

Currysauce nach Tim Mälzer

1 rote Zwiebel und 1 rote Pfefferschote fein würfeln und in Olivenöl andünsten. 20 g frischen Ingwer fein reiben und mit 2-3 TL scharfem Currypulver mitdünsten. Mit 150 ml Cola ablöschen und auf kochen. 3 Dosen stückige Tomaten (d 400 g) zugeben, würzen mit Salz und 1 Prise Zucker und fertig ist die Sauce!