

Currymaultaschen

mit der geheimen Currysoße nach Schwabengrillers Art ;-)



der Schwabengriller

Zutaten:

- 0,33 l (Flasche) Südkola
- 400ml Tomatenketchup
- 1 Limette
- 3 EL Currypulver
- 100ml Curry-Gewürzketchup
- 200g Apfelmus
- Tabasco o.ä. nach Wunsch
- Maultaschen oder Würstchen
- Currypulver zum bestreuen

so geht´s:

- Die Südkola in einen Topf schütten und bei mittlerer Hitze einköcheln, bis sich die Menge ca. halbiert hat - ACHTUNG: bitte dabei bleiben und rühren, es brennt sehr schnell an!
- Ketchup, Currypulver, Apfelmus und die ausgedrückte Limette dazugeben, auf Wunsch mit Tabasco oder ähnlich Würzmitteln, dem ganzen etwas Schärfe verleihen
- bei kleiner Hitze, unter Rühren bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen - auch hier gilt: nicht anbrennen lassen, sonst wird's bitter!
- Soße abschmecken, wie immer gilt hier: jeder hat einen anderen Geschmack und notfalls einfach mit etwas Curry noch nachwürzen.
- Die Maultaschen bzw. die Würstchen schön knusprig angrillen/anbraten, in kleine mundgerechte Stücke schneiden, mit der heißen Soße übergießen und mit Currypulver bestreuen!

Tipp: ein noch größeres Geschmackserlebnis ist es, wenn man die Soße herstellt, abkühlt und 1-2 Tage im Kühlschrank durchziehen lässt.
Dann einfach nochmals kurz aufwärmen!

Guten Appetit!