

Soße für Berliner Currywurst

Zutaten:

2 Knoblauchzehen
1 feingehackte Zwiebel
2 Eßl. Butter
2 Eßl. Öl
170 g brauner Zucker
2 Teel. Worcestersauce
je ½ Teel.
Thymian- und
Oreganoblätter, Kerbel,
Kümmel, Paprika,
schwarzer und weisser
Pfeffer
1 Teel. Salz
450 ml Werderketchup
200 ml Werder Hotchili
2 Teel. Zitronensaft

Zubereitung:

Butter und Oel in einen Kochtopf geben und Knoblauch und Zwiebeln darin weichdünsten. Die übrigen Zutaten mischen und dazugeben. Hitze reduzieren und 15-20 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln.