



### **Curry Sauce (von Tim Mälzer)**

1 EL Olivenöl  
1 Dose Tomatenmark (125g)  
2-3 EL Currypulver  
1 EL Cayennepfeffer  
250 ml Orangensaft  
etwas gekörnte Instantbrühe  
2 Sternanis  
Salz, Pfeffer, Zucker

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Tomatenmark darin bei mittlerer Hitze kurz anschwitzen. Currypulver und Cayennepfeffer unterrühren und mit dem Orangensaft ablöschen. Etwas gekörnte Brühe einrühren, Sternanis dazugeben. Alles zum Kochen bringen und 2 Min. lang kochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Wenn die Sauce zu dick wird, einfach mit Wasser verdünnen.

**Guten Appetit !!**