

Karryketchup - Opskrift på Karrysauce til Karrywurst

Har du prøvet at smage på en ægte tysker Karrywurst med fritter og mayonnaise. Så ved du lige nøjagtigt hvad jeg snakker om. Jeg har brugt lidt tid på at finde frem til denne version hvor jeg personlig syntes at smagen er lige i målet. Jeg håber på du har lyst til at prøve den her opskrift på karry ketchup. Jeg er ret sikker på at du også vil elske smagen. Den er ikke for stærk mere lidt mild i karrysmagen lige som den skal være.



Karryketchup - Opskrift på Karrysauce til Karrywurst

Danmarks bedste opskrift på Karryketchup.

Den her opskrift er meget meget tæt på den tyske karrysauce som du kan få i en grillbar i tyskland når man bestiller Currywurst. Den smager fantastisk også kun til pommes fritter eller i en sandwich. **Den skal opleves.**

Ingredienser til Tysk Karryketchup

- 500 gr Ketchup (jeg har brugt [Heinz Ketchup](#))
- 500 ml vand
- 12 spsk. sukker
- 4 spsk. sød sojasauce
- 4 tsk. karrypulver (karry madras)
- 2 tsk. Paprikapulver
- 2 tsk. frisk kværnet sort peber
- 1 knivspids stødt nelliker
- 1 spsk. majsstivelse

Fremgangsmåde sådan laver man en god karryketchup

1. Du starter med at blande ketchup, vand, sukker, sojasauce, og krydderierne i en gryde.
2. Bringer det hele i koge. Imens din sauce koger skal den holdes igang så du skal røre den godt sammen med en piskeris.
3. Når saucen har kogt i 5 minutter skrue ned for varme, så din karrysauce simre i 30 minutter ved lav varme.
4. Nu tager du din majsstivelse og blender den med lidt vand som du skal bruge til jævning af din Karrysauce.
5. Lade din sauce simre i yderlige 5 minutter til saucen har en mere tyktflydende konsistens.
6. Du lader din frisk kogt Karry ketchup nu køle ned i gryden til den ikke længere simre.
7. Nu kan du fylde den over i en steriliseret flaske eller glas.
8. Luk flasken og lade den ny kogt Karryketchup køle helt ned.



Currywurst Pommes & Mayo. Lige som en ægte tysk karrypølse skal serveres!

Så er der kun en ting tilbage, og det er at nye den her ketchup sammen med en fantastisk lækker Karrypølse, fritter og Mayo. Min opskrift på frisk lavet [***Mayonnaise finder du her på bloggen.***](#)

<https://boemsen.com/mayonnaise/>

<https://boemsen.com/1006-2/>