Indische Curry Soße

Zubereitung:

2 große Dosen geschälte Tomaten (1600 Gramm)
2 Zwiebeln gehackt
2 EL Knoblauchgranulat
2 EL gemahlener Ingwer
2 EL Paprikapulver
2 TL Kreuzkümmel gemahlen
2 TL Koriander gemahlen
1 TL Kurkuma
1 TL Salz
12 EL Öl

Zuerst müsst ihr das Öl in einen Topf geben und erhitzen. Wenn es heiß genug ist, röstet ihr ca. 30 Sekunden die Gewürze darin an. Als nächstes gebt ihr die gehackten Zwiebeln hinzu und röstet sie so lange bis sie goldbraun sind. Nun gebt ihr Stück für Stück die Tomaten hinzu und röstet diese auch mit an. Nun legt ihr den Deckel leicht gekippt auf und lasst das Ganze 30 - 40 Minuten auf kleinster Stufe köcheln. Danach könnt ihr den Deckel abnehmen und es weitere 15 - 30 Minuten köcheln lassen. Ab und zu solltet ihr rühren, sonst könnte es am Boden des Topfes anbrennen. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist einfach mixen, in Gläser füllen und im Kühlschrank lagern. Nun könnt ihr euch immer wenn ihr eine Curry Basis braucht im Kühlschrank bedienen und je nach Gericht würzen.

Tipps und Tricks:
Die Gläser zum Abfüllen sollten vorher abgekocht werden, wenn ihr das Curry länger lagern wollt. Ein schlechtes Glas ist schnell ausgemacht, denn es hat kein Vakuum mehr. Weil die Basis oft genommen wird, ist sie bei mir spätestens nach 2 Wochen aufgebraucht, deshalb kann ich zur längeren Haltbarkeit nichts sagen. Ein einmal geöffnetes Glas müsst ihr aber innerhalb von 3 Tagen aufbrauchen.