Currywurst im Glas

4 Thüringer Bratwürste
1 Zwiebel, klein gewürfelt
1 Zehe Knoblauch, klein gewürfelt
1 EL Olivenöl
30 g brauner Zucker
1 1/2 EL Currypulver
600 ml Tomatensaft
2 TL Ingwer, frisch, fein gerieben
1 TL Weißweinessig
Salz
Paprikapulver, scharf

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Knoblauch eventuell mit einer Knoblauchmühle mahlen. Anschließend in einem Topf mit dem Öl bei geringer Hitze unter ständigem Rühren andünsten. Wenn der Knoblauch und die Zwiebeln glasig sind, den Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Das Currypulver unter die Mischung rühren und mit 200 ml Tomatensaft ablöschen, anschließend den Ansatz 10 Min. köcheln lassen, dann mit einem Stabmixer pürieren.

Die restlichen 400 ml Tomatensaft und ca. 0,5 TL Salz unterrühren und die Sauce langsam auf ca. 500 ml einkochen lassen. Dabei den Topf offenlassen und ab und zu umrühren. Den geriebenen Ingwer unterrühren, alles einmal aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Mit ca. einem Teelöffel Paprikapulver, Salz und dem Essig abschmecken.

Zwischenzeitlich die Bratwürste zubereiten und klein schneiden.
Die Würstchenstücke in ein Glas geben, die Currysauce darüber und mit etwas Brot anrichten.