

Curry Mayonnaise, hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Hervorragend zum Fleischfondue, aber auch zu Matjes oder kaltem Geflügel

Zutaten

- 75 g gute 50 %ige Mayonnaise
- 50 g Biojoghurt
- 1/2 kleiner, saurer Apfel in kleinen Würfeln
- 1 Schalotte in kleinen Würfeln
- ½ Scheibe Ananas in kleinen Würfeln
- Etwas Zitronen Abrieb
- 1 Tl Curry Pulver
- 1 El geschlagene Sahne
- 1 Prise Salz und Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Schalotte mit den Apfelwürfeln in einer Stielpfanne kurz anschwitzen, die Ananas Würfel und den Curry dazu geben.

Schritt4

Die Pfanne zurück ziehen, alles etwa abkühlen lassen.

Schritt5

Die Mayonnaise mit dem Biojoghurt mischen, den Zitronen Abrieb und den Ananas - Apfelansatz dazu geben, verrühren, nachschmecken.

Schritt6

Nach schmecken und alles mit etwas geschlagener Sahne „auflockern“.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** matjes, vielseitig, zu fondue

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/curry-mayonnaise-hausgemacht/>