



Curry Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herkömmlich, zu Geflügel - Curry, fruchtig, scharf

Zutaten

- 1/2 l Geflügelfond
- 1 kleine Dose Kokos - Milch
- 2 El Mehl
- 2 El saurer Rahm, Schmand oder Creme fraiche
- 1 saurer Apfel in kleinen Würfeln
- 1 guter El Butter
- Etwas Zitronensaft und Abrieb
- 2 - 3 Schalotten oder 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1/2 Chilischote in kleinen Würfeln
- Eventuell 1/2 Knoblauch Zehe, fein gewürfelt (Wenn man mag)
- 2 Scheiben Ananas in kleinen Würfeln
- 1/2 Banane in kleinen Würfeln
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Currypulver nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln (mit dem Knoblauch) in Butter glasig anschwitzen, Chili - und Apfelwürfelchen dazu geben.

Schritt3

Das Currypulver und Mehl darüber stäuben, bei mäßiger Hitze etwas "ausschwitzen" lassen.

Schritt4

Den Topf zurück ziehen und mit der Hühnerbrühe und Kokosmilch aufgießen, mit dem Schneebesen glatt rühren.

Schritt5

4 - 5 min. leise köcheln lassen, die Ananas - und Bananenwürfel zufügen; weitere 2 min. köcheln lassen.

Schritt6

Kurz vor dem Servieren den Sauren Rahm unterheben und mit etwas Zitronensaft und Abrieb, Salz und Pfeffer nachschmecken. Pfeffer bringt eine gewisse Vielfalt der Schärfe in die Sauce.

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** für jeden tag

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