

Currysoße

4 Personen

1 Zwiebel abziehen und sehr fein schneiden
1 Apfel schälen und ebenfalls sehr klein schneiden
Mehlbutter: 1 EL Mehl und 1 EL Butter miteinander verkneten

F			heißer Topf	
E	2 EL		Olivenöl oder anderes Öl	erhitzen
M/E			Zwiebel und Apfel	
M	1 EL		bester Curry	darin anschwitzen und ein bisschen dünsten lassen und mit ablöschen
W	½ l		Hühnerbrühe	
H	1	Stängel	Zitronengras	
H	2	Stängel	Petersilie	
F	1	Prise	Paprika	dazugeben und bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen

Zitronengras- und Petersilienstängel herausfischen.

Soße mit Mehlbutter binden.
Soße nochmals 10 Minuten köcheln lassen und dann mit dem Stabmixer pürieren.
Eventuell durch ein Haarsieb passieren.

100 ml Sahne dazugießen und nochmals aufkochen und die Soße nach Belieben
noch etwas reduzieren.

Abschmecken mit:

frisch geriebener Muskatnuß

Salz

1 Spritzer Zitronensaft

Diese Soße schmeckt sehr gut zu Huhn oder zu Fisch