

Currysauce

4-Personen

Zutaten:

wenig	-	Butter
½	-	Zwiebel
1	-	Knoblauchzehe
¼	-	Apfel, fein geraffelt
1.5	-	EL Mehl
1	-	EL Curry
3	-	dl Bouillon
½	-	dl Ananassaft
2	-	dl Sauerrahm

Zubereitung:

Die Butter in einem Pfännchen schmelzen die fein gehackte Zwiebel und Knoblauch darin dünsten. Apfel, Mehl und Curry begeben und unter ständigem Rühren dünsten.

Mit der Bouillon ablöschen, den Ananassaft begeben und 5-10 Minuten kochen lassen.

Am Schluss mit dem Rahm verfeinern.