

Migusto



Currysauce

 Vegetarisch

Zutaten

Sauce

Ergibt ca. 4 dl

1	Zwiebel
20 g	Ingwer
½	Chilischote
1	Apfel
½	Banane
2 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Madras-Curry
1,5 dl	Kokosmilch
4 dl	Gemüsebouillon
	Salz

So gehts

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Köcheln lassen: ca. 30 Minuten

Gesamt: 50 Min.

1

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

2

Ingwer schälen und hacken.

3

Chilischote entkernen und hacken.

4

Apfel halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.

5

Banane schälen und in Würfel schneiden.

6

Zwiebel, Ingwer, Chili, Apfel und Banane im Öl andünsten.

7

Curry beigeben und 1 Minute mitdünsten.

8

Kokosmilch und Bouillon dazugießen. Sauce ca. 30 Minuten köcheln lassen.

9

Mit dem Stabmixer fein pürieren.

10

Durch ein Sieb giessen.

11

Currysauce nochmals aufkochen. Mit Salz abschmecken.

Rezept: Janine Neiningner