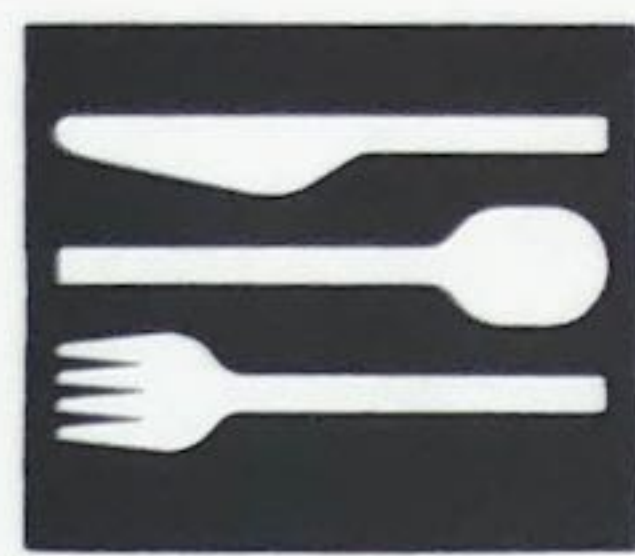


Froschschenkel auf indische Art in Curry-Sauce



4 Personen

Vorspeisen
Karte Nr. 42

1



Froschschenkel auf indische Art in Curry-Sauce

Vorspeisen
Karte Nr. 42

1

Zubereitungszeit 25 Min.

**200 g tiefgekühlte
Froschschenkel**

Salz

1 Päckchen helle Sauce

2 feingehackte Zwiebeln

2 Eßl. Currypulver

4 Eßl. Cognac

100 g Margarine

Mit frischem Weißbrot servieren.

Dazu Mango-Chutney oder
Ingwer in Sirup.

Getränkervorschlag: Bier.

1. Die gefrorenen Froschschenkel salzen, in einer Pfanne in heißem Fett von allen Seiten braun braten. Warm stellen.

2. In der gleichen Pfanne die Zwiebeln bei starker Hitze scharf anbraten, mit Cognac ablöschen und das Currypulver einrühren.

3. Helle Sauce nach Vorschrift zubereiten und die Curry-Zwiebeln durch ein Sieb in die heiße Sauce streichen.

4. Die Currysauce über die Froschschenkel gießen und das Gericht sofort servieren.