



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Karrisaus – Currysoße

Currysoße eignet sich gut zu Hähnchen, Pute, weißem Fisch und Scampi.



Originalrezept: <http://www.melk.no/opskrifter/sauser-dressinger-dipper/saus-til-fisk/karrisaus/>

Zutaten:

½		Apfel
3		Schalotten
2	EL	Butter
		feingehackter Knoblauch
1	EL	Curry
1	EL	Mehl
200	ml	Hühnerbrühe oder Hühnerfonds
200	ml	Crème fraîche (35%)
		Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch ebenfalls in kleine Würfel hacken. Butter schmelzen und Apfel-, Zwiebel- und Knoblauchwürfel unterrühren, sowie den Curry hinzufügen. Alles einige Minuten köcheln lassen, bis Zwiebeln und Apfel weich sind.

Das Mehl hinzufügen und gut unterrühren. Den Topf vom Herd nehmen oder die Kochstelle auf kleinste Flamme stellen.

Die Brühe nach und nach dazu geben und gut rühren, sodass sich keine Klümpchen bilden. Den Topf wieder erhitzen und unter kräftigem Rühren aufkochen. Crème fraîche dazu geben und die Soße ca. 5 Minuten köcheln lassen. Hin und wieder umrühren.

Vor dem Servieren die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

Email: info(at)dnfev.de

Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

Redaktion: Uta Kempf