



Fleischsauce für Fondue Bourguignonne

Curry-Bananensauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 TL	Madres Currypulver (scharf)
1 EL	Olivenöl
2 dl	Rahm (Sahne) geschlagen
2 Stück	vollreife Bananen
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Tabasco-Sauce

Zubereitung:

Currypulver

Das Currypulver in einer Kasserolle, im Olivenöl, bei mittlerer Hitze anschwitzen. Danach abkühlen lassen.

Anmerkung: Currypulver entfaltet sein Aroma viel stärker, wenn es in der Pfanne geröstet wird.

Schüssel

In einer Schüssel die Bananen mit einer Gabel zermantschen (zu einem Brei zerrühren). Das Curryöl dazugeben und den halbsteif geschlagenen Rahm darunter ziehen.

Mit Salz, Pfeffer sowie einem Spritzer Tabasco würzen.