



Sauce

Curry-Sauce

Rezept für gut 1 Liter Sauce

Zutaten:

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

2 EL Butter	1 grosser, fester Apfel
1 EL Olivenöl	2 Orangen
2 Zwiebeln	1 Banane
1 Knoblauchzehe	2 Scheiben Ananas
50 g Sellerie	20-30 g Kokosraspel
1 EL Ketchup	1 l Gemüsebouillon
100 g Lauch	1 dl Rahm
1 Mango	1 EL Soja Sauce
Etwas Mehl zum bestäuben	Sambal Olek
40 g Currypulver (oder mehr nach Geschmack)	Salz
Trockener Weisswein	Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch, Lauch, Sellerie, Orangen, Bananen, Ananas, Mango	Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Lauch in dünne Ringe schneiden. Sellerie in kleine Würfelchen schneiden. Bananen in Scheibchen, Apfel, Ananas, Orangen und Mango in kleine Stücke schneiden. Es können auch andere Früchte, die gerade vorrätig sind, verwendet werden.
Butter, Olivenöl, gehackte Zwiebeln sowie Knoblauch	Das Butter-Olivenöl-Gemisch in einer grossen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln sowie Knoblauch darin langsam andünsten.
Lauch, Sellerie sowie Curry	Lauch und Sellerie dazugeben und mit dem Currypulver bestreuen. Rühren und weiter dünsten. Aufpassen, dass nichts anbrennt !
Ketchup, Soja Sauce, Sambal Olek, Mehl, Weisswein	Ketchup, Soja Sauce sowie Sambal Olek zugeben, mit Mehl bestäuben und mit etwas Weisswein ablöschen.
Bananen, Ananas, Orangen, Mango, Kokosraspel Gemüsebouillon	Nun Apfel-, Bananen-, Ananas-, Orangen- sowie Mangostücke (und weitere Früchte) dazugeben, Kokosraspeln beifügen und mit der Gemüsebouillon aufgiessen und gut umrühren.
Mixer, Sieb	Die Sauce ca. 45 Minuten auf mittlerem Feuer leise köcheln lassen, ab und zu umrühren, damit nichts anhockt. Noch heiss im Mixer gut pürieren und anschliessend durch ein Sieb passieren.
Salz, Pfeffer, geschlagener Rahm	Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce mit dem geschlagenem Rahm verfeinern.. Die Sauce zu Riesencrevetten oder Fischfilets (wer will, kann die Filets leicht einschneiden und sie in Form eines Zopfes flechten und danach dünsten) servieren. Dazu passt ein trockener Chardonnay.

Die Sauce eignet sich gut als Vorrat: Einfach den Rahm weglassen und portionenweise in Beuteln einfrieren. Bei Verwendung nach dem Einfrieren: Kurz aufkochen und mit Rahm verfeinern.
