Rezept

Currysauce mit Englischer Mischung

Dieses Rezept ist eine Grundsauce der Sie danach noch 400g Gemüse oder 480g geschnetzelte Pouletbrust beifügen können. Das Rezept ergibt 1l Sauce

45 min

Zutaten

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1	Apfel
1	Birne
1	Banane
3 Scheiben	Ananas
2,5 EL	Curry Englische Mischung
1.5 EL	Weissmehl
1 dl	Weisswein
3 dl	Wasser
5 dl	Rahm, Halbrahm oder Kokosnussmilch
1 würfel	Hühner- oder Gemüsebouillon
3	Curryblätter
	Meersalz
	Pfeffer Schwarz oder Pfefferbouquet aus der Mühle
	Sesamöl oder Sonnenblumenöl

Vorbereitung

- Zwiebel schälen, fein schneiden.
- Knoblauch schälen und pressen.
- Bei dem Apfel und der Birne das Kerngehäuse (Bitschgi) rausschneiden, schälen ist nicht notwendig. Banane und Ananas rüsten, nun alle Früchte in ca. 2cm grosse Stücke schneiden. Dies muss nicht akribisch zugeschnitten werden, da die ganze Sauce am Schluss gemixt und passiert wird.

Zubereitung

1. Zwiebel und gepressten Knoblauch andünsten.

2. Birne, Apfel, Ananas, Banane beigeben und weiterdünsten.
3. 2 1/2 EL Curry Englische Mischung, 1 1/2 EL Weissmehl beigeben und ca. 30 Sek. unter ständigem Rühren weiterdünsten.
4. Ablöschen mit Weisswein.
5. Wasser, Rahm, Bouillonwürfel, Curryblätter, etwas Salz und Pfeffer dazu geben und das ganze unter ständigem Rühren zum kochen bringen. Auf kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren 30 Min. köcheln lassen.
6. Die Curryblätter können Sie nun entfernen, sie werden nicht mehr gebraucht.
7. Mit dem Stabmixer alles sehr gut mixen. Sollten Sie einen grossen Standmixer besitzen, so können Sie die Sauce auch in diesem pürieren.
8. Die Sauce passieren und nochmals abschmecken.

Variationen

Möchten Sie ein Gemüsecurry machen, so fügen Sie der Sauce das vorgegarte Gemüse hinzu.

Wenn Sie ein Pouletcurry möchten, so fügen Sie der Sauce ein scharf und kurz angebratenes Pouletgeschnetzeltes bei.

Die Sauce mit dem beigefügtem Poulet oder Gemüse, vor dem Servieren nur noch kurz aufstossen lassen und vom Herd wegziehen. Durch längeres kochen würde das Pouletfleisch zäh und das Gemüse könnte verkochen und nicht mehr knackig sein.

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.