

ZUTATEN:

- 3 dl Geflügelsuppe
- 2 dl Schlagobers
- 1/2 Apfel
- 100 g Zwiebeln
- ca. 10 g Currypulver
(je nach Qualität)
- 40 g Butter
- 15 g Mehl
- Salz, Zitronensaft
- ca. 10 g geriebene Haselnüsse

Curry-Nuss-Sauce

ZUBEREITUNG:

Butter schmelzen, feingeschnittene Zwiebel anlaufen lassen, Mehl einrühren, entkernten Apfel begeben und andünsten. Mit Curry bestreuen, durchrühren, mit Suppe und Obers aufgießen.

Gewürze begeben und gut durchkochen. Passieren und zum Schluss die geriebenen Haselnüsse begeben (je nach gewünschter Saucen-Konsistenz entsprechende Menge Haselnüsse untermengen).

Die Sauce passt sehr gut zu Portionsgerichten von Geflügel und Kalb.



DAUER:
ca. 20 Minuten



PORTIONEN:
1/2 Liter



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam