



Ybbs • Wieselburg • Scheibbs

Currysauce Rezept-Tipp

Die fruchtige Currysauce passt perfekt zu Hendl mit Reis und ist vor allem in der kalten Jahreszeit eine farbenfrohe Abwechslung am Teller. Wir mögen sie am liebsten süß-sauer, wer es etwas schärfer möchte verwendet einfach würziges Currypulver.

Zubereitung:

Zwiebel in Öl glasig anschwitzen, Äpfel und Ananasstücke dazugeben, 5 min. anbraten. Currypulver dazugeben mit Ananassaft und etwas Wasser begießen, bis alles knapp bedeckt ist. Mit Deckel dünsten und öfters umrühren bis alles weichgekocht ist, fein pürieren, nach Geschmack salzen und mit Schlagobers oder Kokosmilch verfeinern.

Die Currysauce harmoniert sehr gut mit Reis, Gemüse oder einem guten Stück Fleisch.

Guten Appetit

Quelle: langjähriges Familienrezept

Zutaten:

- ca. 300g weiße Zwiebeln, gewürfelt
- ca. 400g Äpfel mit Schale, entkernt und gewürfelt
- ca. 300g Ananasstücke (aus dem Glas, Saft auffangen)
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL mildes Currypulver
- Salz
- Etwas Wasser
- Nach Geschmack: 3 EL Obers oder Kokosmilch

