



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Curry Sauce Beach



Einkaufsliste:

Tomaten, passiert, stückig, kl. Dose, ca. 400 ml

Tomatenmark, 2 EL

Paprikamark, 1 EL

Gemüsefond oder Bio-Brühe, ca. 50 ml

Cornichons, 6 St., klein geschnitten

Schalotten, 2 St., klein gewürfelt

Olivenöl, 1 EL

Butter, 1 TL

Zucker, braun, 1 EL

Currypulver, 1 EL

Paprikapulver, geräuchert

Tomatenessig, 1 EL

Sambal Oelek, 2 – 3 TL






Salz



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Symbole für Curry Sauce Beach

	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren	 warm servieren	
		 <i>Party food</i>

Zubereitung:

- Schalotten in Olivenöl und Butter anschwitzen,
- braunen Zucker, Curry- und Paprikapulver drüberstreuen und ca. 1 min. karamellisieren,
- Tomaten- und Paprikamark zufügen und ca. 2 min. mit anrösten,
- mit Gemüsefond bzw. Brühe ablöschen,
- passierte Tomaten und Cornichons dazugeben,
- ca. 30 min. einköcheln,
- mit Tomatenessig, Sambal Oelek und Salz abschmecken