Rezept

Currysahnesauce

Ein Rezept von Currysahnesauce, am 29.04.2024

Zutaten

1	kleine Zwiebel
30 g	helles glutenfreies Mehl
250 ml	Hühnerbrühe
	Pfeffer
	Knoblauchpulver
1	Eigelb
2 EL	Olivenöl
3 TL	Currypulver
	Salz
	Zucker
200 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 258 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel würfeln. Das Öl in einem beschichteten Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Mehl und Currypulver einrühren. Die Hühnerbrühe angießen und unter Rühren einmal aufkochen.

2. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und Knoblauchpulver abschmecken. Die Sahne mit dem Eigelb verrühren und dazugeben. Die Sauce nur noch erhitzen, nicht mehr aufkochen.