

Rezept

## Curry-Mango-Sauce

Ein Rezept von Curry-Mango-Sauce, am 22.09.2023

### Zutaten

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>1</b> kleine reife Mango (etwa 300 g)   | <b>1</b> Schalotte        |
| 1½ EL Butter                               | 1-2 EL Currypulver        |
| <b>2 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft | 1/8 l Hühnerfond          |
| <b>2 EL</b> Mango Chutney (Fertigprodukt)  | <b>2 EL</b> Crème fraîche |
| Salz                                       | Cayennepfeffer            |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

### Zubereitung

1. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden (ca. 200 g) und würfeln. Schalotte schälen, fein würfeln und in der heißen Butter glasig braten. Mango einrühren und andünsten. Mit Curry bestäuben, anschwitzen. Zitronensaft und Fond angießen, Mango Chutney und Crème fraîche einrühren. Aufkochen und alles 10 Min. offen köcheln lassen.
2. Die Sauce mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren, dann durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Mit Geflügel, Kalb oder Fisch (bei Fisch den Geflügel- durch Fischfond ersetzen) servieren.