

Rezept

Currysahne

Ein Rezept von Currysahne, am 20.03.2023

Zutaten

| | |
|---|------------------------------------|
| 1 kleine Zwiebel | 1 EL Butter |
| 1 EL Currypaste (fertig gekauft) oder 2 EL Currypulver | $\frac{1}{8}$ l trockener Weißwein |
| 200 g Sahne | $\frac{1}{8}$ l Hühnerbrühe |
| Pfeffer aus der Mühle | Salz |
| | vielleicht Zitronensaft |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und so fein wie möglich hacken. In einem breiten Topf oder in einer Pfanne die Butter zerlassen. Zwiebel darin bei schwacher Hitze andünsten, bis sie glasig aussieht.

2. Dann die Currypaste oder das Pulver einrühren und gut mit dem Fett und der Zwiebel mischen. Den Wein angießen, den Herd auf mittlere Hitze schalten, alles kurz einköcheln lassen. Die Brühe und die Sahne dazugießen. Ohne Deckel cremig einköcheln lassen, ab und zu umrühren, damit nichts am Topfboden hängenbleibt.

3. Nach 10-15 Minuten ist die Sauce schön cremig, jetzt nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken, vielleicht auch mit einem Spritzer Zitronensaft – fertig!