Rezept

Currysauce selbst gemacht

Ein Rezept von Currysauce selbst gemacht, am 06.06.2025

Zutaten

1	Schalotte (nach Belieben)
50 g	Joghurt
2 - 3 TL	Weißweinessig
2 - 3 TL	Currypulver
	Kräutersalz
100 g	Mayonnaise (Fertigprodukt)
2 EL	Aprikosen-Fruchtaufstrich
1 TL	Zucker
1	Knoblauchzehe
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Nach Belieben die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Die Mayonnaise mit Joghurt, Aprikosenfruchtaufstrich, 2 TL Essig, Zucker und 2 TL Currypulver glatt verrühren. Falls verwendet, die Schalotte unterrühren.

---

2. Knoblauch schälen und dazupressen. Sauce mit Curry, Essig, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Sie passt zu Fondue, Grillfleisch, Gemüse, paniertem Fisch und Garnelen.