

Fondue - Saucen 5

Kategorien: Küche, Saucen, Kalt, Fondue

Zutaten für: 1 Rezept

4		Eigelb (-5)
1	Prise	Salz (-3)
100	ml	Öl (-120ccm)
50	Gramm	Geriebene Mandeln
1		Apfel oder
1		Banane
3	Teel.	Currypulver
4	Teel.	Weinbrand
1	Essl.	Tomatenketchup
1	Essl.	Saft von Stem Ingwer (-3 nach Geschmack)
6	Essl.	Tomatenketchup
2	Essl.	Senf
4	Essl.	Öl (50,0)
5		Sardellenfilet oder
		Besser Appetidsild (können mehr sein)
1		Zwiebel gerieben
		Schnittlauch
		Paprika
		Pfeffer

Anleitung:

Gelbe Sauce: Eigelb kräftig rühren, salzen, Öl tropfenweise darunterrühren (der anstrengenste Teil bei der Zubereitung). Mandeln, pürierter Apfel oder Banane, Currypulver, Weinbrand Tomatenketchup und Saft von Stem Ingwer unterrühren.

Rote Sauce: Alle Zutaten gut miteinander verrühren.