

Fondue - Saucen 6 - 7

Kategorien: Saucen, Marinaden, Fondue

Zutaten für: 2 Rezepte

GELBE SAUCE

4		Eigelb (-5)
1	Prise	Salz (-3)
100		Cb Oel (-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)

ROTE SAUCE

6	Essl.	Tomatenketchup
2	Essl.	Senf
4	Essl.	Oel (50,0)
5		Sardellenfilet oder Besser Appetidsild (koennen Mehr sein)
1		Zwiebel gerieben Schnittlauch Paprika Pfeffer

Anleitung:

Gelbe Sauce:

Eigelb kraeftig ruehren, salzen, Oel tropfenweise darunterruehren (der anstrengenste Teil bei der Zubereitung). Mandeln, puerierter Apfel oder Banane, Currypulver, Weinbrand Tomatenketchup und Saft von Stem Ingwer unterruehren.

Rote Sauce: Alle Zutaten gut miteinander verruehren.