

Gelbe Sauce (Zu Fondue)

Kategorien: Fondue, Küche, Sauce, Kalt

Zutaten für: 1 Rezept

4		Eigelb; etwas mehr nach Belieben oder Eiergrösse
2	Prisen	Salz; nach Geschmack
110	ml	Öl
50	Gramm	Mandeln; gerieben
1		Apfel oder Banane; püriert
3	Teel.	Currypulver
4	Teel.	Weinbrand
1	Essl.	Tomatenketchup
2	Essl.	Ingwerwurzel-Saft; nach Geschmack

Anleitung:

Eigelb kräftig rühren, mit Salz vermischen, das Öl tropfenweise darunterrühren. Öl und Eier müssen die gleiche Temperatur haben, sonst gerinnt die Sauce.

Geriebene Mandeln, den pürierten Apfel oder Banane, Currypulver, Weinbrand, Tomatenketchup und den Saft von Stem Ingwer zugeben und alles vermischen.