

Currysoße

30g Butter
30g Mehl
0.25 l Sahne
1 Eigelb
1 mittelgroße Zwiebel
2 TL Currypulver
0.25 l Gemüsefond
1 EL Apfelmus
zum würzen: Salz, Pfeffer, Zucker, Knoblauchsatz

Butter in einen Topf geben, schmelzen
Zwiebel fein hacken, hinzufügen, andünsten
Currypulver und Mehl hinzufügen und gut durchschwitzen lassen.
Gemüsefond hinzufügen unter Rühren 7 Minuten aufkochen
Apfelmus hinzufügen mit Salz Pfeffer und Zucker würzen
1 Prise Knoblauchsatz dazu.
Den Topf von der Feuerstelle nehmen Sahne in ein Gefäß geben Eigelb hinzufügen verquirlen
und langsam in die Sauce rühren abschmecken, sofort servieren