

# Scharfe Currysoße

Pikante Grillsoße als Klassiker.

etwa 2 Gläser (je 300 ml)

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 230 g Pfirsiche (Abtropfgew.)
- 2 EL Speiseöl
- 2 TL Curry , scharf, z. B. Jaipur
- ½ TL gemahlener Koriander
- 1 Msp. gemahlener Piment
- 2 Msp. gemahlener Ingwer
- 4 EL Wermut
- 150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
- 100 ml Kokosmilch
- Salz
- 2 TL Mango-Chutney
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 1 Msp. Dr. Oetker Einmachhilfe

## 1 Vorbereiten:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Pfirsiche mit der Flüssigkeit aus der Konserve pürieren.

## 2 Zubereiten:

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Curry, Koriander, Ingwer und Piment ebenfalls kurz mit anrösten. Dann mit Wermut ablöschen. Crème fraîche, Kokosmilch und Pfirsichpüree dazugeben. Das Ganze aufkochen, dann unter Rühren sämig einkochen lassen (etwa 25 Min.). Die Soße mit Salz, Chutney und Finesse würzen. Einmachhilfe unterrühren. Die Soße in vorbereitete Gläser füllen, mit Schraubdeckeln (Twist off) verschließen, umdrehen und 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Wermut Apfelsaft verwenden.
- Die Soße eignet sich gut für Curry-Geschnetzeltes. Hierfür gewürztes Fleisch anbraten. Die Soße erhitzen und das gebratene Fleisch in die Soße geben.
- Im Kühlschrank kann man die Soße etwa 4 Wochen aufbewahren.