

Cervelat Curry

Currysauce:

2 Zwiebeln geschnitten
1 Apfel geschält und geschnitten
1/2 Banane geschnitten
1/3 Ananas geschnitten
1/2 Mango
40g Butter
1kl. Stück Ingwer geschält und geschnitten
2 Kaffir-Limettenblätter
1/2 Zitronengras-Stängel
2dl Weisswein
2dl Hühnerbouillon
2dl Rahm
2-3 Esslöffel Madras-Curry (mild)
1 TL Goa-Curry (scharf)
Salz

4Cervelats in Halbmonde geschnitten
2Frühlingszwiebeln geschnitten
1/2 Ananas in Stücke geschnitten
40g Butter



Die Zwiebeln in Butter andünsten. Die Früchte und die Gewürze dazugeben und ca. 10 Minuten mitglacieren. Mit dem Curry bestreuen, kurz umrühren und etwas anrösten. Mit Weisswein ablöschen und einreduzieren. Die Bouillon und den Rahm dazugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer grob zerkleinern und durch ein Sieb abpassieren. Mit Salz abschmecken und auf die Seite stellen.

Die Frühlingszwiebeln in Butter glasieren. Zuerst die Ananas dazugeben und am Schluss die Cervelats. Alles gut ansautieren und mit der Curry-Sauce ablöschen, gut umrühren. Sofort servieren. Dazu passt Trocken oder Jasminreis.

En Guete!