Currysauce von Raphael Meng

Mengen für 10 Personen

Currysauce super zu z.B. Reis (Riz Casimir)

Quelle: https://migusto.migros.ch/de/rezepte/currysauce

Tags: Vegan, Laktosefrei, günstig, Glutenfrei, Vegetarisch

Ausrüstung: Pürierstab

2.0 Stück Zwiebeln	
40 g Ingwer	
20 g Chilischoten	(eine Schote)
500 g Äpfel	2 Äpfel
1.0 Stück Bananen (Stk)	
4.0 EL Öl	z.B. Sonnenblumen
30 g Curry	~4 EL
3.0 dl Kokosmilch	
8.0 dl Bouillon (flüssig)	
2.0 Prise Salz	

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
Ingwer schälen und hacken.
Chilischote entkernen und hacken.
Apfel halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.
Banane schälen und in Würfel schneiden.
Zwiebel, Ingwer, Chili, Apfel und Banane im Öl andünsten.
Curry beigeben und 1 Minute mitdünsten.
Kokosmilch und Bouillon dazugiessen. Sauce ca. 30 Minuten köcheln lassen.
Mit dem Stabmixer fein pürieren.
Optional durch ein Sieb giessen und salzen.