

# Currysauce

---

<b>Personen:</b>	10 Personen
<b>Zubereitungszeit:</b>	60 Minuten
<b>Zutaten:</b>	Sonnenblumenöl ½ dl Peperoncini rot frisch 20 g Ingwer frisch 20 g Geschnittene Schalotten 20 g Geschnittener Knoblauch 20 g Currypulver 80 g Weisswein 2 dl GUMA Le Saucier 5 dl Kokosmilch 5 dl Tomatensauce 300 g Roux weiss 50 g Curryblätter 3 Limetten 1

**Zubereitung:** Die Peperoncini halbieren, entkernen und fein schneiden. Ingwer schälen und mit einer Raffel fein reiben oder fein hacken. Limette auspressen. Das Sonnenblumenöl erhitzen und die Peperoncini mit Ingwer kurz andünsten. Geschnittener Knoblauch, Schalotten und Curry begeben und mitdünsten. Anschliessend Curry begeben, mit Weisswein ablöschen und die Sauce aufkochen lassen. Mit Kokosmilch und GUMA Le Saucier auffüllen, aufkochen und bei Bedarf mit Roux abbinden. Die Curryblätter zur Sauce zugeben und 5 Minuten leicht kochen lassen. Die Sauce kurz vor dem Servieren mit dem Limettensaft abschmecken.

**Tipp:** Diese Sauce passt hervorragend zu Poulet, Schweinefleisch und zu Fisch. GUMA Le Saucier kann auch durch die GUMA UHT Saucen-Crème ersetzt werden.

**Ihre Notizen:**

**Fragen:**

GUMA Halbfabrikate AG  
Grabenstrasse 2  
Tel 055 619 20 30  
Fax 055 619 20 39  
8865 Bilten

[info@guma.ch](mailto:info@guma.ch) , [www.guma.ch](http://www.guma.ch)