



Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

CURRY-NUSS-SAUCE

Zutaten für ca. 1/2 Liter:

3 dl Geflügelsuppe
2 dl Schlagobers
1/2 Apfel
100g Zwiebeln
ca. 10g Currypulver (je nach Qualität)
40g Butter
15g Mehl
Salz, Zitronensaft,
ca. 10g geriebene Haselnüsse.

Zubereitung:

Butter schmelzen, feingeschnittene Zwiebel anlaufen lassen, Mehl einrühren, entkernten Apfel begeben und andünsten. Mit Curry bestreuen, durchrühren mit Suppe und Obers aufgießen. Gewürze begeben und gut durchkochen. Passieren und zum Schluss die geriebenen Haselnüsse begeben (je nach gewünschter Saucen-konsistenz entsprechende Menge Haselnüsse untermengen).

Die Sauce passt sehr gut zu Portionsgerichten von Geflügel und Kalb.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**