

Currysauce

Zutaten

1 EL Butter
1 EL Mehl
250 ml Brühe
1 EL Curry, Menge kann verändert werden
½ Becher Schmand oder Saure Sahne
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Butter in einem Topf zum schmelzen bringen und das Mehl einrühren, Brühe angiessen, Curry dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einmal Aufkochen lassen.

Durch Hinzugeben von Milch kann die Sauce flüssiger eingestellt und / oder „entschärft“ werden.

Zum Schluss Schmand einrühren und heiß servieren. Nicht mehr aufkochen lassen.