

Kokos-Curry-Ananas-Soße

Für zwei Personen

1 Zwiebel	1 Paprika	125 ml Wasser
125 ml Sahne	200 ml Kokosmilch	125 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Ananas	1 Knolle Ingwer	3 TL Speisestärke
Salz, Pfeffer	Pflanzenöl	Chilipulver
Currypulver	Kurkumapulver	

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Paprika halbieren, vom Strunk und Scheidewänden befreien und in Streifen schneiden. Zwiebel und Paprika in der Pfanne mit etwas Öl anschwitzen und mit Gemüsefond ablöschen. Ein Stück Ingwer schälen und fein reiben. Speisestärke mit Wasser verrühren und hinzugeben. Anschließend Kokosmilch hinzugeben und köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Ingwer, Kurkumapulver, Chilipulver und Curry würzen. Kurz vor dem Servieren mit Sahne verfeinern und abschmecken. Ananas schälen, vom Strunk befreien, in kleine Stücke schneiden und unter die Sauce heben.

Rene Ettl am 19. September 2016