

Makhani-Soße

300 g passierte Tomaten	1 weiße Zwiebel	2 Knoblauchzehen
50 g Butter	150 ml Kokosmilch	300 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein	1 EL Tomatenmark	1 Lorbeerblatt
1 TL Kurkumapulver	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmelpulver	$\frac{1}{2}$ TL Korianderpulver
1 EL Ingwerpulver	$\frac{1}{2}$ TL Kümmelsaat	1 Prise scharfes Chilipulver
2 Msp. Nelkenpulver	1 Msp. Kardamompulver	Pflanzenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne in Öl und Butter anschwitzen. Lorbeerblatt hinzugeben und unter Rühren 3 Minuten leicht anbraten. Mit Tomatenmark und Weißwein ablöschen. Alle Gewürze in einer kleinen Schüssel vermengen, in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Anschließend 300 ml Gemüsefond und die passierten Tomaten hinzugeben. Das Ganze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblatt entfernen, dann die Sauce in einen Standmixer füllen und fein pürieren, anschließend zurück in die Pfanne geben. Kokosmilch und Butter einrühren, kurz erhitzen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tung Nguyen am 13. März 2024