

Dill-Curry-Honig-Soße

Für zwei Personen:

Olivenöl	200 ml Schmand	50 ml Milch
2 TL Honig	2 TL Dill	1/2 TL Currypulver
2 EL Zitronensaft	1/2 Zwiebel	1/2 Knoblauch-Zehe
1 EL Brühe	1 TL Pfeffer	1 Prise Zucker
1 Prise Salz	Speisestärke	

Die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel und den Knoblauch in Olivenöl etwa 1 - 2 Minuten anbraten bis die Zwiebeln glasig sind. Den Schmand und die Milch hinzugeben. Sobald die Soße köchelt, den Honig unterrühren und Dill, Currypulver, Brühe und Zitronensaft hinzugeben. Mit in Wasser aufgelöster Speisestärke andicken; mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße einige Minuten köcheln lassen. Dazu passen besonders gut Fisch und Reis.

NN am 29. Januar 2018