

Mango-Feigen-Curry-Soße

Für 4 Portionen

1 Hand getrocknete Feigen	1 Hand getrocknete Mango	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 L Brühe	1 EL Curry,
Pfeffer, Salz, Zucker	1 EL Soßenbinder	1 Schuss Weißwein

Zwiebeln und Knoblauch in Würfeln anschwitzen, getrocknete Früchte dazu und mit Curry abstäuben. Ein Schuss Weißwein dazu und 20 Minuten köcheln. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und mit Mondamin leicht andicken. Die Sauce einen Tag stehen lassen, dann ist der Genuss noch größer.

Frank Rosin am 22. Juli 2014