

Karotten-Ingwer-Soße

Für vier Personen

| | | |
|----------------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| 125 g Karotten | 1 Handvoll Ingwer-Scheiben | 1 TL Puderzucker |
| 250 ml Gemüsebrühe | 2 Apfelspalten | $\frac{1}{2}$ TL geriebener Ingwer |
| 2 Scheiben Knoblauch | $\frac{1}{2}$ TL mildes Currypulver | 100 g Sahne |
| 1 EL kalte Butter | | |

Die Karotten putzen, schälen und in kleine Würfel oder Scheiben schneiden.

In einem Topf den Puderzucker bei milder Hitze hell karamellisieren. Die Karotten und die die Ingwerscheiben darin kurz andünsten. Die Brühe dazu gießen und das Gemüse knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten garen.

Die Apfelspalten schälen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Ingwer, dem Knoblauch und dem Currypulver zur Gemüsesoße geben. Die Sahne und die kalte Butter dazugeben und das Ganze fein pürieren.

Alfons Schuhbeck am 01. Juli 2017