

Curry-Soße

Öl	Schalotten	Gemüsebrühe
Tomaten	rote Paprika	Currypölver
Salz, Pfeffer	Tomatenmark	Weißwein

Öl in einen Topf geben und erhitzen.

Im heißen Öl die Schalotten anschwitzen.

Wenn diese glasig geworden sind, mit Gemüsebrühe ablöschen.

In den Sud Tomaten und rote Paprika, beides klein schneiden, hineingeben und mit Currypölver, Salz, Pfeffer würzen.

Etwas Tomatenmark dazugeben und gut verrühren.

In dem heißen Topf ist ein Pfannensatz entstanden; diesen mit Weißwein lösen und alles pürieren, damit eine sämige Soße entsteht.

Frank Rosin am 03. März 2026