

Birnen-Soße

Für 6 Personen

2 El gelbe Senfsaat	2 El Zucker	2 Birnen
20 g frischer Ingwer	Salz	4 El milder Weißweinessig
250 ml Gemüsebrühe	1 Tl Kurkumapulver	1–2 Tl Speisestärke

250 ml Wasser und die Senfsaat in einem kleinen Topf aufkochen und bei milder Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Dann durch ein Sieb gießen. Zucker in einem Topf hellgelb karamellisieren. Birnen rund um das Kerngehäuse abraspeln und zum Zucker geben. Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden und zugeben. Leicht salzen und mit Essig ablöschen. Brühe zugießen, aufkochen und 15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Mit Kurkuma würzen. Die Birnensoße durch ein Sieb in einen Topf gießen. Dabei die Birnen gut ausdrücken. Speisestärke in 2 El kaltem Wasser verrühren und in die Soße geben. Unter Rühren aufkochen, Senfsaat zugeben und mit Salz abschmecken.

Tim Mälzer am 19. 12. 2009