



Tillman's Rezept-Tipp

Curry-Sauce

Zubereitung: Butter mit dem Curry in einem Topf erhitzen. Das Mehl einrühren, durchschwitzen. Vorsicht, darf keine Klumpen bilden. Mit der Brühe unter stetigem Rühren mit dem Schneebesen angießen und 8 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Das Eigelb mit der Sahne vermischen und anschließend mit der Soße mischen. Noch etwas weiter köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten: 3 EL Butter, 2 TL Currypulver, 3 EL Mehl, ½ Liter Hühnerbrühe, 1 Eigelb, 8 EL Sahne, Salz und Pfeffer

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de