Currysauce

In dieser Currysauce findet eine Gewürzmischung Verwendung, die aus 13 verschiedenen Komponenten besteht und dem Rezept der Masalas aus Indien nachempfunden wurde.

Verfasser: kochrezepte.at

Gesamtzeit: 0 min



Zutaten

1 TL	Curry
2 Stk.	Eier
1 Messerspitze	Paprikapulver
1 Becher	Sauerrahm
1 EL	Senf

Zubereitung

1. Eier für die Currysauce hart kochen. Im Nachhinein die Eier in kaltes Wasser legen, um abzukühlen. Eier schälen und fein würfeln.

2. Senf und Sauerrahm in einer Schüssel vermengen. Im Anschluss mit Paprikapulver und Curry abschmecken. Fein gewürfelte Eier unter die Currysauce heben.

Tipp

Dieses Rezept für Currysauce lässt sich mit Mais, Erbsen oder feinen Babykarotten abwandeln. Petersilie als schmackhaftes Topping dekorativ verstreuen.