

Geflügel Rezepte

Indische Sauce Für Geflügelsalat

Gattung: Saucen, Eiersalat, Geflügelsalat, Kalbfleischsalat, Kalt

1	große säurlicher Apfel	3 Essl. Weißwein
1	Zwiebel	4 Essl. Öl
1/2 Liter	Buttermilch	2 Essl. Essig
4 Essl.	Dosenmilch	2 Essl. Mayonnaise
4	gestr. El Currypulver	1 Bund Schnittlauch
1	gestr. El Zucker	

Den Apfel schälen, vom Kernhaus befreien und in dicke Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

Beides mit der Buttermilch, der Dosenmilch, dem Currypulver, dem Zucker und dem Weißwein 15 Minuten kochen.

Dann sollen die Apfelstücke halb zerkocht und moussig sein.

Jetzt das Öl, den Essig und die Mayonnaise mit dem Schneebesen unterziehen und eventuell mit 2 El heißem Wasser verdünnen.

Den Schnittlauch waschen, kleinschneiden und zum Schluss in die Sauce mischen.

Die Sauce eignet sich besonders für Geflügelsalat, Seefischsalat, Vorspeisen Cocktail aus Krustentieren, Eiersalat, Kalbfleischsalat und Nudelsalat.