

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH AN CURRYSAUCE

Zutaten:

600 gr geschnetzeltes Kalbfleisch
oder
Schweinefleisch
2 Essl eingesottene Butter
Salz, Aromat

Currysauce:

1 Essl Kochbutter
1/2 Zwiebel, superfein gehackt
2 Essl Mehl, 1 Knoblauchzehe, gepresst
3-4 Teel Currypulver
1/2 Apfel, ungeschält grob raffeln
1 Tasse Kokosmilch
Salz, Aromat
1 dl Rahm
3-4 dl Milchwasser
1 Teel Mango Chutney

Zubereitung:

Zuerst die Sauce zubereiten.

Zwiebeln und Knoblauch in Kochbutter leicht dämpfen. Currypulver beifügen und mit Mehl stäuben. Mit Milchwasser und Kokosmilch ablöschen. Mit Aromat und Salz würzen. Den Apfel und Mango-Chutney beifügen und das Ganze ca. 1/2 Stunde gut durch-kochen lassen. Nach der Kochzeit den Rahm beifügen und das Ganze mit einem Stabmixer verquirlen.

Kurz vor dem Servieren das Kalbfleisch in sehr heissem Butterfett rasch anziehen. Mit Salz und Aromat leicht würzen. Dann die fertige Currysauce darüber giessen und kurz aufkochen.