



Fruchtige Zitronengras - Sauce mit Curry

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Fernöstlich, pikant - scharf, köstlich, fruchtig, passt zu Vielem

Zutaten

- 150 ml Geflügelfond aus dem Supermarkt
- 100 ml Orangensaft
- 100 ml Kokosmilch
- 100 ml Crème Double
- 1 kleiner, saurer Apfel in Würfeln
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 1 El frisch geriebenen Ingwer
- 1 Scheibe frische Ananas in kleinen Würfeln
- 1 guter TL Currypulver, Salz, Pfeffer
- 2 - 3 Stangen Zitronengras aus dem Asia Shop, gedrückt, geschnitten
- 2 Zitronenblätter aus dem Asia Shop, in dünne Streifen geschnitten
- Saft einer ungespritzten Zitrone
- Etwas Zitronenabrieb
- Etwas Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Geflügelfond erhitzen, aufkochen und das geschnittene, gedrückte Zitronengras mit den geschnittenen Blättern 10 min. "ausziehen" lassen, damit sich die Aromen entwickeln können, anschließend passieren.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Schalotten mit den Apfelwürfeln, sowie den Ananas Würfeln in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Das Curry dazu geben und mit der Kokosmilch und dem Geflügel - und Zitronensaft aufgießen. Ca. 10 min. leise köcheln, reduzieren lassen.

Schritt4

Dann den Orangen - und Zitronensaft / Abrieb, sowie Crème double zufügen, 2 - 3 min. verkochen.

Schritt5

Ev. alles mit dem „Zauberstab“ fein pürieren und durch ein Küchensieb streichen.

Schritt6

Den Ingwer dazu geben, ev. mit etwas Cayenne nach eigenem Geschmack nachschmecken.

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** curry, Sauce, zitronengras

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruchtige-zitronengras-sauce-mit-curry/>