

Currysauce

(ca. 6 reichliche Portionen)

5 kleine Cornichons, 2 Mittelgroße Zwiebeln, 60g Butter, 1 Knoblauchzehe, 1 große Karotte, 3 Bananen, 3cm Ingwer, 300ml Saft (z.B. Ananas, Maracuja oder Orange), 200-400ml Wasser, 50g Honig, 1TL Salz, 1TL gekörnte Brühe, 6 gut gehäufte TL Currypulver, 1 TL Senf, 1TL Zimt, 1 TL Anis, 1 Prise Kümmel, 1 Prise Paprika edelsüß, 200ml Sahne

Zeitbedarf: ca. 15 Minuten, plus 1 Stunde Kochzeit

Zwiebeln zerkleinern und mit der Butter anschwitzen, bis sie glasig werden, dann mit dem Essig ablöschen. Saft, Wasser und Honig hinzugeben. Karotte, Bananen, Gewürzgurken, Ingwer und Knoblauch zerkleinern und hinzugeben. Dann einmal aufkochen lassen und anschließend alle übrigen Zutaten außer der Sahne hinzugeben und das Ganze ca. 45 Minuten köcheln lassen. Je nach Konsistenz (sollte dünn breiig sein) während des Kochens noch mit Wasser verdünnen.

Zum Schluss die Sahne hinzugeben und alles pürieren.

Currypulver selbst herstellen:

4 TL Kurkuma, 2 TL Koriander, 1 TL Kümmel, ½ TL Kardamom, ½ TL Nelken, ½ TL Kreuzkümmel, ½ Chilischote und 10 Pimentkörner mahlen, ¼ Muskatnuss reiben