

# Apfel-Curry-Sauce

## Fruchtige Sauce zu Fisch, Lamm- oder Kalbfleisch

**Eine fruchtige Sauce die hervorragend zu verschiedene Fleischsorten passt. Diese Sauce verleiht dem Gericht eine besondere Note von Frische und etwas Süße. Die perfekte Ergänzung zu einem Fischgericht. Sie passt allerdings auch zu Lamm oder Kalbfleisch. Ideal ist diese fruchtige Sauce auch als Beilage zu einem Fondue. Hier bringt sie das gewisse Etwas zum genießen. Als Alternative ist eine Apfel-Zwiebel-Sauce auch eine gute Wahl.**

### Zutaten

- 1 feingehackte Frühlingszwiebel mit Grün
- 25 g Butter
- 500 g Äpfel
- ½ Tasse Weißwein
- 2 TL Curry
- 2 EL geschlagene Sahne
- Salz, Zucker

### Zubereitung

- Verwende Kochäpfel wie z.B. Boskop oder Horneburger; die Äpfel sollen gut zerkoht sein.
- Zwiebelwürfel in heißer Butter auf kleiner Hitze glasig dünsten, dann den Curry einrühren und kurz mitbraten lassen. Die geschälten und entkernten Äpfel in feine Schnitze schneiden, zu den Zwiebeln geben und 2 Minuten mitdünsten. Weißwein zugießen und alles 10 Minuten garen. Mit dem Schneebesen grob pürieren.
- Mit Salz, Zucker und Curry abschmecken und zuletzt die steif geschlagene Sahne unterziehen. Sauce warm oder kalt servieren.
- Zu gekochtem Fisch, Lamm- oder Kalbfleisch servieren.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/apfel-curry-sauce/>