

KAPPES & BANANEN



FEINKOST HÖRSCHGENS

Rezepte für jeden Geschmack

Kürbis-Sauce

Zutaten: (4 Pers.) 600g Kürbis, 1 Schalotte, 20g Butter, 1 TL Curry, Salz, Pfeffer, etwas frischen Ingwer, 2 cl Portwein, 100ml Weißwein, 250ml Gemüsefond, 100ml Sahne, 1 EL geschlagene Sahne.

Zubereitung: Kürbis waschen, schälen, entkernen, würfeln. Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in Butter glasig dünsten, Kürbis hinzugeben und mitdünsten. Kürbis mit Curry bestäuben, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Ingwer dazu reiben. Mit Portwein und Weißwein ablöschen, den Gemüsefond zugeben und auf die Hälfte einkochen. Sahne zugeben und nicht mehr kochen lassen. Kürbis pürieren, evtl. passieren und mit geschlagener Sahne abrunden.