

Curry - Sauce **(für 4 Personen)**

Zutaten: 30 g Butter
 ca. 1 TL Curry-Pulver (je nach Stärke)
 $\frac{1}{4}$ l Rahm
 2 TL Bratensauce (Granulat)
 1 dl Wasser

Zubereitung :

Die Butter in Pfanne zergehen lassen, das Curry - Pulver begeben und gut mischen. Den Rahm hinzufügen und leicht einkochen lassen.

Die Bratensauce in 1 dl heissem Wasser auflösen und der Sauce begeben. Auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen und servieren.

Diese Sauce passt zu geschnetztem Rinds-, Kalbs-, Schweine- oder Pouletfleisch und kann z.B. mit Reis serviert werden.