



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Currysauce kräftig - Doping für den Gaumen



Einkaufsliste:

Paprikaschoten, 4 Stück, rot, orange, gelb

Schalotten, 2

Knoblauch, 2 Zehen

Ingwer, 1 kl. Stück

Paprikamark, 2 EL

Olivenöl

Cola

Paprikapulver, geräuchert, 1 TL

Rosenpaprika, scharf, 1 TL

Senfkörner, 1 TL

Balsamicoessig, weiß

Läuterzucker

Salz



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Symbole für Currysauce kräftig - Doping für den Gaumen

	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren	 warm servieren	
		 <i>Party food</i>

Vorbereitung:

- Paprikaschoten grillen und enthäuten, (siehe unsere Kochtipps: Paprika mit Sonnenbrand)
- Schalotten klein würfeln,
- Knoblauchzehen längs halbieren, Keim entfernen, durch eine Presse drücken,
- Ingwer fein reiben,
- Senfkörner im Mörser zermahlen

Zubereitung:

- Schalotten in Olivenöl anschwitzen,
- Knoblauch und Ingwer dazugeben,
- Paprikamark zufügen mit anrösten,
- mit Cola ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren,
- Paprikafruchtfleisch und die beiden Pulver einrühren,
- mit dem Zauberstab kurz pürieren und
- mit Senfkörnern, Balsamicoessig, Läuterzucker und Salz abschmecken