



Curry Pilze

Rezept für 4 Personen

600 gr	Schwefelporlinge
1 Bund	Salbeiblätter
1 EL	Salz
1	Zwiebel gehackt
1 EL	Butter
2 EL	Curry mild
1	Apfel
2 EL	Sellerie gerieben
3 EL	Kokosraspel
1 EL	Mehl
3 dl	Wasser
1 Würfel	Gemüsebouillon
½ EL	Honig
1.8 dl	Saucenrahm
50 gr	Bratbutter

Schwefelporlinge mit einem scharfen Messer in mundgerechte Stücke schneiden. Pilze zusammen mit den Salbeiblättern in kochendem Salzwasser blanchieren. Die Pilze sehr gut abtropfen lassen. (Schwefelporlinge sollten auch zum Tiefkühlen wie oben behandelt werden).

Die Butter in einer normalen Pfanne schmelzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Pfanne vom Herd nehmen, Apfel und Sellerie dazu reiben, Kokos, Curry und Mehl dazugeben, umrühren und kurz dünsten. Mit dem Wasser ablösen, Bouillon dazugeben, mindestens 10 Minuten leicht kochen lassen, gelegentlich umrühren.

Honig in die Sauce geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Saucenrahm unterrühren und nochmals kurz aufkochen, abschmecken.

In einer grossen Bratpfanne die Bratbutter zum Braten erhitzen, die geschnetzelten Schwefelporlinge darin rundum braten, 10-12 Minuten.

Die Pilze sofort in die heisse Currysauce geben, umrühren, servieren.

Tipp: Zu Reis serviert ein Festessen