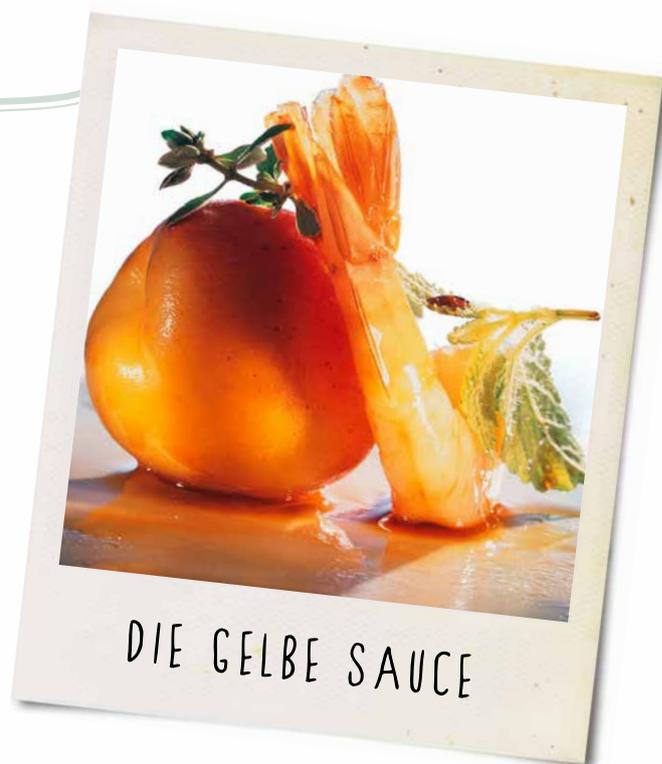


REZEPT

WAS DU BRAUCHST

- 1/8 l WURZELGEMÜSEFOND
- SAFRANFÄDEN
- CAYENNEPFEFFER
- CURRYPASTE
- 2 EL MASCARPONE
- MARILLEN- ODER QUITTEN
ESSIG
- SALZ
- PFEFFER



ZUBEREITUNG

- 1 1/8 Liter Wurzelgemüsefond mit einer guten Prise Safranfäden langsam wärmen (nicht kochen, denn dabei würde der Safran weniger Farbe abgeben).
- 2 Mit einer Prise Cayennepfeffer oder Currypaste würzen, 2 EL Mascarpone einmischen und mit Marillen oder Quitten Essig parfümieren.
- 3 Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Eventuell durch Einkochen von, in Wasser angerührtem, Mehl leicht binden.

DAZU PASSEN: Muscheln, Scampi, gebratenem Hühnerfilet, Putenbrust und Nudeln mit Gemüse...

TIPP: Wenn man je zur Hälfte ungesüßte Kokosmilch und Wurzelgemüsefond verwendet und ein wenig Zitronengras mitkocht, erhält man eine feine Sauce für asiatische Gerichte.

GUTEN APPETIT 

