



Adrio an Currysauce

Adrio an Curry-Sauce, das geht so in Richtung Fastfood (Curry-Wurst vom Take Away). die Schärfe der Curry-Sauce lässt sich mit der Mischung von scharfem und mildem Curry gut austarieren. Dazu Kurkuma, meist auch ein Bestandteil von Curry-Mischungen, liefert eine kräftigere Farbe, aber keine zusätzliche Schärfe. Zusammen mit Reis und untergemischten, kurz gedünsteten Peperoniwürfelchen ein simples, gutes Gericht.

Zutaten (pro Portion)

| | |
|-------|------------------|
| 1 | Kalbsadrio, 150g |
| 40g | Zwiebel |
| 1Tl | Curry mild |
| 1/2Tl | Curry scharf |
| 1/2Tl | Kurkuma |
| 1/2Tl | Weissmehl |
| 1dl | Hühnerbouillon |
| 4cl | Vollrahm |
| 1El | Mandelblättchen |
| 10g | Tafelbutter |
| | Bratbutter |

Zubereitung

Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne anrösten und beiseite stellen.

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu schmalen Streifen schneiden. In der Tafelbutter ca. 3 Minuten dünsten. Currys, Kurkuma und Mehl zugeben und kurz mitdünsten, dabei gut verrühren. Bouillon zugießen und kurz köcheln lassen. Rahm zugießen. Sauce warmhalten.

Adrio in Bratbutter ringsum kräftig anbraten, in die Sauce geben und 7-8 Minuten leicht köchelnd durchgaren.

Sauce zu einem Spiegel anrichten, das Adrio darauflegen und mit den Mandelblättchen garnieren.

Peperoni-Reis:

Langkornreis in Salzwasser gar kochen und abgiessen. Peperoni zu kleinen Würfeln schneiden und in Tafelbutter ca. 5 Minuten dünsten. Reis zugeben und vermischen.







