



The Curry Secret

Zutaten

- 1½ kg Zwiebeln
- ca. ½ Finger frischer Ingwer
- 2-2½ Tassen Olivenöl
- Stück Butter (ca. 50 g)
- 2-3 TL gemahlener Kurkuma (Gelbwurz)
- Salz (ca. 1-2 gestr. EL)

Zubereitung

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Butter und in feine Stückchen geschnittenen Ingwer in einem großen(!) Topf anschwitzen, dann das Öl hinzugeben und sieden lassen. Zwiebeln hinzugeben und alles leicht glasig dünsten. Mit ca. 1½ Litern Wasser aufgießen, sodass die Zwiebeln gut bedeckt sind, Deckel schließen und zum Kochen bringen.

Wenn die Mischung kocht, zurückdrehen und bei mittlerer Hitze weiterköcheln lassen, bis sich an der Oberfläche Schaum bildet. Den Schaum ständig abschöpfen(!) und so lange weiter köcheln lassen, bis sich kein Schaum mehr bildet. Dann die Mischung abkühlen lassen und im Küchenmixer sehr, sehr fein pürieren.

Weiterverwendung

Der fertige Curry-Basis-Fond kann portioniert eingefroren werden. Zur Zubereitung eines Currygerichtes einfach 1½-2 Tassen in einer Pfanne erhitzen, Fleisch, Gemüse und Gewürze hinzugeben und das Gericht fertigkochen.