

W E I N G U T



WEINBAU SEIT 1672
AXEL SCHMITT

Teufelssoße

Diese köstliche Soße mit exotischem Touch ist ganz leicht und schnell zuzubereiten, wärmt und passt gut zu Wintersalaten aus Karotten, Rettich, Kohlrabi, rote Bete oder Sellerie, auch als Dip, zu Chinafondue oder zu Bratlingen. Die folgenden Zutaten im Mixer mixen:

- 1 Becher süße Sahne*
- 2-3 EL Olivenöl, extra vergine*
- 1-2 TL Zitronensaft*
- 1-2 TL geriebener Meerrettich*
- 2 TL Senf*
- 1-2 TL Curry*
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt*
- 1-2 TL frischer Ingwer, fein gehackt*
- ganzer Kreuzkümmel, im Mörser fein zerrieben*
- Chilipulver nach Geschmack*
- Salz, Pfeffer*
- etwas Honig*
- evtl. etwas Mango-Chutney zur Abrundung*

