

Apfel Curry

Quelle: <https://foodandnutrition.org/blogs/stone-soup/japanese-apple-curry/>

Zutaten

- 1x Süßkartoffel [gewürfelt]
- 1x Zwiebel
- 1x große Karotte
- 2x mittelgroße Äpfel [gewürfelt]
- 200ml Wasser
- 1/2 Paket Golden Curry Sauce Mix (2 Würfel)

Kokosöl zum Anbraten

Zubereitung

1. Süßkartoffel, Karotten + Zwiebeln - mittlere hitze anschwitzen. ca. 5 minuten
2. Dann ca. 3/4 der Äpfel hinzufügen und etwas mitbraten
3. Wasser hinzufügen und aufkochen. hitze wider reduzieren und ca. 5 minuten köcheln lassen
4. Currywürfel zerkleinern und unterrühren bis aufgelöst
5. die restlichen äpfel hinzufügen und ca. 5 minuten kochen bis es andickt

From:

<https://doku.phlatts.de/> - **David's Wiki**

Permanent link:

https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:apfel_curry

Last update: **2020/09/28 09:16**

