

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 18:01:51 CEST

Beschreibung

Zutaten

(für 4 Personen)

für den Sud:

2 dl helles Bier

2 l Wasser

2 Essl. Butter

2 Teel. Salz

2 Teel. Zucker

1,5 kg Spargel

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 Essl. Butter

4 Teel Madras Curry

1 ½ dl Sahne

wenig Speisestärke

Pfeffer, Salz

Zubereitung

für den Sud:

2 dl helles Bier

2 l Wasser

2 Essl. Butter

2 Teel. Salz

2 Teel. Zucker

1,5 kg Spargel geschält, darin garen

1 Zwiebel , gehackt

1 Knoblauchzehe , gehackt

2 Essl. Butter darin glasig dünsten

4 Teel Madras Curry in wenig Sudwasser auflösen, begeben und ca. 15 Minuten kochen lassen

1 ½ dl Sahne

wenig Speisestärke vermischen und mit

½ dl Sud bis zur gewünschten Dicke einkochen, mit

Pfeffer, Salz würzen.

Den Spargel mit etwas Sauce überziehen.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	