

Karotten-Porree-Gemüse in Currysahne

Für 4 Personen

Zutaten:

1 kg Karotten
750 g Porree (Lauch)
70 g Butter oder Margarine
Salz
1 TL scharfes Currypulver
1 TL mildes Currypulver
2 EL Mehl, gestrichen
250 ml Schlagsahne

Vorbereitung 20 Minuten, Kochzeit 20 Minuten

1. Möhren putzen, waschen in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Porree in der Mitte durchschneiden, waschen, putzen, nur die weißen und hellgrünen Teile verwenden. In 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. 20 g Butter, Salz und Möhren in 250 ml Wasser zugedeckt im Topf 8 Minuten kochen. Porree zugeben und weitere 8 Minuten kochen. Anschließend in ein Sieb schütten, dabei das Gemüsewasser auffangen.
3. Restliche Butter erhitzen, Currypulver darin anschwitzen, Mehl unterrühren, dann mit etwas kaltem Wasser ablöschen, das Gemüsewasser und die Sahne angießen und unter Rühren mit dem Schneebesen 3 – 5 Minuten durchkochen.
4. Das Gemüse vorsichtig unter die Sauce heben, noch einmal erhitzen und mit Salz abschmecken.

Das Porree-Sahne-Gemüse passt gut zu kurz gebratenem Fleisch wie Frikadellen, Hähnchenkeulen oder Schweinefilet.