Thailändische Wurzelsalbe



Zutaten

1 kg

- 1 kg Karotten
- 40 g gehackte Schalotte
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 30 g Thai yellow curry (thailändisches gelbes Curry)
- Pfeffer und Salz
- 20 g Bresc Zitronengraspüree
- 10 g Bresc Ingwerpüree
- 75 g Butter in Würfeln
- Öl zum Braten

Zubereitung

Die Karotte in gleich große kleine Stücke schneiden. Die Karotte in etwas Öl anbraten und die Schalotte hinzufügen, bis sie sich schön färbt und weich wird. Ingwer, Zitronengras und Thai yellow curry hinzufügen. Kurz mit schmoren. Mit der Brühe ablöschen und gar kochen. Dann die Flüssigkeit ziemlich einkochen lassen. Die Karotte abgießen und die Feuchtigkeit auffangen. Die Karottenmasse im Mixer mit der Butter sehr fein pürieren. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb reiben.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gelbes thailändisches Curry 450 g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g