Curry Roux (jap.)

macht ca. 1L Soße

Zutaten

- 100g Butter
- 100g Mehl
- 25g Curry Pulver
- 10g Garam Masala
- Chilli Pulver nach Geschmack

Zubereitung

- Butter in Topf schmelzen
- Mehl langsam bei Rührem hinzugeben
- Bei niedriger Temperatur für ca. 20 Minuten kochen bei regelmäßigem Rühren
- Rest der Gewürze hinzugeben und gut rühren
- In Form gießen und abkühlen lassen
- In Würfel schneiden
- Alternativ direkt Wasser dazugeben um die Soße sofort zu machen

---

Created 2022-01-04 20:54:28 UTC by Krumel
Updated 2022-01-04 21:19:08 UTC by Krumel