

Choufleur vum Grill, Curry Zooss mat Kokosnoss, am Esseg ageluechte Schallotten

Rezept fir 4 Leit

Choufleur vum Grill:

Choufleur	1 ganze
Olivenueleg	250ml
Curry Pudder	2 Téiläffel
Salz	
Peffer	

De Choufleur wäschen an all déi gréng Blieder ewechschneiden.

Den Olivenueleg mat dem Currypudder mëschen.

De Choufleur gutt mat deem Curry-Ueleg apinselen.

Mat Salz a Peffer wierzen.

Mat dem Kapp no ënnen op de Grill leeën a grille bis e Gold-brong ass, mam Deckel um Grill.

All puer Minutten eemol gutt mat dem Ueleg apinselen an dréine fir eng gläichméisseg Faarf ze kréien.

Wann de Kapp vum Choufleur bis Gold-brong ass, en ëmdréinen an dat selwecht och mat der Ënnersäit maachen.

No 30 bis 45 Minutte misst de Choufleur mell sinn.

Fir dat ze testen, einfach mat engem Messer dra picken, wa keng Resistenz do ass dann ass de Choufleur prett fir ze iessen.

Curry Zooss mat Kokosnoss:

Schallotten	100g
Champignon	100g
Olivenueleg	50 ml
Wäiss Wäin	250 g
Kokosnoss Mëllech	300 g
Geméisfong	250 g
Curry Pudder	2 Téiläffel
Gréng Zitroun	1pc

D'Schallotte schielen an an Tranchë schneiden.

D'Champignone wäschen an an Tranchë schneiden.

D'Schallotte mat de Champignonen am Ueleg kuerz schwenke bis se mell sinn.

D'Currypudder derbäi ginn a kuerz schwenken.

Dat ganz mam Wäisswäin ofläschen.

Direkt de Geméisfong derbäi ginn an alles zesumme bis 50% akache loossen.

Dann d'Kokosnossmëllech derbäi ginn an akache loossen, bis d'Zooss déi richtig Konsistenz huet.

Wierze mat Salz, Pfeffer an dem Jus vun der grénger Zitroun.

Alles passéieren.

Virum zerwéieren nach eemol opkache loossen an dann direkt uriichten.

Am Esseg ageluechte Schallotten

Schallotten	1pc
Zocker	40g
Waasser	40g
Esseg	40g

Den Zocker, den Esseg an d'Waasser zesummen an een Deppe maachen an opkachen.

D'Schallotte schielen an an déi gewënschte Form schneiden an an eng Schosset maachen.

Déi kachend Flëssegkeet drop schëdden.

Ofkille loossen.

Am Frigo hale bis se gebraucht ginn.