

Erdnußsauce

Zutaten

- 200 g Erdnussbutter
- etwas Milch
- 200 ml Brühe
- 1 EL Honig
- 2 EL Currypulver
- Chilipulver
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung

Erwärmen Sie die Erdnussbutter, ohne sie zu kochen.

Geben Sie etwas Milch, den Knoblauch und die Brühe hinzu und verrühren Sie die Masse bis sich alle Komponenten miteinander verbunden haben.

Nun schmecken Sie das Ganze mit Curry und Chilipulver ab.

Dazu passen [Sate-Spieße](#) oder Pommes Frites.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Saucen](#), [Erdnussbutter](#), [Milch](#), [Geflügelbrühe](#), [Gemüsebrühe](#), [Knoblauchzehen](#), [Curry](#), [Chilipulver](#), [Chili](#)]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/saucen_dips_beilagen/erdnusssauce

Last update: **11.11.2023 20:15**



