

Café de Paris Soße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Becher Sahne, 3 Teelöffel Café de Paris Gewürzmischung, Prise Curry, Prise Kurkuma, Prise Salz, Prise Pfeffer.

Die Zubereitung:

Sahne in einen Topf geben und aufkochen lassen. Dann auf kleine Stufe stellen und mit den Gewürzen abschmecken. Gut 10 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen.

Café de Paris Soße passt gut zu Schweinefilet oder Putenbrust.