

Broccoli mit Curry-Rosinen-Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

250g Reis – 1kg Broccoli – Salz – 1 Zwiebel – 50g Rosinen – 200ml Weißwein – 30g Butter – 2-3 TL Curry – 400ml Gemüsebrühe – 200ml Sahne – Cayennepfeffer

Zubereitung:

- Den Reis in der doppelten Menge Salzwasser garen
- Broccoli putzen, waschen und in Röschen teilen. In etwas Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren und abgießen
- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Die Rosinen in dem Wein kochen bis die Flüssigkeit verdampft ist
- Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten
- Curry zugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen
- Sahne unterrühren und die Sauce etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen
- Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken
- Rosinen und Broccoli untermischen und zusammen mit dem Reis servieren

Wir wünschen guten Appetit!

