

VIER JAHRESZEITEN

Hubert Hohler's Rezepte aus der Buchinger Gourmet-Küche

Karottensauce:

5	g	Olivenöl
20	g	Zwiebeln
120	g	Karotten
50	g	Kartoffeln
400	ml	Gemüsebrühe oder Wasser
10	g	Mandelöl
etwas		Himbeeressig
		Salz, Pfeffer, Kurkuma

Die Gemüse in Walnussgröße schneiden in dem Olivenöl andünsten mit der Flüssigkeit ablöschen, würzen und das Gemüse weichkochen lassen. Das Ganze im Mixerbecher pürieren bis eine sämige, glatte Soße entstanden ist, abschmecken, das Mandelöl und den Himbeeressig dazugeben und nochmals aufmixen. Falls die Sauce zu sämig sein sollte, lässt sich mit Gemüsebrühe die Konsistenz einstellen