


Indische Soße im Glas

6 Gläser (je 350 ml)

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

250 g geschälte, grob geraspelte Karotten
250 g grob geraspelte Zucchini
400 g grob geraspelte rote Äpfel
200 g klein geschnittene rote Paprikas
250 g klein geschnittene Zwiebeln
400 g passierte Tomaten
400 ml Kokosmilch
2 KL Kurkuma
2 KL Curry
1 KL Garam Masala
1 KL gemahlener Kreuzkümmel
3 KL Salz
150 g Zucker
25 g Dr. Oetker Gelierfix 2:1 (25 g) (1 Beutel Gelierpulver)

1 Zubereitung:

Gemüse mit Obst, Tomaten, Kokosmilch und Gewürzen verrühren. Zucker mit Gelierpulver vermischen, dazugeben und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 5 Minuten

2 Die heiße Soße randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Soße mit 1 EL frisch geriebenem Ingwer verfeinern und für mehr Schärfe ca. 1 EL Curry unterrühren.
- Die Soße in einem Topf erhitzen und zu Fleisch oder Reis servieren.
- Die Haltbarkeit der Soße beträgt etwa 3 Monate.