

Curry Sauce "WeberStyle"

Eine weitere Curry-sauce die recht pikant ist.

Zutaten:

Zubereitung:

Tip:

etwas weniger Curry „Madras“ nehmen. Es wird durch den Ingwer sonst zu scharf. Keinen scharfen Curry benutzen. In der Zukunft werde ich einen milderen Curry nehmen.

Historie:

9.2.2023 zum ersten Grillen in diesem Jahr und als Test für meinen ersten Kurs in der Weber Academey.

[Grillen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://ddws.de/fuer_s_grillen:curry-sauce_weber-style?rev=1676108748



Last update: **11.02.2023 10:45**