

Rindernacken in Currysauce



ZUTATEN

für 4 Personen

800 g Rindernacken

2,25 l Brühe

Salz, Pfeffer

Currysauce:

2 Schalotten (ca. 100 g)

50 ml Sesamöl

60 g Ananas

60 g Apfel

60 g Banane

1 EL Honig

1 EL Currypulver

100 ml Weißwein

250 ml Brühe

Salz, Pfeffer

300 g Sahne

Mangospalten als

Dekoration

ZUBEREITUNG

Rindernacken in einen Gefrierbeutel geben, 250 ml der Brühe dazugießen und den Beutel fest verschließen. In der restlichen Brühe bei **80 °C** **3 h** ziehen lassen.

Für die **Sauce** die Schalotten schälen, fein würfeln und im heißen Öl andünsten. Ananas, Apfel und Banane in kleine Würfel schneiden und zu den Schalotten geben. Den Honig unterrühren, mit Curry bestäuben und mit dem Wein ablöschen. Brühe zufügen und **20 Min.** kochen lassen. Mit einem Stabmixer fein aufmixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die steif geschlagene Sahne unterziehen.

Das Fleisch aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sauce und den Mangoscheiben anrichten.

Dazu passen Kartoffelplätzchen oder Reis.

