

Karminchen - Ragout mit Wein

1 Karminchen, 60 g Butter,
40 g Mehl, 1 Glas Weißwein,
Salt, 1 gestrich. Teel. Curry,
1 Eigelb, 1/4 Fasse Sahne,
Zwiebel.

Karminchen in kleine
Stücke zerkleinern, in Butter u.
Curry anschwärzen, Zwiebel
u. Salt zugeben, darüber das
Mehl stäuben, mit Weißwein
u. so viel Wasser auffüllen,
wie Färsche verlangt wird, zu
letzt mit Curry u. Sahne ab-
schmecken. Nach Belieben
mit 1 Eigelb abzählen.

Margret Schmidt