



Sosis Kari Ala Jerman



superadmin

Sosis kari ini disajikan dengan kuah kari kental yang pedas dan wangi. Potongan sosisnya tebal dan juicy, berpadu dengan kol segar yang menambah tekstur renyah. Rasanya gurih, sedikit pedas, dan harum cocok banget dijadikan camilan yang mengenyangkan.

Bahan-Bahan

4-5 Porsi

Bahan

- sosis sapi

Bahan kol ala Bavarian

- ½ buah - kol
- 4 sdm - minyak
- ½ sdt - jintan utuh
- 2 sdm - mentega tawar
- 2 sdt - air perasan lemon
- 150 ml - air
- ⅓ sdt - garam
- ⅛ sdt - merica
- 1 sdt - gula pasir

Bahan saus

- 1 buah - bawang bombai ukuran kecil
- 3 sdm - minyak
- 2 sdm - bubuk kari
- 200 ml - saus tomat
- 1 sdm - jus apel
- 2 sdt - kecap inggris
- 1 sdt - air perasan lemon
- 100 ml - air
- ½ sdt - kaldu ayam bubuk

Pelengkap

- kentang goreng

Langkah-Langkah

1. Cincang halus bawang bombai, panaskan minyak tumis hingga wangi
2. Masukkan bubuk kari dan saus tomat, aduk sesaat lalu masukkan jus apel, saus sambal, kecap inggris, perasan lemon, air, dan kaldu ayam bubuk, masak sesaat, sisihkan
3. Panaskan minyak, masukkan jintan, tumis sesaat hingga wangi kemudian masukkan kol yang telah diiris, masak hingga sedikit kecokelatan
4. Masukkan air, garam, merica, gula pasir, mentega, dan air perasan lemon, masak hingga matang
5. Sayat-sayat sosis sapi kemudian panaskan sedikit minyak, masak sosis hingga kecokelatan dan matang, tiriskan kemudian potong-potong
6. Susun kentang goreng, sosis, kol, dan siram dengan saus kari di atas nya
7. Sosis kari ala jerman siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/130-sosis-kari-ala-jerman>