



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Paprika Rahmsauce

Zutaten für 4 Personen:

2 große Paprikaschoten rot
1 mittelgroße Zwiebel gewürfelt
2 Knoblauchzehen gehackt
1 Schuss trockener Weißwein
200 ml Gemüsefond
200 ml Sahne 10% Fett
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Paprika Gewürz
Etwas Rosenpaprika
Etwas Butterschmalz



Zubereitung:

Die Paprikas waschen und von den Samen befreien, dann in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln und die Knoblauchzehen schälen dann klein hacken.

Das Butter in eine heiße Pfanne geben und das Gemüse andünsten. Wer es mag, kann mit einem Schuss Weißwein ablöschen.

Das Gemüse mit Gemüsefond aufgießen und ein paar Minuten köcheln lassen. Anschließend Sahne hinzugeben und weiter einige Minuten köcheln lassen.

Noch einmal kurz aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Paprikagewürz (wer es schärfer mag, nimmt Rosenpaprika) abschmecken und zum passenden Gericht servieren.

Meine Tipps:

Je nach Fleischgericht für die, diese Sauce benötigt wird, kann das auch in folgenden Schritten zubereiten:

1. Das Fleisch (z.B.: Paprikaschnitzel, usw.) in einer Pfanne oder Bräter braten.
2. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Sauce wie oben beschrieben zubereiten, so hat man gegebenenfalls das Fleischaroma mit in der Sauce.

Man kann nun die Sauce so belassen, oder wer es lieber Fein mag, kann die Sauce mit einem Stabmixer pürieren.

