

Paprikasauce

by Andreas - Sonntag, November 04, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/paprikasauce/>



Eine einfach herzustellende Sauce für Gebratenes. Funktioniert aber auch gut mit Chili und Zitronensaft als Pastasauce.

2 Schalotten

2 rote Paprikaschoten

3 EL Olivenöl

1 EL Kapern

300 ml Gemüsebrühe

100 ml Sahne

20 gr. Butter

½ TL Paprikapulver

Pfeffer

Salz

Die Schalotten und die Paprikaschoten würfeln und im Olivenöl anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Bei offenem Deckel 15 Minuten köcheln lassen. Mit einem Schneidstab fein pürieren. Sahne, Chilipulver, Pfeffer und Salz zur Sauce geben. Wieder aufkochen lassen. Dann die Butter einrühren. Abschließend die Kapern beifügen.

Weitere Empfehlungen:

Tomaten-Basilikumsauce

Eine schnell und einfach herzustellende Salat- oder Nudelsauce. Passt aber auch prima zu g...

Senfsauce

Eine schöne Senfsauce kann so manchem langweiligen Stück gebratenem Fleisch oder Fisch richtig...

Petersilienpesto mit Chili und Speck

Das italienische Pesto gibt es in unzähligen Variationen. Gemeinsam ist allen das Zerstampfen v...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station