

Paprikasauce

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	4 Esslöffel
Sauerrahm / saure Sahne	250 ml
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Esslöffel
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu	Etwas / nach Bedarf
Tomatenmark	1 Teelöffel
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	5 dl
Zwiebeln	200 g
Paprikaschoten	1 Stk.
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	40 g
Weizenmehl (griffig)	30 g

Zubereitung:

Zwiebel fein hacken, in Öl anschwitzen, Paprikapulver einrühren und sofort mit etwas Flüssigkeit aufgießen.

Tomatenmark, gewürfelte Paprika (am besten 1/2 Stk. grün + 1/2 Stk. gelb) und Zitronensaft beimengen. 15 Minuten kochen lassen. Mehl und Sauerrahm mit einem Schneebesen gut verrühren und in die Sauce einrühren.

Einige Minuten weiterkochen lassen. Schlagobers hinzufügen und mit Sojasauce abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-854-Paprikasauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at