

Rahmsoße

1 Zwiebel	30 g Tomatenmark	50 g Butter
60 g Mehl	600 ml Garflüssigkeit	400 g Sahne
2 TL Rinderbrühe (Pulver)	1 TL Paprika edelsüß	1 TL Salz
1,5 EL Sojasoße	1 Prise Pfeffer	1 TL Zuckerkulör

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

Mit Tomatenmark und Butter anrösten.

Mehl dazugeben und unter Rühren eindicken lassen.

Garflüssigkeit oder einfach Wasser, Sahne, Fleischbrühe, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Sojasoße und optional Zuckerkulör (macht die Soße etwas dunkler) zufügen und unter Rühren einkochen. Zum Schluß pürieren.

Martina Ruck am 21. Januar 2024