

Paprika-Dip

Für 4 Portionen

2 rote Paprika	1 Stange frische Vanille	0,3 l Geflügelbrühe
1 kleine Zwiebeln	1 EL Zucker	2 Messerspitzen Chilli
0,1 l Weißwein	1 Schale einer Orange	2 Zehen Knoblauch

Paprika mit einem Schälmesser schälen. Gleichmäßige Zwiebelwürfel schneiden, Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Zwiebeln anbraten. Ebenfalls den Knoblauch hinzugeben und anrösten. Jetzt die geschälte Paprika dazugeben, anbraten und das Mark der Vanille dazugeben. Ein wenig Chili für eine scharfe Note, das ganze dann mit der Brühe und einem Schuss Weißwein einkochen lassen und alles mixen. Paprika-Dip passt optimal zu Fleischgerichte und Pasta.

Frank Rosin am 22. Juli 2014