

## Kartoffel-Paprika-Soße

### Für 2 Personen

1 kleine Zwiebel	1 rote Paprikaschote	1 unbehandelte Zitrone
200 ml Gemüsefond	0,5 TL gemahlener Kümmel	1 EL Butter
1 Zweig Majoran	1 Zweig Dill	1 Lorbeerblatt
1 kl. getr. Chilischote	3 EL Olivenöl	edelsüßes Paprikapulver
1 Msp. geräucherter Paprika	mildes Chilipulver	Chilisalz
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Zwiebel abziehen und in zentimetergroße Blätter schneiden. Die Paprikaschote vom Strunk befreien, entkernen, mit einem Sparschäler schälen und in gleich große Stücke schneiden. Beide Gemüsesorten in 150 Millilitern Fond knapp unter dem Siedepunkt 15 bis 20 Minuten weich köcheln lassen. Anschließend 1/3 des Gemüses heraus nehmen und das übrige Gemüse mit dem Fond, ein paar gekochten Kartoffelwürfel und dem Olivenöl glatt mixen. Das entnommene Gemüse mit den abgetropften Kartoffelwürfeln in die Soße rühren. Für das Gulaschgewürz etwa eine Messerspitze Zitronenschale abreiben. Die Majoranblätter abzupfen und etwa zwei Teelöffel klein hacken. Den Kümmel mit dem übrigen Knoblauch, der Zitronenschale und dem Majoran klein hacken. Beide Paprikapulversorten mit etwas Wasser glatt rühren. Die Paprikasoße mit einem Teil vom Gulaschgewürz würzen und beide angerührte Paprikasorten dazu geben. Das Ganze einige Minuten ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Dillblätter abzupfen und klein hacken.

Alfons Schuhbeck am 29. Oktober 2010