

Paprika-Soße

Für zwei Personen

1 rote Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ kleine rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	75 ml Sahne	125 ml Gemüsefond
1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{4}$ TL Safranfäden
Salz	Pfeffer	1 rote Paprikaschote

Die Paprika waschen und Chili halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit den Paprika- und Chilistückchen in heißem Olivenöl andünsten.

Das Ganze mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.

Gemüsefond und Sahne angießen, Safran zufügen. Alles bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Danach die Sauce fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Kurz vor dem Servieren schaumig aufmixen und nochmals köcheln lassen.

Johann Lafer am 24. Juli 2020