

Paprika-Rahm-Soße

Für 4 Portionen:

1 Zwiebel	4 Paprika	1 TL Öl
Salz, Pfeffer	1 EL Tomatenmark	1 TL Senf, Provencale
1 EL Mehl	700 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne
1 TL Paprika edelsüß	1 EL Frischkäse	

Zwiebel schälen und fein würfeln.

Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen und den Rest in Streifen schneiden.

Paprika und Zwiebel in der Pfanne 2-3 Minuten braten. Tomatenmark, Senf und Mehl darin anschwitzen, mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Aufkochen, mit Paprikapulver würzen und 3-4 Minuten auf mittlerer Flamme köcheln lassen. Frischkäse zum Schluss unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gegebenenfalls Bratensaft zur Sauce geben.

Die Soße passt zu Schweine-Filet, Geflügel, Schnitzel, Pasta, Reisgerichte, Kartoffeln.

NN am 22. November 2024