

Paprikarahmsauce



Zutaten für ca. 8 Personen:

100 g Butter
120 g Mehl
2 dl Weisswein
1 gehackte Zwiebel
1 gepresste Knoblauchzehe
1,5 lt Bouillon
2 dl Rahm
2 EL edelsüßer Paprika
Salz, Pfeffer
etwas Chilipulver (nach Belieben)
4 cl Brantwein (Brandy)

Zubereitung:

Die gehackte Zwiebel und das Paprika und Chilipulver im Butter andünsten.

Das Mehl zugeben und verrühren bis sich die Masse vom Pfannenboden löst.

Mit dem Weisswein ablöschen und mit der Bouillon auffüllen und würzen. Aufkochen und unter stetem Rühren 15 Minuten köcheln lassen.

Den Rahm dazu giessen und nochmals 5 Minuten weiter köcheln.

Den Brantwein dazugeben und fertig abschmecken.

Es können noch 500 g geschnittene Champignons zugefügt werden. Diese etwa 5 Minuten mitkochen.

Passt gut zu Fleischgerichten wie Hackbraten, Braten, Schnitzel usw. auch als Sauce zu Teigwaren sehr geeignet.