



Gelbe oder rote Paprika Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Modern, schnell gemacht, zu pochiertem oder gebratenem Fisch, Geflügel oder Schweine - oder Kalbfleisch

Zutaten

- 2 rote oder gelbe Paprikaschoten, gewaschen, entkernt, in groben Würfeln
- 2 - 3 Schalotten oder 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauch Zehe, gewürfelt
- 1/4 l gute Fleischbrühe oder Fischfond
- 1/2 Becher Sahne
- 1/2 Becher Crème fraîche
- Etwas Fleischbrühe
- 1 Tl Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in etwas Butter anschwitzen und die frischen Paprikawürfel dazu geben, salzen, pfeffern und Rosenpaprika nach eigenem Geschmack dazu geben; etwas "schwitzen" lassen.

Schritt3

Bei der roten Version gebe ich noch 1 Tl Tomatenmark hinzu.

Schritt4

Die Fleischbrühe, Fischfond und den Bratensaft aus der Pfanne, ebenfalls dazu geben und mit der

Sahne und Creme fraiche aufgießen.

Schritt5

Auf die benötigte Menge einkochen lassen und mit dem Stabmixer pürieren.

Schritt6

Ev. noch mit etwas kalter Butter cremig aufmontieren - mixen. Herzhaft nachschmecken; gern hebe ich noch einige kleine, pochierte Paprikawürfelnchen darunter.

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** geflügel, vielseitig, zu Fisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gelbe-oder-rote-paprika-sauce/>