



# 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/>