



Karibische Sauce Creole

- **Portionen:** 6-7
- **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' : '6-7', 'yield' : " });
```

Zu Geflügel, Lamm oder Fisch

Zutaten

- 500 ml Geflügelbrühe
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 mittelgroße rote Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauch Zehe, grob gewürfelt
- 2 rote Paprikaschoten, grob gewürfelt
- Saft 1 Limette, ersatzweise Zitrone und etwas Abrieb
- 1 Tl gemahlene Koriandersamen, Salz
- 1 Tl Olivenöl
- 50 ml flüssige Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und den Paprikawürfeln anschwitzen, Den Wein und die Brühe aufgießen, 5 - 6 min. köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen.

Schritt2

Mit Salz, Cayennepfeffer, Koriander und Limettensaft würzig abschmecken und die Sahne dazu geben, kurz aufkochen lassen.

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** aromatisch, würzig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/karibische-sauce-creole/>