

Paprikasauce

Angaben für 10 Portionen

50g	Rapskernöl
80g	Möhren geputzt
80g	Sellerie geputzt
90g	Zwiebel geschält
50g	Tomatenmark
15g	Paprikapulver
100g	Gemüsepaprika
80g	Weizenvollkornmehl
1000g	Gemüsebrühe
30g	Zucker
30g	Essig
10g	Salz
100g	Sahne

Öl erhitzen, blättrig geschnittene Möhren und Sellerie goldbraun anrösten, in Würfeln geschnittene Zwiebeln zugeben, weiter rösten. Tomatenmark einrühren, mitrösten. Mehl zugeben, kurz mitrösten, Paprikapulver zugeben, sofort mit kalter Brühe ablöschen, gut durchrühren. Paprika in Würfeln schneiden und in die Sauce legen, ca. 20 min köcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Essig abschmecken. Pürieren. Passieren. Mit Sahne verfeinern.