

## Paprikasauce (rot oder gelb)

Zutaten für ca. ½ Liter Sauce:

25 g Butter  
1 gewürfelt Schalotte  
1 fein geschnittene Knoblauchzehe  
2 große oder 3 mittlere Paprikaschoten (rot oder gelb) – grob gewürfelt  
250 g heller Fond z.B. Gemüse- oder Geflügelfond  
100 g Sahne  
Salz, Pfeffer, Thymian, Zucker

### Zubereitung:

1. Schalotte und Knoblauch in Butter anschwitzen.
2. Gewürfelte Paprikaschoten zugeben mitschwitzen.
3. Fond und Sahne zugeben, würzen.
4. Etwa 30 Minuten ohne Deckel weich köcheln lassen.

**Die Paprikawürfel sollen weich gegart sein.**

5. Sauce in einem Becher fein mixen.  
Durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.

Die frischen Schoten geben eine zarte Farbe und einen frischen Paprikageschmack.

Wenn dem Ansatz einer roten Paprikasauce zusätzlich Paprikapulver (rosenscharf und edelsüß) zugegeben wird, bewirkt dies eine kräftige Farbe und einen pikanten bis scharfen Geschmack.