

Zigeunersauce selbstgemacht

Zutaten

- 2 Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 EL Honig
- 1 TL Salz
- 3 EL Tomatenmark
- 1 EL Essig
- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Paprikapulver
- 2 EL Öl zum Braten
- 1-2 TL Speisestärke
- Salz / Pfeffer



Zubereitung:

Zwiebel schälen, in der Mitte teilen und in halbe Ringe schneiden. Paprika entkernen und in schmale Streifen schneiden. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und die Lauchzwiebeln darin anschwitzen. Die Paprika dazugeben und mit andünsten. Dann Tomatenmark und Honig unterrühren und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Paprikapulver würzen. Auf kleiner Flamme etwa 20 Minuten einkochen lassen. Bei Bedarf, die Speisestärke in etwas Wasser auflösen und in die Sauce geben. Für etwa 1 Minute kräftig aufkochen lassen.

Die Sauce hält sich im Kühlschrank eine Weile, ggf. in Portionen einfrieren.

Guten Appetit