Zigeunersauce

Zeit: ½ Std. Portionen: 4 Rezeptnr.: 0112

Zutaten:

3-4 Zwiebeln
Öl
350g Paprika in Streifen
500g passierte Tomaten (Tetrapack)
Wasser
Salz
Brühe instant
Zucker
Essig
Paprika edelüß
Pfeffer
Stärke

Zubereitung:

3-4 Zwiebeln

3 Sek./St.5

15g Öl dazu

3 Min./Varoma/St.1

350g Paprika in Streifen
(ich hatte orange, rot oder gelb geht auch)
500g passierte Tomaten (Tetrapack)
200g Wasser
1 ½ TL Salz
2 TL Brühe instant
20g Zucker
1 EL Essig
1 geh. TL Paprika edelüß
Pfeffer

20 Min./100°/Linkslauf/St.1

3 geh. TL Stärke in 2 EL Wasser verrühren,
in den Mixtopf geben, kurz mit dem Spatel umrühren
soll ja nicht Klumpen

4 Min./100°/Linkslauf/St.1

Eignet sich eigentlich zu fast allem.

(©) Fotos – www.ingokocht.de.vu | Impressum |