

Metaxa-Soße

Für 4 Personen

1 rote Paprikaschote	1 weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin	2 El Olivenöl	1 El Tomatenmark
150 ml Metaxa	200 ml Gemüsefond	200 g Schlagsahne
2 Tl Oregano	2 Tl edelsüßes Paprikapulver	1 Tl Zucker
Salz, Pfeffer		

Paprika waschen, entstrunken und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und ebenfalls fein würfeln.

Rosmarin waschen, die Blättchen von den Zweigen streifen und fein hacken. Olivenöl in einem Topferhitzen. Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin und Tomatenmark zugeben und alles kurz anbraten. Mit Metaxa, Gemüsefond und Schlagsahne ablöschen. Oregano, Paprikapulver und Zucker hinzugeben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Sauce fein pürieren und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

NN am 19. November 2020