

Enchilada-Soße

3 EL Olivenöl	3 EL Mehl	1 EL gemahl. Chilipulver
1 TL gemahl. Kreuzkümmel	1/2 TL Knoblauchpulver	1/4 TL getrock. Oregano
1/4 TL Salz	Prise Zimt	2 EL Tomatenmark
200 ml Gemüsebrühe	1 TL Apfelessig	gemahl. schwarzer Pfeffer

Die trockenen Zutaten (Mehl, Chilipulver, Kreuzkümmel, Knoblauchpulver, Oregano, Salz und Zimt) mit einem Stabmixer pürieren und danach in eine kleine Schüssel geben. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Mehl-Gewürz-Mischung einstreuen, ca. 1 min. ständig rühren; Tomatenmark in die Mischung geben und langsam die Brühe eingießen; dabei ständig rühren.

Die Mischung sanft köcheln lassen und dabei ständig rühren. Nach 5-7 min. ist die Soße etwas eingedickt. Die Soße vom Herd nehmen, mit Essig und Pfeffer abschmecken; gegebenenfalls noch etwas salzen.

Im Kühlschrank hält sich die Soße etwa 5 Tage, im Gefrierschrank 3 Monate.

NN am 12. August 2022