

Zigeuner-Soße

Für 4 Portionen:

1 Paprika, rot	1 Paprika, gelb	150 g rote Zwiebel
80 g Gewürzgurken	2 EL Tomatenmark	1/4 TL Chiliflocken
1 EL Zucker	1 1/2 EL Weißweinessig	400 g gehackte Tomaten
2 EL Gurkenwasser	Olivenöl	Stärke
Salz, Pfeffer		

Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen. Zwiebeln schälen und die Gewürzgurken abtropfen lassen. Alles in dünne Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen.

Tomatenmark, Chiliflocken, Zucker dazugeben und anschwitzen.

Alles mit Weißweinessig ablöschen und die gehackten Tomaten aus der Dose dazugeben.

Gurkenwasser unterrühren und die Paprikasauce mit in kaltem Wasser gelöster Stärke binden. Das Ganze für 15 Minuten bei mittlerer Stufe köcheln lassen; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

NN am 21. Februar 2025