

## Klassische Sauce á la Zingara



- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

**Klassische Sauce Zingara** oder auch „**Sauce á la Zingara**“: Eine Zigeunersoße in edler Version, bestehend aus einer braunen Kraftsoße und Tomatensoße mit Weißwein, Weinessig und Champignonfond als Basis. Dazu ist eine Einlage typisch.

Zutaten wie Trüffel, Champignonscheiben, Kalbszunge oder Kochschinkenstreifen und Rotwein machen die Sauce zu einem selbstgemachten Gaumenschmaus. Unser Chefkoch Fritz Grundmann empfiehlt die Sauce zu Kalbskotelett oder Roastbeef.

**Zigeunersoße** ist eine der beliebtesten Soßen der Deutschen, respektive im deutschsprachigen Raum, die gerne zu Koteletts oder Schnitzel gereicht wird. In der vereinfachten, aber überwiegend gebräuchlichsten Variante wird sie mit Paprika, Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken und Tomatenmark hergestellt und mit scharfem Paprikapulver oder Cayenne gewürzt. Dieses Rezept ergibt **etwa 600 ml** der leckeren Zigeunersoße.

## Zutaten

- 100 g gekochte Kalbszunge-oder Rinderzunge (Ersatzweise gekochter Schinken, in dünnen Streifen)
- 100 g frische Champignons, gekocht, in dünnen Scheiben incl. Fond
- 20 g Trüffel, gehobelt (incl. Fond falls er aus der Konserve kommt)
- 2 mittelgroße Zwiebeln, klein gewürfelt.
- 1 TL (großzügig) Tomatenmark
- 50 ml trockener Weißwein
- 1 Spritzer Weinessig
- 200 ml brauner Kalbsfond
- Ein wenig Butter
- Salz, Pfeffer, evtl Rosenpaprika oder Cayenne

## Zubereitungsart

### Schritt1

**Zubereitung für die klassische Sauce Zingara** Die Zwiebeln mit den Champignonscheiben scharf und farbig anschwitzen und das Tomatenmark hinzugeben.

### Schritt2

Das Ganze mit einem Spritzer Weinessig und dem Weißwein aufgießen, fast völlig reduzieren lassen.

### Schritt3

Den Champignon und evtl den Trüffelfond, sowie den braunen Kalbfond dazu geben und auf die benötigte Menge einkochen lassen.

### Schritt4

Danach etwas kalte Butter hinzugeben und ordentlich verrühren.

### Schritt5

Als letzten Schritt die Zungenstreifen hinzugeben

### Schritt6

Beim Anrichten mit hauchdünn gehobelten Trüffelscheiben überziehen und zu Tisch geben.

## Zigeunersoße ursprünglich ohne Paprika

Die ursprüngliche, traditionelle Art und Weise der Zubereitung eines Zigeunerschnitzel kommt ganz ohne die Beigabe von Paprikaschoten aus.

Im Handel wird sie auch als Fertigprodukt in Form einer kalten Grill-Sauce angeboten, die sich freilich auch erwärmen lässt. Ihren Ursprung hat die Zigeunersoße in der klassischen Küche. Bereits im Jahre 1903 fand die selbstgemachte Zigeunersoße in der Fachliteratur Erwähnung. Genauer gesagt im „Le Guide culinaire“ von Georges Aguste.

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)130
- KH (g)17
- Fett (g)3
- Eiweiß (g)6
- Ballast (g)8

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/klassische-sauce-zingara/>