Ungarische Paprikasoße für jeden Tag

- **Küche:**Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **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' : '' });

Zu Hähnchen, Filet, Schnitzel oder Kotelette

Zutaten

- 50 g gewürfelter Speck
- 1 Gläschen Geflügelfond / Hühnerbrühe aus dem Supermarkt
- 200 ml saurer Rahm oder Crème fraiche
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 3 Stück kleine Gemüsepaprika, rot, grün, gelb, in dünnen Streifen
- 1 – 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 1 Thymian Zweig
- El Pflanzenöl, 1 El Butter
- 1 El Mehl
- 1 El edelsüßer Rosenpaprika, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Fleischteile zunächst würzen und nur kurz anbraten.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

In der gleichen Pfanne den Speck anbraten und die Zwiebeln, den Knoblauch und die Paprikastreifen dazu geben.

Schritt4

Das Paprikapulver, nach eigenem Geschmack und das Tomatenmark verrühren, das Mehl darüber stäuben. Etwas mit anschwitzen, mit dem Geflügelfond aufgießen, glatt rühren.

Schritt5

3 - 4 min. leise ausköcheln lassen und die saure Sahne dazu geben. Nunmehr die Fleischteile einlegen und alles noch etwas zu Ende garen.

Rezeptart: Weiße Sossen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ungarische-paprikasosse-fuer-jeden-tag/