

## Zigeunersoße



- **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' : '' });
```

**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.

Weiterlesen

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.

Dort wird eine „**Sauce á la Zingara**“ beschrieben. Eine Zigeunersoße in edler Version, bestehend aus einer braunen Kraftsoße und Tomatensoße mit Weißwein, Weinessig und Champignonfond als

Basis. Dazu eine Einlage und Zutaten wie Trüffeln, Champignonscheiben, Kalbszunge oder Kochschinkenstreifen und Rotwein, die er zum Kalbskotelett oder Roastbeef empfiehlt.

Da die Zigeunersoße überaus beliebt ist, möchten wir Ihnen gerne sowohl ein Alltagsrezept als auch die klassische Variante, die mit der alltäglichen wenig bis gar nichts zu tun hat, einmal im Detail vorstellen.

## Zutaten

### • **Einfache Zigeunersoße für ca. 600 ml**

- 200 g rote Paprika. Geputzt in dünne Streifen geschnitten
- 200 g gelbe Paprika. Geputzt in dünne Streifen geschnitten
- 200 g grüne Paprika. Geputzt in dünne Streifen geschnitten
- 1 kleine Chilischote. Geputzt, in dünne Streifen geschnitten
- 2 rote Zwiebel in halben Scheiben
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Mehl
- 300 ml Ketchup oder entsprechend Tomatenmark
- 75 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 1 Tl scharfer Senf
- 1 Spritzer Weinessig
- Nach eigenem Ermessen: Salz, Rosenpaprika/Cayennepfeffer

### • **Klassisches Sauce Zingara Grundrezept**

- 100 g gekochte Kalbs- oder Rinderzunge. Ersatzweise gekochter Schinken, in dünnen Streifen.
- 100 g frische Champignons incl Pochierfond. Gekocht, in dünnen Scheiben
- 20 g gehobelte Trüffel 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

### Schritt 1

#### Zubereitung für die einfache Zigeunersoße

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl farblos anschwitzen, etwas zeitversetzt die Paprika- und Chilistreifen mit dazugeben.

## Schritt2

Das Mehl darüber stäuben, verrühren und das Tomatenmark bzw. Ketchup und den Senf zufügen, kurz mit anschwitzen

## Schritt3

Anschließen mit der Gemüsebrühe aufgießen und für 5-6 Minuten köcheln lassen.

## Schritt4

Währenddessen nach Geschmack folgende Gewürze hinzugeben: Salz, Rosenpaprika/Cayennepfeffer

## Schritt5

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

## Schritt6

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

## Schritt7

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

## Schritt8

Danach etwas kalte Butter hinzugeben und ordentlich verrühren.

## Schritt9

Als letzten Schritt die Zungenstreifen hinzugeben

## Schritt10

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.

**Rezeptart:** Soßen **Tags:** althergebracht, traditionelle küche, Zigeunersoße

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)128

- KH (g)17,3
- Fett (g)3,5
- Eiweiß (g)5,9
- Ballast (g)8,4

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zigeunersosse/>