

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. Dieses Rezept ergibt **etwa 600 ml** der leckeren Zigeunersoße.

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**“ oder **Sauce Zingara** beschrieben. 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.

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

- 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 scharfe Chilischote
- 2 rote Zwiebel in halben Scheiben
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Weizenmehl
- 300 ml Ketchup oder entsprechend Tomatenmark
- 75 ml Fleischbrühe oder Gemüsebrühe
- 1 Tl scharfer Senf
- 1 Spritzer Weinessig
- Salz
- Rosenpaprika
- Cayennepfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

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

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/>