

# Meine Paprikasoße

© Joachim Brendel

## Zutaten für 4 Personen (1 Liter)

15 g Butter  
25 g Butterschmalz  
5 EL Paprikapulver, süß  
250 g Paprika, rot eingelegt  
120 g Basis für Rahmsauce  
200 g Sahne  
0,75 L Wasser  
1 TL Rinds Bouillon Instant  
1 TL Basilikum  
2 Knoblauchzehen  
reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung

Butter und Butterschmalz heiß zerlaufen lassen. Mit einem Schneebesen schnell das Paprikapulver einrühren, ohne dass es anbrennt.

Das Wasser (möglichst heiß) einrühren, die Sahne und den gehackten Knoblauch zugeben und alles unter ständigem Bearbeiten mit dem Schneebesen zum Kochen bringen.

Die Basis für Rahmsauce (von Maggi oder Knorr) unterarbeiten und kräftig mit dem Pfeffer, dem Rinds Bouillon und dem Basilikum abschmecken. Die Soße dabei mindestens 3 Minuten aufkochen. Schließlich den eingelegten Paprika gut wässern, in Streifen schneiden und unterheben. Ständig gut umrühren – die Soße hängt leicht an.

**Meine Paprikasoße schmeckt ebenso gut zum altbekannten Schweineschnitzel mit Pommes Frites, aber auch zum Huhn oder hart gekochten Eiern, beides mit Reis. Mit Gnocchi oder rohen Kartoffelklößen verträgt sie sich auch.**

**Den Durst löscht man am besten mit Bier.**