Rezept

Schaschlik-Sauce

Diese Sauce passt ausgezeichnet zu Hackfleisch-Bratlingen.

Zu Gemüse, Vegi-Bratlingen, Reis oder Kartoffeln gereicht, gibt sie allem einen leichten, feinen, orientalischen Touch.

30 min | 4 Pers

Zutaten

2 geh. EL	Mehl
2 geh. EL	Tomatenpüree
1	rote Peperoni
1 1/2 dl	Rotwein
3 dl	Wasser
2 1/2 -3 EL	Schaschlik-Würzmischung
50 g	Butter
	Meersalz zum abschmecken

Vorbereitung

- Die Peperoni in kleine Stücke schneiden.

Zubereitung

1. Das Mehl in einer Bratpfanne trocken anrösten bis es leicht gebräunt ist. Die Pfanne nun vom Herd nehmen.
2. Den Rotwein und das Wasser zusammen zum Mehl in die Pfanne giessen und sofort sehr gut verrühren, so lange, bis alles sehr gut verbunden ist und es keine Klumpen mehr hat.
3. Tomatenpüree und das Gewürz, so wie die Hälfte der Butter dazu geben. Gut vermischen. Jetzt die Pfanne auf den Herd zurück stellen und zugedeckt auf kleiner Flamme leicht köcheln lassen.
4. Die klein geschnittene Peperoni in der restlichen Butter in einer zweiten Pfanne andünsten, bis sie leicht Farbe bekommt. Nun das Gemüse zu der Sauce geben und noch ca. 15 Min. weiter köcheln lassen.
5. Am Schluss mit Meersalz abschmecken.

Variationen

Mit der Beigabe von Chili Cayennepfeffer erhalten Sie eine scharfe, würzige Sauce.

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.