

Zigeunersoße

Vorbereitung: 10 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

3 rote Paprika
3 Zwiebeln
1 Dose stückige Tomaten (800 g
oder 2 Dosen à 400 g)
200 ml Weißwein
3 EL Essig
5 EL Tomatenmark
6 Gewürzgurken (Cornichons)
2 EL brauner Zucker
2 Stängel Petersilie
Chili
Salz
Pfeffer
Olivenöl

Schritt 1

Die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Die Paprika waschen und in Streifen, die Gurken klein schneiden. Die Petersilie fein hacken.

Schritt 2

2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Paprikastreifen hinzufügen und für ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Die Zwiebelstreifen hinzugeben und für weitere 5 Minuten schmoren, bis sie weich sind.

Schritt 3

Den Zucker in die Pfanne gegeben und das Gemüse gut durch rühren. Den Weißwein angießen, ein wenig reduzieren und das Tomatenmark hinzufügen, gut unterrühren.

Schritt 4

Den Essig, die Tomatenstücke und die Gurkenstückchen hinzu fügen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen, für 20 Minuten köcheln lassen.

Schritt 5

Die gehackte Petersilie hinein geben und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Passt zu Schnitzel, Hähnchen, Frikadellen, als Grillsoße.