

# 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 hinzugegeben 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.