

Rahmsauce

ZUTATEN:

- 1 Zwiebel, halbiert
- 15-20 g Tomatenmark
- 25 g Butter
- 30 g Mehl
- 300 g Wasser
- 200 g Schlagobers
- 1 Würfel Fleischbrühe (für 0,5 l) oder 1 geh. TL Gewürzpaste, selbst gemacht
- ½ TL Paprika edelsüß
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- optional: 1 EL Sojasauce

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Tomatenmark und Butter zugeben und ohne Messbecher 3 Min./120°C/Stufe 2 dünsten.
3. Mehl zugeben und 1 Min./100°C/Stufe 2 erhitzen.
4. Wasser, Schlagobers, Gewürzpaste, Paprika, Sojasauce, Salz und Pfeffer zugeben, 10 Sek./Stufe 8 vermischen und 10 Min./100°C/Stufe 2 erhitzen.
5. Dann 10 Sek./Stufe 5-8 schrittweise ansteigend pürieren, abschmecken und sofort servieren.

