Zigeunersauce

Die beliebte Zigeunersauce, in diesem Rezept mit Gurkensud zubereitet. Für mehr Schärfe kann man noch eine Chilischote zufügen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 TL	Curry
2 Stk.	Gurken
1 Schuss	Gurkeneinlegeflüssigkeit (Gurkensud)
1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Paprikaschote
250 ml	Ketchup
100 ml	Wasser (bei Bedarf)
1 Stk.	Zwiebel (fein gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Zigeunersauce** erst die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Gurken klein würfeln. Die Paprikaschote waschen, entkernen und in schmale Streifen schneiden.

2. Öl in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Die Zwiebeln glasig dünsten, dann Gurken- und Paprikastückchen unterrühren und mit anrösten.

3. Mit Gurkensud ablöschen, das Ketchup und gegebenenfalls etwas Wasser dazu geben. Mit Curry und Salz würzen und bei geringer Hitze um die 5 Minuten köcheln lassen. Erneut abschmecken.

Tipp

Die Zigeunersauce passt zu zahlreichen Fleischgerichten und kann auch kalt serviert werden.