

Paprika Soße

150 gr.	Zwiebeln
800 gr.	Rote Paprikaschoten (am besten geschält)
3	Knoblauchzehen
1 TL	Kümmel
1 EL	Paprikapulver rosenscharf
400 ml	Fischfond (es geht auch Gekörnte Brühe)
	Salz
	Pfeffer

Die Zwiebel und Paprikaschoten fein würfeln. Den Knoblauch durchpressen. Alles mit dem Kümmel in der Butter kräftig andünsten. Paprikapulver schnell unterrühren, den Fischfond dazugeben, salzen, pfeffern und zugedeckt 30 min. garen. Mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Haarsieb streichen.