

Scharfe Speck - Zwiebel Rahmsauce

Zutaten für: 4 Portionen

0,2	Ltr.	Sahne
1	Becher	Crème fraiche
2	Essl.	Butter
3	groß.	Zwiebel(n)
150	Gramm	Speck, gewürfelt
3	Essl.	Tomatenmark
		Chilipulver
		Salz und Pfeffer
		Paprikapulver

Anleitung:

perfekt zu Fleisch, aber auch als Nudelsauce Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln in der heißen Butter glasig andünsten, Speck hinzugeben, 1-2 Min. mit anbraten. Tomatenmark hinzugeben, alles verrühren. Mit Sahne und Creme fraiche auffüllen und zum Kochen bringen. Dann nach Geschmack abschmecken.

Schmeckt gut zu Fleisch, z.B. Schnitzel und Kasseler oder auch als pure Nudelsauce.

Zubereitungszeit: 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe