

Paradeissoße

1 kl. Zwiebel
3 dag Butter
3 dag Mehl
8 Essl. Suppe od. Wasser
1 Knoblauchzehe
1 Kl. Zucker
Salz, Zitronensaft
1 TK Packerl Tomatenmark

feingeschnittene Zwiebel in Butter anrösten, mit Mehl stauben, aufgießen, zerdrückten Knoblauch, Zucker, Zitronensaft und Salz begeben.
Tomatenmark (=Paradeismark) darin auftauen lassen und nur kurz verkochen lassen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Eine klassische Soße zu Strudel, Teigwarengerichten und gefültem Gemüse.