

## **Paprika - Sauce** **(für 4 Personen)**

Zutaten :        30 g Butter  
                      ca. 1 TL Paprika-Pulver je nach Stärke  
                       $\frac{1}{4}$  l Rahm  
                      2 TL Bratensauce (Granulat)  
                      1 dl Wasser

Zubereitung :

Die Butter in Pfanne zergehen lassen, das Paprika - Pulver begeben und gut mischen. Den Rahm begeben und leicht einkochen lassen.

Die Bratensauce in 1 dl heissem Wasser auflösen, der Sauce begeben und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen.

Die Sauce passt zu geschnetztem Rinds-, Kalbs-, Schweine- oder Pouletfleisch und kann z.B. mit Reis serviert werden.