

Braune Sosse

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Öl oder Butter
2-3 EL	Mehl
...	Salz und Pfeffer
...	Paprika
2 TL	Tomatenpüree
½ dl	Rotwein
1 EL	Worcestershiresauce

Zwiebel und Knobli schälen und feinhacken. In etwas Salzwasser weichkochen. Abschütten und abkühlen lassen.

Öl oder Butter erwärmen. Das Mehl begeben und mit dem Öl verrühren. Das Mehl je nach gewünschter Farbe mehr oder weniger bräunen.

Zwiebln-Knoblauch-Mischung, ebenso die Gewürze und das Tomatenpüree begeben. Kurz umrühren.

Den Rotwein, Worcestershiresauce und 2 Deziliter Wasser begeben. Unter Rühren aufkochen, dann die Hitze kleinstellen.

20 Minuten lang köcheln lassen; gelegentlich umrühren.

Bei Bedarf mit Maizena eindicken oder mit Wasser verdünnen.