

SPANISCHE SHERRY-ZWIEBEL SAUCE FÜR TAPAS UND RACLETTE

SPANISCHE SHERRY-ZWIEBEL SAUCE FÜR TAPAS UND RACLETTE

Dem aktuellen Kälteeinbruch habe ich es zu verdanken, dass ich nochmal den Raclettegrill auspacken konnte. Das Thema diesmal sollte spanisches Raclette sein und meine Ideen dazu gibt es dann morgen. Diese Sauce hier war aber so lecker, dass sie auf jeden Fall ein eigenes Rezept verdient hat, zumal sie nicht nur zu Raclette sondern auch wunderbar zu Tapas passt!



Zutaten:

1 große Knoblauchzehe

1 große Zwiebel

etwas Olivenöl

250 ml trockener Sherry

Pfeffer & Salz

1 Prise Zucker

1 EL Limettensaft

2 TL Paprikamark

1 TL Tomatenmark

Zubereitung:

Zuerst schäle ich die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Dann schwitze ich sie mit etwas Olivenöl in einer kleinen Pfanne an bis sie glasig wird. Jetzt kommt der in Scheiben geschnittene Knoblauch dazu. Noch kurz etwas weiter anschwitzen und mit Sherry ablöschen bevor die Zwiebel Farbe bekommt. Das Paprikamark und das Tomatenmark dazu geben und kräftig mit Pfeffer und etwas weniger kräftig mit Salz würzen. Eine Prise Zucker dazu geben.

Den Sherry köchelnd auf ein Drittel der Flüssigkeitsmenge reduzieren lassen.



Sobald die Sauce auf die gewünschte Menge reduziert ist gebe ich sie in den Becher für meinen Stabmixer und püriere sie bis keine Zwiebelstückchen mehr zu sehen sind. Die Sauce kommt

zurück in die Pfanne, wird noch ein letztes Mal mit Limettensaft und bei Bedarf Pfeffer und Salz abgeschmeckt und kurz erhitzt.

In ein kleines Schälchen geben und zum Raclette oder zum Tapas servieren.

¡Buen provecho!

