

» ZUTATEN FÜR 5 dl SAUCE

- 3 Stk. grosse, rote Peperoni
- 3 Stk. grosse, gelbe Peperoni
- 2 Stk. Schalotten
- 50 g Butter
- ½ dl Noilly Prat (trockener Wermut)
- 2 dl Hühnerbouillon
- 1 dl Rahm
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 12-16 Stk. Basilikumblätter

» ZUBEREITUNG

Alle Peperoni entkernen und in Streifen schneiden. Die Schalotten fein hacken und in der Butter andünsten. Die Peperoni beifügen und kurz mitdünsten. Den Noilly Prat und die Hühnerbouillon dazu giessen und die Peperoni zugedeckt weich dünsten. Ein Drittel der Peperoni Streifen herausnehmen. Das restliche Gemüse samt Flüssigkeit im Mixer pürieren. In die Pfanne zurückgeben. Den Rahm dazu giessen, die Sauce aufkochen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren die Peperoni Streifen wieder beifügen und den feingeschnittenen Basilikum untermischen. Die Sauce passt gut zu gebratenem Kalbfleisch, Lamm, Pouletbrüstchen oder Fisch.