



## Sauerampfersoße

Zwei bis drei Handvoll rote Sauerampferblätter klein schneiden und in einem Topf mit ca. 3/8 l Wasser 10 Minuten kochen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer und einer Prise Rosenpaprika würzen. Zum Schluß pürieren und mit Schmand abrunden. Schmeckt gut zu kurzgebratenem Fleisch. Viel Spaß beim Ausprobieren!