



Paprikajus, ergibt ca. 1 Liter:

Zutaten:

- 2 l frisch gepresster roter Paprikasaft
- 2 Thymianzweige
- 5 g Pimenton de la Vera (geräuchertes Paprikapulver, mild)
- 200 g eingelegte, abgetropfte Pimiento del Pequillo (Feinkostladen, Onlineversand)
- 250 ml Röstgemüsejus (siehe Rezepte)
- 2 große, rote Shisoblätter

Zubereitung:

- * Den Paprikasaft mit Thymian und Pimenton de la Vera aufkochen und auf 600 ml reduzieren.
- * Thymian entfernen, Pimiento del Pequillo zugeben und mit dem Zauberstab sehr fein mixen.
- * Durch ein feines Sieb passieren und zusammen mit dem Röstgemüsejus und den Shisoblättern aufkochen.
- * Zehn Minuten abgedeckt am Herdrand ziehen lassen und nochmals passieren.