

## Rezept

# Rouille mit Paprika

Ein Rezept von Rouille mit Paprika, am 19.01.2025

## Zutaten

<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>50 ml</b> Olivenöl
<b>50 ml</b> neutrales Öl	<b>1 Stück</b> eingelegte gegrillte Paprika (aus dem Glas)
<b>1</b> Eigelb (Gr. M)	<b>1 TL</b> Dijon-Senf
<b>1 - 2 TL</b> Zitronensaft	<b>2 Tropfen</b> Honig
<b>1 Msp.</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>1 Msp.</b> Cayennepfeffer
<b>½ Döschen</b> Safranfäden	Kräutersalz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Für dieses Rezept sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Die Knoblauchzehe schälen und grob würfeln. Das Olivenöl und das neutrale Öl in einem Becher verrühren. Die Paprika abtropfen lassen und grob würfeln.
2. Eigelb, Paprikawürfel, Knoblauch, Senf, 1 TL Zitronensaft, Honig, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Safran und ½ TL Kräutersalz in einen hohen Becher geben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Öl unter weiterem Pürieren zuerst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl dazulaufen lassen, bis eine dickliche, cremige Sauce entstanden ist.
3. Rouille mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. In Frankreich wird Rouille traditionell zu Fischsuppen wie der berühmten Bouillabaisse serviert. Die Sauce passt gut zu Fisch und Meeresfrüchten, kann aber auch wie Aioli zum Grillen, zu Fondues oder Kartoffeln gereicht werden.