Sauce Madagaskar

Zutaten für 4 Personen

2 kleine Zwiebeln	schälen und fein hacken.
4 Knoblauchzehen	schälen und fein hacken.
3 EL Olivenöl	in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin rösten.
1 TL Paprikapulver edelsüß	
1 EL geriebener Meerrettich	
6 EL Weißwein	
2 EL Rindfleischbrühe	beifügen.
1 EL eingelegte grüne Pfefferkerne	hacken und ebenfalls beifügen. Alles etwas einkochen lassen.
125 g Creme fraiche	zufügen und vorsichtig salzen.
10 g Butter	in Flöckchen unterrühren.

Das passt dazu: kurzgebratenes Fleisch, Fondue