

Zwiebelsauce

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

4 Zwiebeln
2 Esslöffel Butterschmalz
4 Esslöffel Mehl
100 ml Rotwein, trocken
600 ml Rinderfond
2 Esslöffel Worcestershiresauce
1 Esslöffel Sojasauce
2 Zweig(e) Thymian
Salz, grober Pfeffer

Zwiebelsauce gehört mit zu meinen Lieblingssaucen! Aber eigentlich mag ich fast jede Sauce gerne. Wichtig ist nur, dass sie schön **würzig** und **aromatisch** ist. Deshalb zähle ich ein scharfes Chimichurri oder einen frischen Joghurt-Dip mit Minze auch dazu. Welche schmeckt dir am besten? Aber zurück zur Zwiebelsauce, denn die mache ich gerne zu leckeren **Kartoffeln** und manchmal kommt auch eine **Scheibe Schweinerollbraten** oder ein Schnitzel dazu. Und die Sauce ist auch noch **schnell** und **einfach** zubereitet. Nach Lust und Laune lasse ich die Zwiebeln manchmal bei geringer Hitze noch etwas länger schmoren, damit sie eine leichte **Süße** abgeben. Aber genug erzählt – setz die **Schutzbrille** auf und mach dich an

die Zwiebeln!

- 1 -

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

- 2 -

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin bei geringer Hitze karamellisieren lassen. Mehl über die Zwiebeln streuen und mit Rotwein ablöschen.

- 3 -

Rinderfond einrühren, Worcestershiresauce, Sojasauce und Thymian dazugeben und ca. 10 Minuten reduzieren lassen.

- 4 -

Zwiebelsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, Thymian entfernen und zu Braten oder Kartoffeln servieren.