

Zwiebelsauce (4 dl)

4	Zwiebeln, in Ringen
40 gr	Butter
1	EL Mehl
½ TL	Knoblauchpulver
2 EL	Tomatenpüree
5 dl	Bratensauce oder Rindsbouillon
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer schwarz
½ TL	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter dünsten (Stufe 5 von 9)
2. Mit Mehl bestäuben, gut mischen.
3. Tomatenpüree begeben und 1-2 Minuten rösten.
4. Mit Bouillon oder Bratensauce ablöschen.
5. Zur gewünschten Konsistenz einkochen, abschmecken

PASST ZU

- Bratwurst mit Rösti
- Kalbsleberli