

Zwiebelsoße

Dieses Rezept Zwiebelsoße ist für Liebhaber von Zwiebelgerichten, sowie als Soßenbeilage zu gebratenen Frikadellen, zu einer Bratwurst oder einer Scheibe Fleischkäse, sowie zu allen kurz gebratenen Fleischstücken wie Kotelett, Steaks usw. bei denen nicht viel Soße entsteht, geeignet.

Die Soße in einem Topf angesetzt, kocht sich von selbst nebenbei fertig und muss dann nur noch nach persönlichem Geschmack abgewürzt werden.

Zutaten: für 500 ml Soße

3 Zwiebeln
2 EL Butterschmalz (25 g)
1 EL Mehl (20 g)
500 ml Brühe (aus Fertigprodukt)
1 gehäufter TL Tomatenmark
1 – 2 TL dunkle Sojasauce
1 – 2 EL trockener Rotwein
1 TL gemahlener Koriander
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Für die Zubereitung der Zwiebelsoße zuerst die Zwiebeln schälen, jede Zwiebel mit einem Messer halbieren, anschließend in dünne halbe Zwiebelringe schneiden.

Butterschmalz, oder ein Gemisch aus Öl und einem Stück Butter in einem Kochtopf erhitzen, die Zwiebelringe darin, unter ständigem Rühren zart anbraten.

Den Topf zur Seite ziehen, das Mehl darüber streuen, mit dem Rührloßel unter die Zwiebeln rühren.

Den Topf wieder auf die Kochfläche zurück stellen, unter ständigem Rühren die Zwiebeln mit der dicken Mehlschwitze, zart hellbraun anbräunen.

Den Topf wiederum zur Seite ziehen, mit der Brühe ablöschen, einmal gründlich aufkochen lassen.

Dunkle Sojasauce, Tomatenmark, gemahlenen Koriander und Rotwein zur Soße geben.

Die Zwiebelsoße leicht zugedeckt etwa 10 – 12 Minuten langsam köcheln lassen.

Vor dem Servieren der Zwiebelsoße mit Salz und Pfeffer, eventuell etwas Rotwein oder mit 1 - 2 EL Madeira abschmecken.

Tipp:

Sollte die Zwiebelsoße zu dick geworden sein, mit etwas Wasser verdünnen.

Auch kann man die Zwiebelsoße, je nach persönlichem Geschmack, kurz vor dem Servieren mit wenig Sahne zusätzlich verfeinern.

Diese pikante Zwiebelsoße passt, außer zu den oben genannten Fleischsorten, sehr gut zu Kartoffelbrei, Salzkartoffeln und Nudeln.

Kalorienangaben

100 ml Zwiebelsoße ohne Sahne (1 Portion), ca. 65 kcal und ca. 5 g Fett

