

# Zwiebel-Soße

## Für 2 Portionen

100 g Zwiebeln            2 EL Butter            2 EL Mehl  
250 ml Gemüsebrühe    2 TL Aceto Balsamico    1 Prise Zucker  
Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln abziehen und in schmale Streifen schneiden.

In einem Topf bei mittlerer Hitze die Butter schmelzen, bis sie flüssig ist.

Die Streifen in den Topf geben und braun anrösten. Das Mehl hinzufügen und alles umrühren, bis alles klumpenfrei ist und Mehl und Butter eins sind. Daraufhin die Gemüsebrühe eingießen und verrühren. Anschließend auf hoher Stufe aufkochen lassen und dann bei mittlerer Temperatur köcheln lassen, bis die Soße eine sämige Konsistenz hat.

Mit Aceto Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Tipp:**

Statt schwarzen Pfeffers eignet sich auch Cayenne-Pfeffer, der der Soße noch das gewisse Etwas verleiht.

NN am 12. August 2024