

Rotwein-Soße

Für zwei Personen

2 Zwiebeln	1 EL Tomatenmark	250 ml halbtr. Rotwein
2 EL Aceto-Balsamico	3 EL Butter	1 Zweig Thymian
1 Prise getr. Majoran	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne zwei Esslöffel Butter erhitzen, Zwiebeln darin goldbraun braten und beiseite stellen. Restliche Butter in einem Topf erhitzen und Zucker darin leicht karamellisieren. Thymianzweig waschen und trocken tupfen. Mit Tomatenmark in den Topf geben und unter Rühren bei schwacher Hitze leicht andünsten. Mit Wein und Essig ablöschen und kurz köcheln lassen. Gebratene Zwiebeln hinzufügen und alles kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Laura Bernhard am 27. Januar 2016