

Zwiebel-Soße

Für 4 Personen

300 g rote Zwiebeln 80 g Zucker 100 ml Gemüsebrühe
150 ml Rotwein 1 EL Rotweinessig 40 ml Cassis
Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. In einem Topf Zucker goldbraun karamellisieren, die Zwiebeln zugeben und mit Brühe und Rotwein auffüllen. Essig und Cassis zugeben und mit Salz, grob gemahlenem Pfeffer würzen. Das Ganze ca. 20-30 Minuten langsam köcheln lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink am 09. Januar 2014