

Zwiebel-Sahne-Soße

Für 4 Portionen

2 Zwiebeln	Salz	Thymian
40 g Weizenmehl	3 EL Butter	1 Spr Zitronensaft
300 ml Gemüsebrühe	200 ml Schlagsahne	1 Knoblauchzehe
Pfeffer		

Die Zwiebeln, den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Thymian kurz abspülen, trocknen und die Blättchen fein hacken.

Die Butter in einem Topf bei mittlerer Temperatur zerlassen und Zwiebeln, Knoblauch und Thymian darin etwa 5 Minuten anschwitzen.

Mehl darüberstäuben und alles 1-2 Minuten weiterdünsten, bis das Mehl leicht gebräunt ist.

Die Brühe unter stetigem Rühren dazugießen und die Sauce kurz aufkochen lassen.

Anschließend unter regelmäßigem Rühren 3-5 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze köcheln lassen, bis die Sauce glatt und cremig ist.

Danach noch 5 Minuten zugedeckt leise köcheln lassen und währenddessen mehrfach umrühren.

Zuletzt die Sauce mit dem Pürierstab fein pürieren und die Sahne untermischen. Die Zwiebel-Sahne-Sauce mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und servieren.

Tipps:

Durch das langsame Anschwitzen wird die Zwiebelmischung weich, goldgelb und entwickelt eine wunderbare Süße. Damit sie nicht anbrennt, gegebenenfalls ein paar Tropfen Wasser hinzufügen.

Die Sauce kann sowohl mit einer gehaltvollen Gemüsebrühe als auch mit einer kräftigen Fleischbrühe zubereitet werden.

Am besten schmeckt die Sauce zu kurzgebratenem Fleisch, aber auch zu Geügel, Frikadellen, Hackbraten und einem cremigen Kartoffelpüree.

Je nach Verwendungszweck, lässt sich die Sauce durch einen Löffel Preiselbeeren fruchtiger gestalten, beispielsweise zu Köttbullar und mit gebratenen Pilzen schmeckt sie gut zu Wild.

NN am 03. Januar 2024