

Geschmälzte Zwiebeln

Für 4 Personen

7 Zwiebeln 2 EL Butter 1 EL Butterschmalz
Meersalz, Pfeffer evtl. Bratensaft

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Im Topf Butter und Butterschmalz zerlassen und die Zwiebeln mindestens 20 Min. darin dünsten (ständig umrühren, damit sie nicht anbrennen) sie müssen schön dunkelbraun sein aber ja nicht angebrannt. Salzen und pfeffern je nach Geschmack. Wer möchte kann etwas Bratensaft dazugeben, erhöht die Geschmacksintensivität.

NN am 22. Mai 2024