

# So wird es gemacht: Die Zwiebelsauce

Eine Sauce gibt einem Gericht den letzten Schliff, und sie selber zu machen lohnt sich.

Wir zeigen Schritt für Schritt die Zubereitung der Zwiebelsauce. Sie passt nicht nur zu Bratwürsten, sondern auch ausgezeichnet zu gebratenem Rindfleisch oder Schweinskoteletts.

## HABEN SIE FRAGEN?



Silvia Amaidruz ist Hauswirtschaftslehrerin, wohnt in Mont-sur-Lausanne, bewirtschaftet mit ihrem Mann einen Bauernbetrieb und ist eine leidenschaftliche Köchin.



Ursula Lauper arbeitet als kulinarische Beraterin bei den Schweizer Milchproduzenten SMP. Sie ist zuständig für Rezeptbroschüren und Auskünfte rund ums Kochen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen? Silvia Amaidruz und Ursula Lauper sind für Sie da.

Schweizer Milchproduzenten SMP  
Redaktion LE MENU  
Weststrasse 10, 3000 Bern 6  
Telefon 031 359 57 55  
rezeptberatung@lemenu.ch



1 Alle Zutaten vorbereiten.



2 Zwiebeln mit Mehl bestäuben und gut mischen.



3 In der erhitzten Bratbutter goldbraun braten.



4 Mit Rotwein und Bouillon ablöschen und die Zwiebeln während 15–20 Minuten auf kleinem Feuer weichdünsten.



5 Rahm beifügen, nochmals kurz köcheln, bis die Sauce sämig wird, würzen.

# Zwiebelsauce

Für 4–6 Personen

Zubereitung: ca. 30 Minuten

2 grosse Zwiebeln, in Streifen geschnitten
1 EL Mehl
40 g Bratbutter
1 dl Rotwein
2–3 dl Fleischbouillon
1,5 dl Rahm oder 2–3 EL Sauerrahm
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz



## ABWANDLUNG

### Gemüsesauce

Passt zu gebratenen Pouletbrüstchen oder Teigwaren.

je ¼ grüne, rote und gelbe Peperoni, gerüstet
1 Rüebli, gerüstet
¼ Knollensellerie, gerüstet
1 Knoblauchzehe
30 g gesalzene Butter
1 dl Apfelwein
2–3 dl Gemüsebouillon
4 EL Sauerrahm
Cayennepfeffer, Salz, Paprika

- 1 Peperoni, Rüebli und Sellerie in kleine Würfel schneiden (Brunoise).
- 2 Gemüse in der heissen Butter andämpfen, Knoblauch dazupressen.
- 3 Mit Apfelwein und Bouillon ablöschen und zur Hälfte einkochen (ca. 10 Minuten).
- 4 Sauerrahm beifügen und würzen.