Zwiebelsoße

ZUTATEN

4 Zwiebeln

100 g Fett

1 Teelöffel Zucker, Mehl, Wasser, Essig, Salz

ZUBEREITUNG

Die feingeschnittenen Zwiebeln und den Zucker in Fett goldgelb anrösten und mit Mehl stauben.

Wasser mit Essig spritzen, aufgießen und aufkochen lassen.

Soße passieren, mit Salz und Essig verfeinern.

© 2-Zwiebelsosse.docx