



## Zwiebelsauce

Sauce à l'oignon

2 – 4 Personen

### ZUTATEN :

1	große weiße Zwiebel
1	Knoblauchzehe
20 g	Butter
1 Prise	Zucker (reichlich)
2	Lorbeerblätter
1 TL	Tomatenmark
50 ml	Spätburgunder kräftiger Rotwein
400 ml	dunkler Kalbsfond (Glas)
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**1** Vorab den Kalbsfond bei mittlerer Hitze auf 150 ml einkochen, um einen kräftigen Kalbsjus zu erhalten. Eine große Zwiebel vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen hellgelb anbraten, mit Salz würzen. Eine reichliche prise Zucker darüber streuen und diesen karamellisieren lassen. Die Lorbeerblätter, (ideal, wenn frisch), dazu geben und bei alles bei mittlerer Hitze 2 Min. braten.

**2** Nach dieser Zeit das Tomatenmark zugeben und unter ständigen Rühren 3 Min. anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und fast vollständig reduzieren. Den Kalbsjus zugießen und die Sauce bei mittlerer Hitze 10 Min. köcheln lassen. Mit frischem Pfeffer abschmecken. Salzen wird kaum nötig sein, da der Kalbsjus schon kräftig ist. – Bis zur Verwendung warm halten.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)