

Bratensauce

Zutaten: (für 6 Personen)

6 kleine Zwiebel(n)

1 ½ EL Pflanzenöl

600 ml Fleischbrühe

75 ml Wein, rot, trocken

Salz und Pfeffer

1 ½ EL Saucenbinder, dunkel

Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Öl erhitzen, Zwiebeln zufügen und unter Rühren glasig anbraten. Mit Brühe und Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Die Sauce pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Saucenbinder einrühren, kurz aufkochen lassen und servieren.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kalorien p. P.: keine Angabe