

Zwiebel-Sauce aus roten Zwiebeln

Gesamtzeit **10 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.602 kJ / 383 kcal

Fett: **31,1 g** Eiweiß: **1,3 g**
Kohlenhydrate: **8,7 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

200 g rote Zwiebeln
150 g Butter
350 ml Rotwein
1 EL Honig
1 EL Essig
2 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
2 Zweige Thymian
2 Nelken

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Mit Butter in einem kleinen Topf rösten und mit Honig karamellisieren.

Schritt 2

Mit Rotwein, Essig, Kikkoman Sojasauce ablöschen und langsam die Hitze reduzieren, bis die Zwiebeln eine cremige Konsistenz haben.

Schritt 3

Mit gezupftem Thymian und gestoßenen Nelken verfeinern.