



Sauce

Confit d'Oignons

Süsse Zwiebelsauce zu Entennleber oder Fleischpasteten aller Art

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr Zwiebeln, schälen und in feine Ringe schneiden
100 gr Butter
1,5 dl Rotwein (schwerer und trockener Rotwein)
1/2 dl Sherryessig
50 gr Zucker (Feinkristallzucker)
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Butter, Zucker, Zwiebelringe

Die Butter in einer Kasserolle schmelzen, die Butter dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Zwiebelringe dazu geben und ca. 30 Minuten, auf kleinem Feuer, anschwitzen lassen, bis sie eine bräunliche Färbung annehmen.

Essig, Rotwein

Den Essig sowie den Rotwein dazugiessen. Salzen und pfeffern und ca. 15 Minuten weiter rühren. Abkühlen lassen.

Tipp:

Passt vorzüglich zur fetten Entenleber oder Fleischpasteten aller Art.