Zwiebelsauce

Herzhafte Zwiebelsauce mit Malzbier: zu Bratwurst, Klopse & Co

Zutaten:

1 KG Zwiebeln
0,5 KG Rote Zwiebeln
1 L Malzbier
0,4 L Gemüsebrühe
2 TL Tomatenmark
2 TL gerösteter Knoblauch *(alternativ etwas Knoblauch granuliert)*
1 TL Kümmel
1 TL Majoran
etwas Saucebinder oder Mehlschwitze
etwas Öl

Zubereitung:

Beide Zwiebel Sorten schälen und in Ringe schneiden. Hier bei gerne unterschiedliche Dicke der Zwiebelringe schneiden und (je nach Zwiebel Größe) einige in 1/2 Rinde schneiden. Insgesamt solltet ihr auf eine Menge von ca. 1 KG geschälte und Ringe geschnittenen Zwiebelringe kommen.
Eine (Guss)pfanne mit etwas ÖL vorheizen, die Zwiebelringe zugeben und einige Minuten glasig anbraten. Das Tomatenmark zugeben, kurz mit anrösten und mit 0,5l Malzbier ablöschen und das Malzbier ein reduzieren lassen. Wenn sich das Malzbier um etwas 2/3 Reduziert hat die Gemüsebrühe zugießen und mit dem gerösteten Knoblauch, dem Kümmel & Majoran würzen. Das ganze ca. 5 Minuten weiter köcheln lassen bevor nun der Rest vom Malzbier zugegeben wird. Nochmals aufkochen lassen und mit etwas Saucenbinder oder Mehlschwitze andicken.

Die Sauce passt perfekt zu z.B. einer guten Bratwurst oder Klopsen und Bratkartoffeln.