

## «Zwiebelsauce» nach Bauernart

### Zutaten

1 EL Öl oder Butter  
2 grosse Zwiebeln  
1-2 EL Mehl  
1 dl Weisswein  
1 dl Bouillon  
Rahm  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln in Öl oder Butter dünsten bis sie goldbraun sind. Zwiebeln mit Mehl bestreuen und gut umrühren. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Bouillon dazu geben und am Schluss mit Rahm verfeinern. Abschmecken mit Pfeffer und allenfalls Salz.

Sauce mit Kalbsbratwürsten, Röstli und/oder Salat servieren.

\*\*\*