von Helmut Gote



Zwiebelgemüse

4 Portionen

Zutaten

500 g Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 Teelöffel Paprikapulver edelsüß, 50 ml trockener Weißwein, 50 ml Sahne, 30 g Butter, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, längs halbieren und in Streifen schneiden
2. Knoblauchzehe fein hacken
3. Zwiebeln in Butter anschwitzen, glasig aber nicht braun werden lassen
4. Knoblauch, Salz und Pfeffer zugeben
5. alles zusammen 20 Minuten im offenen Topf dünsten
6. mit Weißwein ablöschen und das Paprikapulver unterrühren
7. nochmal aufkochen
8. nach 5 Minuten die Sahne unterrühren
9. ggf noch weiter dünsten bis die Zwiebeln richtig weich sind

Zeitbedarf

45 Minuten

dazu paßt

Hackbraten á la Gote, Tomatenreis, Kartoffelbrei