

Pannstip - Zwiebelsoße

Zutaten | 8 Portionen

250 g	geräucherter durchwachsener Speck
3 EL	Butter
500 g	Zwiebeln
2 EL	Weizenmehl
750 ml	Vollmilch
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zubereitung:

- Den Speck würfeln und mit der Butter in der Pfanne ausbraten.
- Zwiebeln schälen, würfeln, zum Speck geben und glasig dünsten.
- Das Mehl darüber streuen und anschwitzen.
- Unter Rühren diese Mehlschwitze mit der Milch auffüllen.
- Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Tipp:

Die Zwiebelsoße schmeckt gut zu Matjes, Räucherfisch und Pellkartoffeln. Gibt man am Ende noch etwas Crème fraîche und frische Petersilie oder Schnittlauch dazu, bekommt die Soße eine frische, spritzige Note.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 197,5 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
239 kcal	17,8 g	10,2 g	9,32 g	128 mg