

Rezept braune bzw. dunkle Grundsoße

Rezept braune bzw. dunkle Grundsoße

Zutaten für 4 Personen:



40 g Butterschmalz

40 g Mehl

1/2 l Soßenfond

1 Zwiebel

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Für die dunkle Grundsoße müssen Sie das Fett in der Pfanne erhitzen dann das Mehl hinzufügen und dunkelbraun anschwitzen. Die feingehackte Zwiebel mit dem Mehl zusammen anbraten, sobald die Mehlschwitze dunkelbraun ist, den kalten Soßenfond einrühren und unter ständigem Rühren 10 Minuten aufkochen. Sollten sich Klümpchen bilden, die Soße durch ein Sieb streichen. Die Grundsoße können Sie jetzt noch mit den verschiedensten Gewürzen oder auch mit Sahne verfeinern.

zu den Butter und Marinaden Rezepten

zu den Grillrezepten