

Küchentipp

Rezept von Martin Gehrlein aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 13.01.2026

Schnelle Zwiebelsoße

Zutaten

2 Zwiebeln, ca. 120 g (klassische Haushaltszwiebeln)
2 EL Öl zum Braten
1 TL Tomatenmark
1,5 EL Mehl, gestrichen
400 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
etwas Salz
etwas Pfeffer
2-3 EL Balsamessig, nach Belieben

Zubereitung:

1. Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel zugeben und unter Wenden goldbraun anbraten.
2. Tomatenmark zugeben und rösten.
3. Mehl überstäuben und unter Rühren leicht braun anschwitzen.
4. Unter weiterem Rühren dann mit Brühe ablöschen, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Soße bei mittlerer Hitze aufkochen und dann bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten köcheln.
5. Zwiebelsoße mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Essig leicht säuerlich abschmecken.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/kuechentipps-zur-zwiebel-suesssauer-eingelegte-rote-zwiebeln-geschmaelzte-zwiebeln-schnelle-zwiebelsosse-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.