Einfaches Zwiebelpüree

Das Rezept für einfaches Zwiebelpüree ist schnell zubereitet. Es ist eine gute Abwechslung zum klassischen Kartoffelpüree.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

900 g	Zwiebel
150 g	Butter
2 EL	Mehl
240 ml	Rindsuppe
240 ml	Schlagobers (oder Süßrahm)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Sauerrahm (nach Bedarf)

Zubereitung

1. Für **einfaches Zwiebelpüree** zunächst die Zwiebeln schälen und in schmale Streifen schneiden.

2. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelstücke weich dünsten. Anschließend Mehl darüber stäuben, mit Rinderbrühe ablöschen und kräftig aufkochen lassen. Süßrahm oder Schlagobers unterrühren, erneut aufkochen, mit dem Stabmixer fein pürieren.

3. Abschmecken mit Pfeffer und Salz. Gegebenenfalls mit Sauerrahm bis zur gewünschten Konsistenz binden.

Tipp

Eventuell mit gebratenen Zwiebeln garnieren. Zu diversen Fleischgerichten passt einfaches Zwiebelpüree hervorragend.