KIKKOMAN

Würzige Rote-Zwiebel-Sauce

Gesamtzeit **10 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1'602 kJ / 383 kcal

Fett: **31.1 g** Eiweiss: **1.3 g**
Kohlenhydrate: **8.7 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

200 g	rote Zwiebeln
150 g	Butter
350 ml	Rotwein
1 EL	Honig
1 EL	Essig
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2	Zweige Thymian
2	Nelken

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Mit Butter in einem kleinen Topf rösten und mit Honig caramellisieren.

Schritt 2

Mit Rotwein, Essig, Kikkoman Sojasauce ablöschen und langsam die Hitze reduzieren, bis die Zwiebeln eine cremige Konsistenz haben.

Schritt 3

Mit gezupftem Thymian und gestossenen Nelken verfeinern.