

## Portweinzwiebeln

### Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

500	g	rote Zwiebeln
80	g	Butter
1	TL	Weizenmehl
3	EL	Zucker
1,5	TL	Meersalz
200	ml	Rotwein (Cabernet Sauvignon)
200	ml	roten Portwein
200	ml	Rinderfond
3	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 45 Minuten

### Zubereitung:

Dieses Rezept ist eine Mischung aus Beilage und Sauce. Es ist köstlich und passt hervorragend zu gebratener Entenbrust, Lamm, Wild und natürlich zu meinem göttlichen Schweinefilet im Speckmantel. Perfekt als Topping für Steak und Burger!

Und so geht's: Schält die Zwiebeln und schneidet diese in schmale Spalten. Stellt einen Topf bei größerer Hitze auf euer Kochfeld und gebt zwei Drittel der Butter und den Zucker in den Topf.

Sobald der Zucker beginnt zu karamellisieren (er soll nur leicht braun werden) fügt die Zwiebeln hinzu und schwitzt diese kurz an. Dann löscht mit dem Rotwein ab und lasst diesen zu 80% verkochen.

Sobald der Wein verkocht ist, gebt das Salz, den Portwein und den Fond in den Topf, reduziert die Hitze auf halbe Leistung und lasst die gesamte Flüssigkeit um gut die Hälfte reduzieren.

*(Wenn Ihr die Zwiebeln für ein Topping zubereitet, reduziert die Flüssigkeit um zwei Drittel)*

In die Zwischenzeit nehmt die restliche Butter und verknetet diese mit dem Mehl zu einer gleichmäßigen Paste. Am besten geht das mit einer Gabel. Dann stellt das Mehl-Butter-Gemisch in den Kühlschrank.

Wenn die Flüssigkeit ausreichend verkocht ist, gebt etwas von der Mehl-Butter-Paste in den Topf und bindet damit die Sauce ab. Wiederholt das so lange, bis die Konsistenz eurem Geschmack entspricht. Dann lasst die Zwiebeln noch 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln.

Noch einmal abschmecken und servieren.