

## **10. Zwiebel-Sauce.**

Man schält und zerschneidet 3 kleine Zwiebeln und brät dieselben in 20 Gramm Butter, läßt sie aber nicht schwarz brennen, gießt dann Fleischbrühe und etwas Essig mit ein wenig Gewürz daran, läßt solches kochen, bis die Zwiebeln ganz verkocht sind und reibt sie dann durch einen Durchschlag. Die Sauce ist sehr schmackhaft.

*(52 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap426.html>*