



Rezepte > Sauce

# Zwiebelbutter mit Röstzwiebeln

Zeit gesamt  
15min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Butter	250 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Schnittlauch, frisch	20 g
Salz	
Apfelsaft, naturtrüb	4 EL
Röstzwiebeln	4 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleine Pfanne

1. Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Zwiebel halbieren, schälen und in dünne Spalten schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
2. In einer Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel darin ca. 5 Min. anbraten. Zwiebel salzen, mit Apfelsaft ablöschen und ca. 1 Min. aufkochen lassen. Zwiebel leicht abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel weiche Butter mit gebratener Zwiebel, Schnittlauch und Röstzwiebeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Guten Appetit!

Tipp: Die Zwiebelbutter passt hervorragend zu Brot oder deinem Grillabend.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	516 kcal
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	54 g