



Zwiebel - Bier - Majoran - Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bodenständig - holsteinisch, zu kurz Gebratenem wie Schweinefilet, Steaks oder auch Braten, etc.

Zutaten

- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfel
- 1/4 l brauner Bratensaft
- 1/4 l helles Bier
- 2 Stiele frischer Majoran, gezupft, gehackt
- 1 El Schnittlauch, gehackt
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Salz, Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Kurzgebratene kräftig anbraten, von beiden Seiten Farbe nehmen lassen, heraus nehmen und saftig - rosa im Backofen ausruhen, durchziehen lassen.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Zwiebeln in die gleiche Pfanne mit Rosenpaprika anschwitzen und mit dem Bier und dem Bratensaft aufgießen. Ca. 3 - 4 min. auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Schritt4

Mit frisch gemahlenem Pfeffer und dem gehackten Majoran abschmecken

Rezeptart: Braune Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zwiebel-bier-majoran-sauce/>