

Zwiebelsauce



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 5 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerrahm / saure Sahne	1 Dose(n) / Becher
Zwiebeln	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Zwiebel fein hacken und den Sauerrahm verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Belieben kann man auch etwas Paprikapulver beimengen.
Die Sauce passt ideal zu Grillfleisch!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-891-Zwiebelsauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at