

Zwiebel - Schmalz (Aus Butter)

Kategorien: Eingemachtes, Küche, Kalt

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
3-4		Zwiebeln, kleingehackt
		Wer möchte kann hier noch Kräuter nach Geschmack Hinzugeben

Anleitung:

Die Zwiebeln in einer Pfanne in etwas Butter bräunen. Die Pfanne leicht abkühlen lassen. Weitere Butter dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. In ein Gefäß füllen und erkalten lassen. Die Mengen man ausprobieren. Ich nehme 3-4 Zwiebeln auf 125 g Butter. Varianten ~ Ein Lorbeerblatt mitschmoren lassen (danach entfernen). ~ Mit einem Schuss Calvados ablöschen (muss vollständig einkochen). ~ Apfelstückchen zufügen