

## **Frisches Bauernbrot mit karamellisierter Zwiebelbutter**

Karamellierte Zwiebel:

|          |                    |
|----------|--------------------|
| 6        | Weisse Zwiebeln    |
| 100 gr   | Gutmann Weizenbock |
| 50 gr    | neutrales Öl       |
| 1 Schuss | Weissweinessig     |

Karamellierte Zwiebelbutter:

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| 130 gr | karamellierte Zwiebel |
| 400 gr | Butter                |



Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden / hobeln
2. bereiten Sie eine grosse Pfanne vor und geben Sie Öl und die Zwiebeln und den Weizenbock hinzu.
3. erhöhen Sie die Hitze und lassen die Flüssigkeit komplett verkochen
4. Hitze reduzieren und ca 3 std köcheln lassen, immer wieder umrühren bis die Zwiebeln schön karamellisiert sind.
5. Wenn die Zwiebeln schön braun sind fügen Sie einen Schuss Weissweinessig hinzu.
6. Abkühlen lassen
7. Zwiebeln pürieren und abkühlen lassen, mit zimmerwarmer Butter vermengen und Nocken drehen
8. **Unsere Empfehlung:**  
Ein frisches Bauernbrot sehr großzügig mit der karamellisierten Zwiebelbutter bestreichen.

Guten Appetit.