



Zwiebel-Aprikosengemüse

1 EL Butter

500 g kleine Zwiebeln

Salz, Pfeffer

½ Tasse Fleisch- oder
Gemüsebrühe

1 kl. Dose Aprikosen

Die Zwiebeln schälen und größere Zwiebeln halbieren. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brühe zugießen, den Pfannendeckel auflegen und das Gemüse 10 Min. garen lassen. Die Aprikosen abtropfen lassen, zu den Zwiebeln geben und erhitzen.

Mit einem Schaumlöffel die Zwiebeln und die Aprikosen herausnehmen und warm stellen oder direkt an einen Braten legen. Den Soßenfond mit etwas Soßenbinder andicken. Die Soße kann man mit etwas Zucker und Schmand abschmecken.

Tipp: Das Gemüse passt sehr gut zu Wildfleisch.

Wenn man die Soße separat dazustellen, werden die schönen Farben der Aprikosen und Zwiebeln nicht verdeckt.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

