# Braune Zwiebelsauce

## Zubereitung:

Man schneidet die Zwiebel in dünne Scheiben, schwitzt sie mit etwas Butter an, gibt einen Löffel Zucker hinzu und röstet diesen hellbraun. Dann stäubt man ein Löffelchen Mehl an, rührt mit heißem Wasser zu einer dicklichen Sauce, läßt diese ein wenig kochen und quirlt sie mit kräftigem Druck durch ein Spitzsieb. Man schmeckt die Sauce mit ein wenig Zitronensaft ab.