Rezept

Zwiebel-Senf-Sauce

Ein Rezept von Zwiebel-Senf-Sauce, am 11.11.2026

Zutaten

500 g	Zwiebeln
200 ml	Weißweinessig
2 TL	Salz
1	unbehandelte Orange
100 g	Honig
5 EL	Senfpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER à 200 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Orangenschale mit einem Zestenreißer abziehen, Saft auspressen.

2. Essig, Honig und Orangenschale in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin in 5-10 Min. weich kochen. Die Masse im Mixer pürieren.

3. Zwiebeln wieder in den Topf füllen und aufkochen, Salz und Senfpulver unterrühren. Wenn das Senfpulver aufquillt, nach und nach den Orangensaft unterrühren. Die Sauce soll dickflüssig bleiben. In sterlisierte Twist-off-Gläser füllen und verschließen