

Zwiebelsauce, hell

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1 Zwiebel
1-1 1/2 EL Margarine
2 EL Mehl
2-3 EL Zitronensaft
1 TL Senf
1 T Sojamilch
1 Pr Paprika
Salz

- Zwiebel schälen, in Halbringe schneiden, in der Margarine glasig dünsten.
- Mehl dazurühren, bis es sich mit der Margarine verbunden hat.
- Etwas Sojamilch dazugeben, glattrühren.
- Zitronensaft, Senf und nach und nach unter Rühren restliche Sojamilch dazugeben, aufkochen lassen.
- Mit Paprika und Salz abschmecken.