Rudy´s
Mustard-Butter-Onions

mobil: +49 157 726 22 989
email: info@grillmeisterei.events
home: www.grillmeisterei.events

Zutatenliste

Menge	Zutaten/Lebensmittel
1 kg	Gemüsezwiebeln in Streifen
250g	kalte Butter
200g	Senf
1 EL	Meersalz
1 EL	brauner Zucker
1 EL	Chiliflocken
1 EL	Pfeffer gemahlen

Grill-Regeln

Grill-Zeit	20m
Grill-Methode	direkt
Grill-Temperatur	250°
Grill-Zubehör	Weber DutchOven

Vorbereitung / Zubereitung

1. den Dutchoven lange vorheizen und auf mind. 250°
2. Dann die Zwiebelstreifen ohne trocken anrösten bis sie anfangen Wasser zu ziehen
3. Zucker, Salz, Pfeffer, Chilli und Senf hinzugeben und ordentlich vermischen
4. kalte Butter zugeben und unter ständigem rühren die Butter zerschmelzen lassen.
5. die Zwiebeln nicht wieder zum kochen bringen, sondern nur erwärmen, ansonsten trennt sich das fett wieder aus der Sauce,

Guten Appetit