

Braunes Zwiebelgemüse

750 g Zwiebeln (Gemüsezwiebeln)
125 g Butter
1 Eßl. Zucker
1 Tasse Fleischbrühe
3 Tomaten
250 g gemischtes Hackfleisch
Salz, Pfeffer
1 Ei
1 Weizenbrötchen
Petersilie

Beilage: Kartoffeln oder Kartoffelmus

Zwiebeln schälen und vierteln (evtl. noch kleiner schneiden), Butter heiß und schäumend werden lassen und den Zucker darin anrösten, bis er hellbraun ist.

Die Zwiebeln zugeben, mit Fleischbrühe auffüllen und alles etwa 25 Minuten kochen lassen. Tomaten brühen, häuten, in Stücke schneiden und dazugeben.

In der Zwischenzeit Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Ei und dem eingeweichten und ausgedrückten Brötchen gut verkneten.

Aus dem Fleischteig kleine Klöße formen und in dem Zwiebelgemüse garen lassen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.