**Deftige Zwiebelbrötchen**

* 100 g Zwiebeln
* 25 g Butter
* 500 g Weizen
* 30 g Hefe
* 10 g Meersalz

Zwiebeln abziehen, würfeln und in Butter leicht andünsten. Weizen fein mahlen, Hefe und Meersalz in 340 ml zimmerwarmen Wasser in einer Schüssel auflösen und mit dem Mehl vermengen. Teig gründlich kneten, Zwiebeln untermengen und alles nochmals gut durchkneten. Anschließend abgedeckt 20 Minuten gehen lassen. Danach den Teig ein weiteres Mal durchkneten.

Mit einem angefeuchteten Esslöffel etwa mandarinengroße Stücke abstechen, mit ebenfalls angefeuchteten Händen zu runden Brötchen formen und auf ein gefettetes Backblech setzen. Brötchen mit einem Tuche abdecken und erneut 20 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 250 Grad vorheizen und eine feuerfeste Schüssel mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Brötchen mit Wasser besprühen und auf der mittleren Schiene bei 250 Grad ca. 20 Minuten backen. Zum Auskühlen auf ein Gitter legen.

