

## Bratensauce von Balu1

Mengen für 10 Personen

|                           |  |
|---------------------------|--|
| 40 g Margarine            |  |
| 300 g Zwiebel             | Zwiebeln in Butter andünsten                 |
| 80 g Tomatenpuree         | Tomatenpüree beigeben und 1-2 Minuten rösten |
| 6.0 dl Rotwein            |  |
| 8.0 dl Bouillon (flüssig) | Mit Bouillon ablöschen                       |
| 2.0 EL Mehl               | Um die sauce zu verdicken                    |
| 3.0 Prise Salz            |  |
| 15 g Pfeffer              |  |