

Bratensauce von Balu1

Mengen für 40 Personen

160 g Margarine	
1.2 kg Zwiebel	Zwiebeln in Butter andünsten
320 g Tomatenpuree	Tomatenpüree beigeben und 1-2 Minuten rösten
2.4 Liter Rotwein	
3.2 Liter Bouillon (flüssig)	Mit Bouillon ablöschen
8.0 EL Mehl	Um die sauce zu verdicken
12 Prise Salz	
60 g Pfeffer	