Bratwurst mit ErbsliRüebli und Stocki von elisa schluchter

Mengen für 32 Personen

Würste einschneiden, in einer Pfanne zugedeckt bei mittlerer Hitze für etwa10 Minuten erwärmen.

Zwiebeln in Butter dünsten. Mit Mehl bestäuben, gut mischen.

Tomatenpüree beigeben und 1-2 Minuten rösten.

Mit Wein oder Bouillon ablöschen.

Bouillon dazugiessen, zur gewünschten Konsistenz einkochen, abschmecken.

Bratwürste bei hoher Hitze auf allen Seiten braten, bis sie eine schöne Kruste haben. Mit Sauce anrichten.

Tags: Fleischgericht, Schwierig

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Salz

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

6.4 kg Erbsli und Rüebli	
9.6 Portion Stocki	
8.0 Liter Milch	
320 g Butter	
320 g Bratensauce	kg = 1 pack
1.28 kg Zwiebel	