



Bratwurst mit ErbsliRüebli und Stocki von Sidi

Mengen für 10 Personen

Würste einschneiden, in einer Pfanne zugedeckt bei mittlerer Hitze für etwa 10 Minuten erwärmen.

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

Tomatenpüree begeben 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: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

125 g Butter	schmelzen und auskühlen lassen
150 g Zwiebeln	schälen, fein hacken
175 g Mehl	
7.5 g Salz	
5.0 g Backpulver	Mehl, Salz, Backpulver mischen und zu den Kartoffeln geben.
3.0 Stück Eier	Mit Butter verquirlen und beifügen. Das ganze zu einem Teig kneten und in eine Klarsichtfolie gewickelt 30min kühl stellen.
10 Stück Knoblauchzehen	
2.0 kg Erbsli und Rüebli	
1.0 kg Bratwurst (Schwein)	
54 g Butter	Butter erhitzen, Zwiebel andünsten
3.0 dl Bouillon (flüssig)	dazugießen, mit Salz und Pfeffer würzen Knapp zugedeckt weich kochen.
500 Portion Stocki	Portion = Gramm
1.0 g Creme fraiche Kräuter	
360 g saurer Halbrahm	Kartoffelstock mit saurem Halbrahm und Butter abschmecken
2.5 Liter Milch	
500 g Butter	
6.0 Stück Eier	Spiegeleier als Ersatz für Bratwürste für Vegis
7.0 Stück Zwiebeln	

50 g Mehl

1.0 Liter Bouillon (flüssig)

100 g Tomatenpuree
