

Bratwurst mit ErbsliRüebli und Stocki von Jingxi

Mengen für 75 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: Salz, Muskatnuss, Pfeffer

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

15 kg Erbsli und Rüebli

22.5 Portion Stocki

18.8 Liter Milch

750 g Butter

7.5 kg Bratensauce kg = 1 pack

15 kg Zwiebel kg = stück