

Bratwurst mit ErbsliRüebli und Stocki von Jingxi

Mengen für 90 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: Wallholz, Backblech

18 kg Erbsli und Rüebli

27 Portion Stocki

22.5 Liter Milch

900 g Butter

9.0 kg Bratensauce kg = 1 pack

18 kg Zwiebel kg = stück