



Bratwurst mit ErbsliRüebli und Stocki von Jonathan Bösch

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: Schwierig, Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

2.0 kg Erbsli und Rüebli

3.0 Portion Stocki

2.5 Liter Milch

100 g Butter

100 g Bratensauce kg = 1 pack

400 g Zwiebel

10 Stück Cervelat