



Bratwurst mit ErbsliRüebli und Stocki von Jonathan Bösch

Mengen für 30 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, Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

6.0 kg Erbsli und Rüebli

9.0 Portion Stocki

7.5 Liter Milch

300 g Butter

300 g Bratensauce kg = 1 pack

1.2 kg Zwiebel

30 Stück Cervelat