



Bratwurst mit Rösti & Zwiebelnsauce von Celine Schüpbach

Mengen für 10 Personen

2.0 kg Kartoffeln	dämpfen / kochen, abkühlen lassen, schälen, grob raffeln
100 g Butter	Rösti in Butter goldbraun anbraten und würzen
1.5 g Bratwurst (Kalb)	Einheiten
50 g Butter	Butter in Pfanne schmelzen
1.0 kg Frühlingszwiebeln	schneiden, im Butter braten
15 g Tomatenmark	dazugeben
2.0 dl Rotwein	dazugeben, ablöschen
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
15 g Maisstärke/Maizena	mit Bouillon verrühren