

## Bratwurst mit Zwiebelsauce von Simu

Mengen für 100 Personen

Feines Hauptgericht, dass die Entwicklung von Körpergasen entwickelt.

Aufwand gering

2.5 kg Zwiebeln	Zwiebeln in Scheiben schneiden oder hacken und in Öl anbraten
7.5 kg Bratwurst (Kalb)	
7.5 kg Bratwurst (Schwein)	Bratwürste goldbraun braten
8 Liter Weisswein	abschrecken
1.0 kg Bratensauce	mit Wasser auflösen und hinzugeben
80 Stück Bouillonwürfel	würzen
500 g Senf	würzen, Salz und Pfeffer hinzufügen

Wird von Vegetariern nicht gegessen

[http://www.saison.ch/de-CH/rezepte/2001/Seiten/bratwurst\\_mit\\_zwiebelsauce.aspx](http://www.saison.ch/de-CH/rezepte/2001/Seiten/bratwurst_mit_zwiebelsauce.aspx)