



Bratwurst, Zwiebelsauce, Stocki, Zucchetti von Luzi

Aregger

Mengen für 10 Personen

Quelle: Swissmilk

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.2 kg Bratwurst (Schwein)

700 g Zwiebel

75 g Mehl

40 g Tomatenpuree

3.5 dl Rotwein

4.0 dl Bouillon (flüssig)

1.0 kg Rüebl

10 Portion Stocki

1.0 kg Zucchetti (g)

- 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.
- Zucchetti in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen
- Wasser mit Salz und etwas Butter aufkochen, danach Milch dazu geben, anschliessend Stocki dazu geben