

Braune Sauce und Erbsli und Rüeblli von Sidi

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.0 Stück Zwiebeln	ganz fein hacken und in Pfanne andünsten
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
2.0 EL Mehl	Mehl an die Zwiebeln geben und gleich mit Bouillon ablöschen.
135 g Bratensauce	in heisses Wasser einrühren
2.0 dl Rahm	Mit Rahm und evt. Mehl verfeinern.
50 g Butter	
1.0 kg Erbsli und Rüeblli	Erbsli und Rüeblli in Butter weich kochen.