

Bratensauce von Balu1

Mengen für 35 Personen

7.0 EL Butter	
875 g Zwiebel	Zwiebeln in Butter andünsten
140 g Tomatenpuree	Tomatenpuree beigeben und 1-2 Minuten rösten
1.4 Liter Bouillon (flüssig)	Mit Bouillon ablöschen
3.5 EL Mehl	Um die sauce zu verdicken
3.5 Prise Salz	
35 g Pfeffer	