



# Bratensauce von Balu1

Mengen für 10 Personen

40 g Margarine	
300 g Zwiebel	Zwiebeln in Butter andünsten
80 g Tomatenpuree	Tomatenpüree beigeben und 1-2 Minuten rösten
6.0 dl Rotwein	
8.0 dl Bouillon (flüssig)	Mit Bouillon ablöschen
2.0 EL Mehl	Um die sauce zu verdicken
3.0 Prise Salz	
15 g Pfeffer	