



# Bratensauce von Balu1

Mengen für 35 Personen

140 g Margarine	
1.05 kg Zwiebel	Zwiebeln in Butter andünsten
280 g Tomatenpuree	Tomatenpüree beigeben und 1-2 Minuten rösten
2.1 Liter Rotwein	
2.8 Liter Bouillon (flüssig)	Mit Bouillon ablöschen
7.0 EL Mehl	Um die sauce zu verdicken
10.5 Prise Salz	
52.5 g Pfeffer	