Bratkartoffeln mit Brokkoli an Zwiebelsauce von

Florence Bühler
Mengen für 10 Personen

Quelle: Fooby
Gewürze: Pfeffer, Salz

2.5 kg Kartoffeln	
2.0 dl Öl	
100 g Butter	
45 g Rohrzucker	
4.0 dl Weisswein	
2.0 Stück Bouillonwürfel	1 Würfel = 0.5L
20 g Maisstärke/Maizena	braun
5.0 g Thymian	1g = 1 Zweig
10 Stück Zwiebeln	
1.5 kg Broccoli	

KARTOFFELN: Kartoffeln waschen und mit Schale in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln rüsten und klein schneiden. Zwiebeln in Öl andünsten und Kartoffeln dazugeben. Kartoffeln mit genügend Öl weich braten und genügend salzen. (ca. 45min)

SAUCE: Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Zwiebeln beigeben, ca. 10 Min. rührbraten. Zucker beigeben, kurz weiterrührbraten. Wein dazugiessen, ca. 1 Min. einkochen. Bouillon und Thymian beigeben, aufkochen. Maizena unter Rühren beigeben, ca. 2 Min. kochen, würzen.

BROKKOLI: Brokkoli putzen, waschen und in kleine Brokkoliröschen teilen. Den Strunk schälen und klein schneiden. Alles in reichlich kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten bissfest garen.
Anschließend mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser herausnehmen und in Eiswasser abschrecken.