



Bratwurst an Zwiebelsauce von Luzi Aregger

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Bratwurst (Schwein)

- 1.) Zwiebeln in Butter dünsten. Mit Mehl bestäuben, gut mischen.
- 2.) Tomatenpüree beigeben und 1-2 Minuten rösten.
- 3.) Mit Wein oder Bouillon ablöschen.
- 4.) Bouillon dazugießen, zur gewünschten Konsistenz einkochen, abschmecken.