

Bratwurst mit ErbsliRüebli und Stocki von ursinak

Mengen für 15 Personen

Würste einschneiden, in einer Pfanne zugedeckt bei mittlerer Hitze für etwa 10 Minuten erwärmen.

Zwiebeln in Butter dünsten. Mit Mehl bestäuben, gut mischen.

Tomatenpüree begeben und 1-2 Minuten rösten.

Mit Wein oder Bouillon ablöschen.

Bouillon dazugießen, zur gewünschten Konsistenz einkochen, abschmecken.

Bratwürste bei hoher Hitze auf allen Seiten braten, bis sie eine schöne Kruste haben. Mit Sauce anrichten.

Tags: Fleischgericht, Schwierig

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

188 g Butter	schmelzen und auskühlen lassen
225 g Zwiebeln	schälen, fein hacken
263 g Mehl	
11.3 g Salz	
7.5 g Backpulver	Mehl, Salz, Backpulver mischen und zu den Kartoffeln geben.
4.5 Stück Eier	Mit Butter verquirlen und beifügen. Das ganze zu einem Teig kneten und in eine Klarsichtfolie gewickelt 30min kühl stellen.
15 Stück Knoblauchzehen	
3.0 kg Erbsli und Rüebli	
1.5 kg Bratwurst (Schwein)	
81 g Butter	Butter erhitzen, Zwiebel andünsten
4.5 dl Bouillon (flüssig)	dazugießen, mit Salz und Pfeffer würzen Knapp zugedeckt weich kochen.
750 Portion Stocki	Portion = Gramm
1.5 g Creme fraiche Kräuter	
540 g saurer Halbrahm	Kartoffelstock mit saurem Halbrahm und Butter abschmecken
3.75 Liter Milch	
750 g Butter	
9.0 Stück Eier	Spiegeleier als Ersatz für Bratwürste für Vegis
10.5 Stück Zwiebeln	

75 g Mehl

1.5 Liter Bouillon (flüssig)

150 g Tomatenpuree