Bratwurst mit ErbsliRüebli und Stocki von ursinak

Mengen für 39 Personen

Würste einschneiden, in einer Pfanne zugedeckt bei mittlerer Hitze für etwa10 Minuten erwärmen.

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

Tomatenpüree beigeben 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: Schwierig, Fleischgericht

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

488 g Butter	schmelzen und auskühlen lassen
585 g Zwiebeln	schälen, fein hacken
683 g Mehl	
29.3 g Salz	
19.5 g Backpulver	Mehl, Salz, Backpulver mischen und zu den Kartoffeln geben.
11.7 Stück Eier	Mit Butter verquirlen und beifügen. Das ganze zu einem Teig kneten und in eine Klarsichtfolie gewickelt 30min kühl stellen.
39 Stück Knoblauchzehen	
7.8 kg Erbsli und Rüebli	
3.9 kg Bratwurst (Schwein)	
211 g Butter	Butter erhitzen, Zwiebel andünsten
1.17 Liter Bouillon (flüssig)	dazugiessen, mit Salz und Pfeffer würzen Knapp zugedeckt weich kochen.
1950 Portion Stocki	Portion = Gramm
3.9 g Creme fraiche Kräuter	
1.4 kg saurer Halbrahm	Kartoffelstock mit saurem Halbrahm und Butter abschmecken
9.75 Liter Milch	
1.95 kg Butter	
23.4 Stück Eier	Spiegeleier als Ersatz für Bratwürste für Vegis
27.3 Stück Zwiebeln	

195 g	Mehl
3.9 Liter	Bouillon (flüssig)
390 g	Tomatenpuree