



Bratwurst mit ErbsliRüebli und Stocki von ursinak

Mengen für 50 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: Schwierig, Fleischgericht

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Salz

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

625 g Butter	schmelzen und auskühlen lassen
750 g Zwiebeln	schälen, fein hacken
875 g Mehl	
37.5 g Salz	
25 g Backpulver	Mehl, Salz, Backpulver mischen und zu den Kartoffeln geben.
15 Stück Eier	Mit Butter verquirlen und beifügen. Das ganze zu einem Teig kneten und in eine Klarsichtfolie gewickelt 30min kühl stellen.
50 Stück Knoblauchzehen	
10 kg Erbsli und Rüebli	
5 kg Bratwurst (Schwein)	
270 g Butter	Butter erhitzen, Zwiebel andünsten
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	dazugießen, mit Salz und Pfeffer würzen Knapp zugedeckt weich kochen.
2500 Portion Stocki	Portion = Gramm
5.0 g Creme fraiche Kräuter	
1.8 kg saurer Halbrahm	Kartoffelstock mit saurem Halbrahm und Butter abschmecken
12.5 Liter Milch	
2.5 kg Butter	
30 Stück Eier	Spiegeleier als Ersatz für Bratwürste für Vegis
35 Stück Zwiebeln	

250 g Mehl

5.0 Liter Bouillon (flüssig)

500 g Tomatenpuree
