Bratwurst mit ErbsliRüebli und Stocki von ursinak

Mengen für 52 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, Muskatnuss, Salz

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

650 g Butter	schmelzen und auskühlen lassen
780 g Zwiebeln	schälen, fein hacken
910 g Mehl	
39 g Salz	
26 g Backpulver	Mehl, Salz, Backpulver mischen und zu den Kartoffeln geben.
15.6 Stück Eier	Mit Butter verquirlen und beifügen. Das ganze zu einem Teig kneten und in eine Klarsichtfolie gewickelt 30min kühl stellen.
52 Stück Knoblauchzehen	
10.4 kg Erbsli und Rüebli	
5.2 kg Bratwurst (Schwein)	
281 g Butter	Butter erhitzen, Zwiebel andünsten
1.56 Liter Bouillon (flüssig)	dazugiessen, mit Salz und Pfeffer würzen Knapp zugedeckt weich kochen.
2600 Portion Stocki	Portion = Gramm
5.2 g Creme fraiche Kräuter	
1.87 kg saurer Halbrahm	Kartoffelstock mit saurem Halbrahm und Butter abschmecken
13 Liter Milch	
2.6 kg Butter	
31.2 Stück Eier	Spiegeleier als Ersatz für Bratwürste für Vegis
36.4 Stück Zwiebeln	

260 g Mehl	
5.2 Liter Bouillon (flüssig)	
520 g Tomatenpuree	