

Bratwurst mit ErbsliRüebli und Stocki von Nadja Mauerhofer

Mengen für 23 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: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

4.6 kg Erbsli und Rüebli

1150 Portion Stocki Portion = Gramm

5.75 Liter Milch

230 g Butter

2.3 kg Bratensauce kg = 1 pack

4.6 kg Zwiebel kg = stück