Bratwurst mit ErbsliRüebli und Stocki von Nadja Mauerhofer

Mengen für 23 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: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

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