Bratwurst mit ErbsliRüebli und Stocki von Jingxi

Mengen für 90 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: Fleischgericht, Schwierig

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

18 kg Erbsli und Rüebli	
27 Portion Stocki	
22.5 Liter Milch	
900 g Butter	
9.0 kg Bratensauce	kg = 1 pack
18 kg Zwiebel	kg = stück