Bratwurst mit ErbsliRüebli und Stocki von Jonathan Bösch

Mengen für 140 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: Pfeffer, Muskatnuss, Salz
Ausrüstung: Wallholz, Backblech

28 kg Erbsli und Rüebli	
42 Portion Stocki	
35 Liter Milch	
1.4 kg Butter	
1.4 kg Bratensauce	kg = 1 pack
5.6 kg Zwiebel	
140 Stück Cervelat	