

Bratwurst mit ErbsliRüebli und Stocki von Jonathan Bösch

Mengen für 70 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: Schwierig, Fleischgericht

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

14 kg Erbsli und Rüebli

21 Portion Stocki

17.5 Liter Milch

700 g Butter

700 g Bratensauce kg = 1 pack

2.8 kg Zwiebel

70 Stück Cervelat