

Bratwurst mit Rüebli und Stocki von ursinak

Mengen für 10 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: Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

| | |
|------------------------------|---|
| 125 g Butter | schmelzen und auskühlen lassen |
| 150 g Zwiebeln | schälen, fein hacken |
| 10 Stück Knoblauchzehen | |
| 2.0 kg Rüebli | mit Butter andämpfen |
| 1.0 kg Bratwurst (Schwein) | |
| 500 Portion Stocki | Portion = Gramm |
| 360 g saurer Halbrahm | Kartoffelstock mit saurem Halbrahm und Butter abschmecken |
| 2.5 Liter Milch | |
| 500 g Butter | |
| 6.0 Stück Eier | Spiegeleier als Ersatz für Bratwürste für Vegis |
| 7.0 Stück Zwiebeln | |
| 50 g Mehl | |
| 100 g Tomatenpüree | |
| 1.0 Liter Bouillon (flüssig) | |