

Bratwurst mit Rüepli und Stocki von ursinak

Mengen für 23 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: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

288 g Butter	schmelzen und auskühlen lassen
345 g Zwiebeln	schälen, fein hacken
23 Stück Knoblauchzehen	
4.6 kg Rüepli	mit Butter andämpfen
2.3 kg Bratwurst (Schwein)	
1150 Portion Stocki	Portion = Gramm
828 g saurer Halbrahm	Kartoffelstock mit saurem Halbrahm und Butter abschmecken
5.75 Liter Milch	
1.15 kg Butter	
13.8 Stück Eier	Spiegeleier als Ersatz für Bratwürste für Vegis
16.1 Stück Zwiebeln	
115 g Mehl	
230 g Tomatenpüree	
2.3 Liter Bouillon (flüssig)	