

## Bratwurst mit Zwiebelsauce von Matteo Delucchi

Mengen für 28 Personen

Feines Hauptgericht, dass die Entwicklung von Körpergasen entwickelt.

Aufwand gering

|                            |   |
|----------------------------|---|
| 700 g Zwiebeln             | Zwiebeln in Scheiben schneiden oder hacken und in Öl anbraten |
| 2.1 kg Bratwurst (Kalb)    |   |
| 2.1 kg Bratwurst (Schwein) | Bratwürste goldbraun braten                                   |
| 2.24 Liter Weisswein       | abschrecken   |
| 280 g Bratensauce          | mit Wasser auflösen und hinzugeben                            |
| 22.4 Stück Bouillonwürfel  | würzen  |
| 140 g Senf                 | würzen, Salz und Pfeffer hinzufügen                           |

Wird von Vegetariern nicht gegessen

[http://www.saison.ch/de-CH/rezepte/2001/Seiten/bratwurst\\_mit\\_zwiebelsauce.aspx](http://www.saison.ch/de-CH/rezepte/2001/Seiten/bratwurst_mit_zwiebelsauce.aspx)