



Bratwurst mit Zwiebelsauce

von Adrian Munger

Mengen für 10 Personen

Feines Hauptgericht, dass die Entwicklung von Korpergasen entwickelt.

Aufwand gering

250 g Zwiebeln	Zwiebeln in Scheiben schneiden oder hacken und in Öl anbraten
750 g Bratwurst (Kalb)	ca 150 g /Stk
750 g Bratwurst (Schwein)	ca. 150g/Stk Bratwürste goldbraun braten
8.0 dl Weisswein	abschrecken
100 g Bratensauce	mit Wasser auflösen und hinzugeben
8.0 Stück Bouillonwürfel	würzen
50 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