Bratwurst mit Zwiebelsauce von Roman Gmür

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss

250 g Zwiebeln	Zwiebeln in Scheiben schneiden oder hacken und in Öl anbraten
1.2 kg Bratwurst (Kalb)	
8.0 dl Weisswein	abschrecken
100 g Bratensauce	mit Wasser auflösen und hinzugeben
8.0 Stück Bouillonwürfel	würzen
10 Portion Stocki	360g
1.2 Liter Milch	
750 g Erbsli und Rüebli	