



Bratwurst mit Zwiebelsauce

von Roman Gmür

Mengen für 60 Personen

Gewürze: Muskatnuss

1.5 kg Zwiebeln	Zwiebeln in Scheiben schneiden oder hacken und in Öl anbraten
7.2 kg Bratwurst (Kalb)	
4.8 Liter Weisswein	abschrecken
600 g Bratensauce	mit Wasser auflösen und hinzugeben
48 Stück Bouillonwürfel	würzen
60 Portion Stocki	360g
7.2 Liter Milch	
4.5 kg Erbsli und Rüebl	