

# Bratwurst mit Zwiebelsauce, Kartoffelstock und Rüebl

von Iris Brun

Mengen für 10 Personen

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.

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

2.0 kg Rüebl	
500 Portion Stocki	Portion = Gramm
2.5 Liter Milch	
100 g Butter	
2.0 kg Zwiebel	kg = stück
100 kg Mehl	Zwiebeln bestäuben
1.0 kg Bratensauce	kg = 1 pack
1.5 kg Bratwurst (Schwein)	Pro Person 1 Wurst + zusätzliche