



# Bratwurst, Zwiebelsauce, Stocki, Zucchetti von Luzi

Aregger

Mengen für 30 Personen

Quelle: Swissmilk

Gewürze: Salz, Pfeffer

---

3.6 kg Bratwurst (Schwein)

---

330 g Bratensauce

---

2.1 kg Zwiebel

---

30 Portion Stocki

---

3.0 kg Zucchetti (g)

- 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.
- Zucchetti in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen
- Wasser mit Salz und etwas Butter aufkochen, danach Milch dazu geben, anschliessend Stocki dazu geben