



# Bratwurst, Zwiebelsauce, Stocki, Zucchetti von Luzi

Aregger

Mengen für 90 Personen

Quelle: Swissmilk

Gewürze: Pfeffer, Salz

---

10.8 kg Bratwurst (Schwein)

---

990 g Bratensauce

---

6.3 kg Zwiebel

---

90 Portion Stocki

---

9.0 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