

Braune Sauce und Erbsli und Rüepli von Sidi

Mengen für 34 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

3.4 Stück Zwiebeln	ganz fein hacken und in Pfanne andünsten
3.4 Liter Bouillon (flüssig)	
6.8 EL Mehl	Mehl an die Zwiebeln geben und gleich mit Bouillon ablöschen.
459 g Bratensauce	in heisses Wasser einrühren
6.8 dl Rahm	Mit Rahm und evt. Mehl verfeinern.
170 g Butter	
3.4 kg Erbsli und Rüepli	Erbsli und Rüepli in Butter weich kochen.