



Bratwurst an Zwiebelsauce

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

2 Kalbsbratwürste
2 mittelgrosse Zwiebeln, in Ringen
Butter
½ - 1 EL Mehl
½ EL Tomatenpüree
0,75 dl Rotwein oder Bouillon
0,75 dl Bouillon
Salz und Pfeffer



Und so wird's gemacht

Zubereiten: 30min

Auf dem Tisch in: 30min

Würste einschneiden, in einer Pfanne zugedeckt bei mittlerer Hitze für etwa 10 Minuten erwärmen.

Zwiebeln in Butter dünsten. Mit Mehl bestäuben, gut mischen.

Tomatenpüree begeben und 1-2 Minuten rösten.

Mit Wein oder Bouillon ablöschen.

Bouillon dazu giessen, zur gewünschten Konsistenz einkochen, abschmecken.

Bratwürste bei hoher Hitze auf allen Seiten braten, bis sie eine schöne Kruste haben.
Mit Sauce anrichten.

Statt in der Pfanne können die Bratwürste auch im Ofen zubereitet werden. Das ist vor allem bei grossen Mengen hilfreich. Für 10-15 Minuten bei hoher Hitze mit eingeschalteter Grillfunktion garen.



Meine Anmerkungen: