

Schritt für Schritt zur

Bratwurst an Zwiebelsauce

Schnörkellos und gut – so soll eine Bratwurst an Zwiebelsauce schmecken. Da braucht es keine speziellen Zutaten, denn die Würze liegt in der Einfachheit des Rezepts.

Rezeptbearbeitung: Sandra Geiger Styling: Irène de Giacomo Fotos: Ruth Küng



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



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



3. Tomatenpüree begeben und 1–2 Minuten rösten.



4. Mit Wein oder Bouillon ablöschen.



5. Bouillon dazugießen, zur gewünschten Konsistenz einkochen, abschmecken.



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




Tipp
Mit Pommes frites,
Country Cuts oder Rösti
servieren.

Zutaten

- 4 Kalbsbratwürste
- 4 mittelgrosse Zwiebeln, in Ringen
- Butter
- 1-2 EL Mehl
- 1 EL Tomatenpüree
- 1,5 dl Wein oder Bouillon
- 1,5 dl Bouillon
- Salz und Pfeffer

Für 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

NÄHRWERTE PRO PORTION: Energie 681 kcal
Eiweiss 20 g, Fett 32 g, Kohlenhydrate 76 g

 schnell