

Bratwurst an Zwiebelsauce

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

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 dazugiessen, zur gewünschten Konsistenz einkochen, abschmecken.

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