



St. Galler Bratwurst mit Zwiebelsauce

Zubereiten: 35 Minuten
Auf dem Tisch in 35 Minuten
Rezept für 4 Personen

- 1 EL Bratbutter
- 4 St. Galler Bratwürste
- 4 mittelgrosse Zwiebeln, in Ringen
- 1 EL Butter
- 1-2 EL Mehl
- 1 EL Tomatenpüree
- 1,5 dl Wein oder Bouillon
- 1,5 dl Bouillon
- Salz und Pfeffer

Würste in wenig Bratbutter bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten für etwa 8-10 Minuten anbraten. 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. Mit Sauce anrichten.

Rösti

- 1,2 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln in der Schale kochen oder dämpfen (idealerweise am Vortag), warm schälen, erkaltete Kartoffeln an der Röstiraffel reiben
- 1-2 EL Bratbutter oder Bratcreme
- wenig Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln locker in die heisse Bratbutter streuen. Anbraten bis sich eine goldgelbe Kruste bildet und dann unter mehrmaligem Wenden bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb anbraten, würzen. Gesamte Bratzeit etwa 15 Minuten.