

Sauce zu Bratwurst

Bratwurst in ca. 100-150 ml Wasser kross anbraten.

Einstecken, damit das Fett aus der Wurst rauskommt.

1 gewürfelte Zwiebel in dem Fett braun braten und dann

2 Teel. Mehl einrühren. Mit

1/2 ltr. Brühe ablöschen und gut verrühren, damit keine Klümpchen entstehen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer mag, kann mit Sahne oder Creme fraiche verfeinern.