Cervelatragout mit Stocki und Salat

von Tabea Reichenbach

Mengen für 50 Personen

3.75 dl Öl	erhitzen
75 Stück Wienerli	anbraten
12.5 Stück Zwiebeln	fein schneiden
5.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
50 g Maisstärke/Maizena	darüberstreuen
3.25 Liter Wasser	dazugeben und 30-40 Min kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
75 g Bouillion	
3.75 dl Rahm	
75 Portion Stocki	1 Pack Migros Budget Stocki statt für 12 Portionen für 9 Portionen rechnen. Statt nur Wasser am Anfang ein Wasser/Milch Gemisch aufkochen
375 g Butter	
4.95 Liter Milch	
10 Liter Wasser	
7.5 Stück Kopfsalat	
7.5 dl Salatsauce	