



# Cervelatragout mit Stocki und Salat

von Tabea Reichenbach

Mengen für 64 Personen

4.8 dl Öl	erhitzen
96 Stück Wienerli	anbraten
16 Stück Zwiebeln	fein schneiden
6.4 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
64 g Maisstärke/Maizena	darüberstreuen
4.16 Liter Wasser	dazugeben und 30-40 Min kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
96 g Bouillion	
4.8 dl Rahm	
96 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
480 g Butter	
6.34 Liter Milch	
12.8 Liter Wasser	
9.6 Stück Kopfsalat	
9.6 dl Salatsauce	