Cervelats-Ragout mit Stocki von Küsche Ch Aa Ju

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Mayoran, Thymian

10 Stück Cervelat	
2.5 Stück Zwiebeln	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
4.0 Stück Rüebli	in Würfel schneiden
5.0 dl Bouillon (flüssig)	
40 g Tomatenpuree	5 Esslöffel
8.0 g Weissmehl	
2.0 dl Olivenöl	
15 g Bratensauce	
10 Portion Stocki	

Vier Cervelats häuten, halbieren und fein scheibeln. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe hacken, 1-2 Karotten in Würfel schneiden.
Alles in Öl gut dünsten. Mit einem Teelöffel Mehl bestäuben. 2 Esslöffel Tomatenpüree beifügen und mit gut 2 dl Fleischbouillon ablöschen.
15 Minuten kochen. (Unbedingt) mit Majoran und Thymian würzen.