Cervelats-Ragout mit Stocki von Küsche Ch Aa Ju

Mengen für 21 Personen

Gewürze: Thymian, Mayoran

21 Stück Cervelat	
5.25 Stück Zwiebeln	
5.25 Stück Knoblauchzehen	
8.4 Stück Rüebli	in Würfel schneiden
1.05 Liter Bouillon (flüssig)	
84 g Tomatenpuree	5 Esslöffel
16.8 g Weissmehl	
4.2 dl Olivenöl	
31.5 g Bratensauce	
21 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.