Cervelats-Ragout mit Stocki von Küsche Ch Aa Ju

Mengen für 24 Personen

Gewürze: Mayoran, Thymian

24 Stück Cervelat	
6.0 Stück Zwiebeln	
6.0 Stück Knoblauchzehen	
9.6 Stück Rüebli	in Würfel schneiden
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	
96 g Tomatenpuree	5 Esslöffel
19.2 g Weissmehl	
4.8 dl Olivenöl	
36 g Bratensauce	
24 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.