

# Cervelats-Ragout mit Stocki von Künsche Ch Aa Ju

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Majoran, Thymian

25 Stück Cervelat	
6.25 Stück Zwiebeln	
6.25 Stück Knoblauchzehen	
10 Stück Rüebli	in Würfel schneiden
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	
100 g Tomatenpuree	5 Esslöffel
20 g Weissmehl	
5.0 dl Olivenöl	
37.5 g Bratensauce	
25 Portion Stocki	

Vier Cervelats häuten, halbieren und fein scheideln. 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.