Cervelats-Ragout mit Stocki von Küsche Ch Aa Ju

Mengen für 80 Personen

Gewürze: Thymian, Mayoran

80 Stück Cervelat	
20 Stück Zwiebeln	
20 Stück Knoblauchzehen	
32 Stück Rüebli	in Würfel schneiden
4 Liter Bouillon (flüssig)	
320 g Tomatenpuree	5 Esslöffel
64 g Weissmehl	
1.6 Liter Olivenöl	
120 g Bratensauce	
80 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.