

# Kartoffelstock mit Bratensauce, Erbsli und Rüeбли

von Fabian Brunner

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.coop.ch/de/lebensmittel/vorraete/grundnahrungsmittel/kartoffelprodukte/kartoffelstock/knorr-stocki-kartoffelstock-4-portionen/p/3031970>

1.25 Liter Wasser	
2.5 TL Salz	
50 g Butter	Zusammen aufkochen
7.5 dl Milch	Pfanne vom Herd nehmen und Milch kalt hinzugeben
2.5 Portion Stocki	Ganzen Beutelinhalt in einem Guss in die Pfanne geben und mit der Kochkelle eindrücken, bis alle Flocken mit Flüssigkeit bedeckt sind. STOCKI Kartoffelstock in der Pfanne ca. 1/2 Minute ziehen lassen. Kurz und leicht mit der Kochkelle umrühren.
750 g Erbsli und Rüeбли	Aufkochen
4.5 EL Öl	erwärmen
7.5 EL Mehl	kastanienbraun rösten
7.5 dl Wasser	zugeben, 30-45min kochenlassen und würzen