Kartoffelstock mit Bratensauce, Erbsli und Rüebli

von Fabian Brunner

Mengen für 19 Personen

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

2.375 Liter Wasser	
4.75 TL Salz	
95 g Butter	Zusammen aufkochen
1.42 Liter Milch	Pfanne vom Herd nehmen und Milch kalt hinzugeben
4.75 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.
1.425 kg Erbsli und Rüebli	Aufkochen
8.55 EL Öl	erwärmen
14.3 EL Mehl	kastanienbraun rösten
1.425 Liter Wasser	zugeben, 30-45min kochenlassen und würzen