



Kräuterrahmsauce Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 60 Personen

Sauce für Pasta

Quelle: Swissmilk-Rezept:

https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/KO2022_SBLV_27/spaghetti-mit-kraeuterrahmsauce/

Gewürze: Salz, Thymian, Pfeffer, Oregano

1.5 kg Zwiebel	hacken
30 Stück Knoblauchzehen	hacken
300 g Butter	Zwiebeln und Knoblauch damit andämpfen
480 g Tomatenmark	dazugeben
150 g Mehl	dazugeben
1.5 Liter Wasser	dazugeben
4.5 Liter Rahm	
180 g Bouillion	
120 g Basilikum	gehackt
6.0 Bund Peterli	gehackt
120 g Rosmarin	gehackt
120 g Schnittlauch	gehackt