

Ragout mit Stocki

von René Wohlgensinger

Mengen für 24 Personen

4.8 dl Öl	erhitzen
3.36 kg Voressen / Ragout	anbraten
720 g Zwiebel	fein schneiden
7.2 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
720 g Rüebli	würfeln
192 g Tomatenpuree	alles beugeben und mitdünsten
120 g Bratensauce	darüberstäuben
1.68 Liter Rotwein	ablöschen
120 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
3 Liter Wasser	
30 g Salz	
120 g Butter	Wasser Salz und Butter aufkochen
1.8 Liter Milch	Pfanne vom Herd nehmen und kalte Milch dazu giessen
24 Portion Stocki	Ganzen Beutelinhalt in einem Guss in die Pfanne geben und mit der Kochkelle eindrücken bis alle Flocken mit Flüssigkeit bedeckt sind. Ca. 1/2 Minuten ziehen lassen.