Ragout mit Stocki von René Wohlgensinger

Mengen für 28 Personen

5.6 dl Öl	erhitzen
3.92 kg Voressen / Ragout	anbraten
840 g Zwiebel	fein schneiden
8.4 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
840 g Rüebli	würfeln
224 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
140 g Bratensauce	darüberstäuben
1.96 Liter Rotwein	ablöschen
140 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
3.5 Liter Wasser	
35 g Salz	
140 g Butter	Wasser Salz und Butter aufkochen
2.1 Liter Milch	Pfanne vom Herd nehmen und kalte Milch dazu giessen
28 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.