Ragout mit Stocki von wsc 68

Mengen für 10 Personen

2.0 dl Öl	erhitzen
1.4 kg Voressen / Ragout	anbraten
300 g Zwiebel	fein schneiden
3.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
300 g Rüebli	würfeln
80 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
50 g Bratensauce	darüberstäuben
7.0 dl Rotwein	ablöschen
7.143 dl Bouillon (flüssig)	dazugeben, Fleisch knapp bedeckt zugedeckt ca. 2 h köcheln lassen
50 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
1.79 Liter Wasser	
17.9 g Salz	
71.4 g Butter	Wasser Salz und Butter aufkochen
1.07 Liter Milch	Pfanne vom Herd nehmen und kalte Milch dazu giessen
14.3 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.

Ragout ca. 2h köcheln lassen. Stocki: 40 Portionen (Wasser, Salz, Butter, Milch entsprechend erhöht) – Flocken müssen bedeckt sein!