Ragout mit Stocki von wsc 68

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
2 Liter Bouillon (flüssig)	dazugeben, Fleisch knapp bedeckt zugedeckt ca. 2 h köcheln lassen
140 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
5 Liter Wasser	
50 g Salz	
200 g Butter	Wasser Salz und Butter aufkochen
3 Liter Milch	Pfanne vom Herd nehmen und kalte Milch dazu giessen
40 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!