Ragout mit Stocki von wsc 68

Mengen für 46 Personen

9.2 dl Öl	erhitzen
6.44 kg Voressen / Ragout	anbraten
1.38 kg Zwiebel	fein schneiden
13.8 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
1.38 kg Rüebli	würfeln
368 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
230 g Bratensauce	darüberstäuben
3.22 Liter Rotwein	ablöschen
3.29 Liter Bouillon (flüssig)	dazugeben, Fleisch knapp bedeckt zugedeckt ca. 2 h köcheln lassen
230 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
8.21 Liter Wasser	
82.1 g Salz	
329 g Butter	Wasser Salz und Butter aufkochen
4.93 Liter Milch	Pfanne vom Herd nehmen und kalte Milch dazu giessen
65.7 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!