Stocki, Erbsli und Rüebli, Bratwurst mit Zwiebelsauce von Severin Kalt

Mengen für 10 Personen

1.3 Liter Wasser	
20 g Salz	
6.5 dl Milch	Pfanne vom Herd nehmen und Milch kalt hinzugeben
10 Portion Stocki	Ganzen Beutelinhalt in einem Guss in die Pfanne geben und mit der Kochkelle eindrücken, bis alle Flocken mit Flüssigkeit bedeckt sind. STOCKI Kartoffelstock in der Pfanne ca. 1/2 Minute ziehen lassen. Kurz und leicht mit der Kochkelle umrühren.
100 g Zwiebel	fein hacken und andünsten
170 g Rüebli	Scheiben schneiden, beifügen
860 g Erbsen	gefroren, beifügen und köcheln lassen
10 g Bratwurst (Kalb)	1 g = 1 St.
250 g Zwiebeln	
10 g Bratensauce	zum anrühren
88 g Bouillion	darüber giessen und einkochen
50 g Senf	
8 dl Weisswein	