



Stocki mit Erbsen und Karotten OSC

von Küche Outdoor & Sport

Camps

Mengen für 10 Personen

- Stocki gemäss Anleitung aufkochen

- Zwiebel andünsten:

In einer grossen Pfanne Butter oder Öl erhitzen, Zwiebel glasig dünsten.

- Gemüse dazugeben:

Erbsen und Rüebli abgiessen, ggf. kurz abspülen. Mit dem Mais zusammen in die Pfanne geben.

- Würzen + aufpeppen:

Salz, Pfeffer, Paprika (oder Curry), Honig dazugeben und alles gut umrühren.

- Ablöschen + köcheln:

Mit der Gemüsebouillon ablöschen. Ca. 5–10 Minuten leicht köcheln lassen, bis alles gut durchgewärmt ist.

Verfeinern (optional):

Am Schluss 1 EL Crème fraîche oder Frischkäse unterrühren – wird schön cremig. Frische Kräuter darüberstreuen.

10 Portion Stocki	gemäss Anleitung kochen
1.5 kg Erbsli und Rüebli	abschütten und abtropfen lassen
1.0 Stück Zwiebeln	kleine Zwiebel
100 g Mais	