



Stocki mit Erbsen und Karotten OSC

von Küche Outdoor & Sport

Camps

Mengen für 20 Personen

- Stocki gemäss Anleitung aufkochen. Würzen + aufpeppen: Salz, Pfeffer, Paprika oder Kräutersalz zugeben

Verfeinern:

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

- Erbsen und Karotten in eigener Flüssigkeit erhitzen.

Kleingeschnittene Zwiebeln in Butter anschwitzen. Abgetropfte Erbsen und Karotten begeben und vorsichtig etwas Butter unterziehen.

26 Portion Stocki	gemäss Anleitung kochen
1.4 kg Erbsli und Rüebli	
2.0 Stück Zwiebeln	kleine Zwiebel
40 g Butter	
20 g Schnittlauch	
40 g Crème fraîche	