

Stocki mit Erbsen und Karotten OSC von Küche Outdoor & Sport

Camps

Mengen für 24 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.

31.2 Portion Stocki	gemäss Anleitung kochen
1.68 kg Erbsli und Rüebli	
2.4 Stück Zwiebeln	kleine Zwiebel
48 g Butter	
24 g Schnittlauch	
48 g Crème fraîche	