

Stocki mit Erbsli, Rüebli, Ei und Bratwurst, Bratensauce

von cevi Köniz-Liebefeld

Mengen für 10 Personen

1.25 Liter Wasser	
2.5 TL Salz	
50 g Butter	Zusammen aufkochen
7.5 dl Milch	Pfanne vom Herd nehmen und Milch kalt hinzugeben
2.5 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 Butter	erhitzen
300 g Zwiebel	fein hacken und andünsten
700 g Rüebli	In Würfel schneiden, beifügen
700 g Erbsen	beifügen und köcheln lassen
5.0 g Bratwurst (Kalb)	Pro Person 1/2 Wurst! In separater Pfanne anbraten... halbieren
10 Stück Eier (gekocht)	Die Eier kalt in den Topf legen und mit warmem Wasser auffüllen. Wasser aufkochen und Eier 10 Minuten kochen lassen.. Kalt abspülen, schälen & halbieren
2.0 Stück Knoblauchzehen	
2.0 Stück Zwiebeln	
4.0 g Tomatenpuree	4 EL mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten
6.0 dl Bouillon (flüssig)	darüber giessen und einkochen
1.0 g Maisstärke/Maizena	dazugeben, ca 5min köcheln