

# Stocki mit Erbsli, Rüebli, Ei und Bratwurst, Bratensauce

von cevi Köniz-Liebefeld

Mengen für 25 Personen

3.125 Liter Wasser	
6.25 TL Salz	
125 g Butter	Zusammen aufkochen
1.88 Liter Milch	Pfanne vom Herd nehmen und Milch kalt hinzugeben
6.25 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.
250 g Butter	erhitzen
750 g Zwiebel	fein hacken und andünsten
1.75 kg Rüebli	In Würfel schneiden, beifügen
1.75 kg Erbsen	beifügen und köcheln lassen
12.5 g Bratwurst (Kalb)	Pro Person 1/2 Wurst! In separater Pfanne anbraten... halbieren
25 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
5.0 Stück Knoblauchzehen	
5.0 Stück Zwiebeln	
10 g Tomatenpuree	4 EL mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	darüber giessen und einkochen
2.5 g Maizena	dazugeben, ca 5min köcheln