

Stocki mit Pilzsauce und Gemüsebeilage

von Joel Brünisholz

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Paprika, Thymian, Rosmarin, Chillipulver, Salz, Muskatnuss

1.5 dl Öl	erhitzen
8.0 Stück Zwiebeln	fein schneiden; die Hälfte für die Pilzrahmsauce. Die andere Hälfte für das gedämpfte Gemüse
2.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
50 g Maisstärke/Maizena	In Wasser auflösen und nach Andünsten der Zwiebeln und Pilzen begeben.
1.3 Liter Wasser	dazugeben und 30-40 Min kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
40 g Bouillion	In heissem Wasser auflösen
1.5 dl Rahm	Nach begeben der Buillon Brühe, der Sauce begeben
20 Portion Stocki	ca. 150 g pro Person. Stocki in einem Grossen Topf nach Anleitung anrichten. Mit Muskat abschmecken.
100 g Butter	
1.32 Liter Milch	
2.0 kg Frische Champignons	In viertel schneiden, ohne öl etwas andünsten
4.0 Stück Zucchini	in Würfel schneiden. Mit Salz und Rosmarin Würzen. In der Pfanne, gemeinsam mit den Zwiebeln, andünsten und als Beilage Servieren
800 g Bohnen	Andünsten mit der Zucchini und der Pilzrahmsauce begeben.
2.0 g Bratensauce	
2.0 Liter Rahm	Dazugeben und etwas köcheln lassen, dann abschmecken