Stocki mit Sojageschnetzeltem

von c.peterhilke@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, Glutenfrei, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

1.2 Liter Wasser	Aufkochen
10 g Salz	zugeben
8.0 dl Milch	kalte Milch hinzufügen und Pfanne sofort vom Herd nehmen. Nach Belieben mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.
60 g Butter	dazugeben
2.5 Portion Stocki	40g pro Person = 6kg Kartoffelflocken in einem Guss in die Pfanne schütten und mit einer Kelle so verteilen, dass die Flocken gut benetzt werden. Nach ca. 1 Minute kurze Zeit schonend verrühren (nicht schlagen), bis der Kartoffelstock schön glatt und luftig ist.
800 g Soja Granulat (wie Hack)	Sojaschnetzel
1.2 kg Pilze	
2.0 Liter Rahm	
5.0 dl Weisswein	
200 g Zwiebel	