

Stocki mit Wienerli von auffahrtwilli

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer

1.3 Liter Wasser	
10 g Salz	
50 g Butter	Wasser mit Salz und Butter aufkochen
6.5 dl Milch	Pfanne vom Herd nehmen und Milch dazugiessen.
10 Portion Stocki	Ganzen Beutelinhalt in einem Guss dazugeben und mit der Holzgabel andrücken. Stocki etwas ziehen lassen und kurz umrühren.
4.0 dl Wasser	Die Butter schmelzen, dann Tomatenmark, Sahne und Brühe dazugeben. Das Mehl mit dem Wasser glatt rühren und auch dazugeben, abschmecken und aufkochen. Kurz köcheln lassen, bis die Soße dicker wird.
3.0 dl Halbrahm	
100 g Butter	
40 g Maisstärke/Maizena	
50 g Tomatenpuree	
10 Paare Wienerli	Geflügelwienerli Vegetarisch?
400 g Rüeblen	
600 g Erbsli und Rüeblen	

Bouillon