

Cervelatragout mit Stocki und Salat

von Tabea Reichenbach

Mengen für 10 Personen

7.5 cl Öl	erhitzen
15 Stück Wienerli	anbraten
2.5 Stück Zwiebeln	fein schneiden
* 3 g Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
10 g Maizena	darüberstreuen
6.5 dl Wasser	dazugeben und 30-40 Min kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
15 g Bouillion	
7.5 cl Rahm	
15 Portion Stocki	
75 g Butter	
9.9 dl Milch	
2.0 Liter Wasser	
2.5 g Kopfsalat	
2.0 dl Salatsauce	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g