

Cervelatragout mit Stocki und Salat

von Tabea Reichenbach

Mengen für 50 Personen

3.75 dl Öl	erhitzen
75 Stück Wienerli	anbraten
12.5 Stück Zwiebeln	fein schneiden
5.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
50 g Maizena	darüberstreuen
3.25 Liter Wasser	dazugeben und 30-40 Min kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
75 g Bouillion	
3.75 dl Rahm	
75 Portion Stocki	
375 g Butter	
4.95 Liter Milch	
10 Liter Wasser	
12.5 g Kopfsalat	
1.0 Liter Salatsauce	