

Cervelatragout mit Stocki und Salat

von Tabea Reichenbach

Mengen für 64 Personen

4.8 dl Öl	erhitzen
96 Stück Wienerli	anbraten
16 Stück Zwiebeln	fein schneiden
6.4 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
64 g Maizena	darüberstreuen
4.16 Liter Wasser	dazugeben und 30-40 Min kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
96 g Bouillion	
4.8 dl Rahm	
96 Portion Stocki	
480 g Butter	
6.34 Liter Milch	
12.8 Liter Wasser	
16 g Kopfsalat	
1.28 Liter Salatsauce	