

Falafel, Zwiebelsauce, Stocki, Zucchetti von Luzi Aregger

Mengen für 10 Personen

Quelle: Swissmilk

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.2 kg Falafel
700 g Zwiebel
75 g Mehl
40 g Tomatenpuree
3.5 dl Rotwein
4.0 dl Bouillon (flüssig)
1.0 kg Rüeblli
10 Portion Stocki
1.0 kg Zucchetti (g)

- Zwiebeln in Butter dünsten. Mit Mehl bestäuben, gut mischen. Tomatenpüree begeben und 1-2 Minuten rösten. Mit Wein oder Bouillon ablöschen. Bouillon dazugiessen, zur gewünschten Konsistenz einkochen, abschmecken.
- Zucchetti in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen
- Wasser mit Salz und etwas Butter aufkochen, danach Milch dazu geben, anschliessend Stocki dazu geben