

Kartoffelstock mit Quorn Geschnetzeltem, Erbsen und Karotten von Ste Fan

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch

10 Portion Stocki	Separat zubereiten
2.0 dl Öl	Im Speiseöl die Kartoffeln portionenweise goldgelb braten, danach salzen und warmstellen.
1.0 kg Erbsli und Rüebli	Wasser abschütten, in Topf mit ein wenig Butter aufkochen lassen, würzen
4.0 dl Milch	
4.0 dl Wasser	
50 g Bouillion	Bouillion im Wasser auflösen und mit Milch aufwärmen
40 g Butter	schmelzen
2.0 g Muskatnuss	Die Sauce mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Paprika abschmecken
80 g Mehl	in Butter dünsten, mit Milch-Bulliongemisch ablöschen und unter stetigem Rühren aufkochen
500 g Quorn	Cornatur Quorn - Geschnetzeltes Anbraten und in Sauce geben https://www.migros.ch/de/product/130921200000 200 g für 4 Personen - 500 g für 10 Personen