

Ragout mit Stock von René Wohlgensinger

Mengen für 10 Personen

2.0 dl Öl	erhitzen
2.3 kg Voressen / Ragout	anbraten
300 g Zwiebel	fein schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
150 g Rüebli	würfeln
80 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
50 g Bratensauce	darüberstäuben
2 dl Rotwein	ablöschen
50 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
1.25 Liter Wasser	dazugeben und 2-3h Kochen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen
12.5 g Salz	
50 g Butter	
7.5 dl Milch	