

Ragout mit Stocki

von René Wohlgensinger

Mengen für 10 Personen

2.0 dl Öl	erhitzen
1.4 kg Voressen / Ragout	anbraten
300 g Zwiebel	fein schneiden
3.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
300 g Rüebli	würfeln
80 g Tomatenpuree	alles beigegeben und mitdünsten
50 g Bratensauce	darüberstäuben
7.0 dl Rotwein	ablöschen
50 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
1.25 Liter Wasser	
12.5 g Salz	
50 g Butter	Wasser Salz und Butter aufkochen
7.5 dl Milch	Pfanne vom Herd nehmen und kalte Milch dazu giessen
10 Portion Stocki	Ganzen Beutelinhalt in einem Guss in die Pfanne geben und mit der Kochkelle eindrücken bis alle Flocken mit Flüssigkeit bedeckt sind. Ca. 1/2 Minuten ziehen lassen.