

Ragout mit Stocki von René Wohlgensinger

Mengen für 20 Personen

4.0 dl Öl	erhitzen
2.8 kg Voressen / Ragout	anbraten
600 g Zwiebel	fein schneiden
6.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
600 g Rüebli	würfeln
160 g Tomatenpuree	alles beigeben und mitdünsten
100 g Bratensauce	darüberstäuben
1.4 Liter Rotwein	ablöschen
100 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
2.5 Liter Wasser	
25 g Salz	
100 g Butter	Wasser Salz und Butter aufkochen
1.5 Liter Milch	Pfanne vom Herd nehmen und kalte Milch dazu giessen
20 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.