

Ragout mit Stocki

von René Wohlgensinger

Mengen für 22 Personen

4.4 dl Öl	erhitzen
3.08 kg Voressen / Ragout	anbraten
660 g Zwiebel	fein schneiden
6.6 Stück Knoblauchzehen	fein hacken und mit Zwiebeln dünsten
660 g Rüebli	würfeln
176 g Tomatenpuree	alles beigegeben und mitdünsten
110 g Bratensauce	darüberstäuben
1.54 Liter Rotwein	ablöschen
110 g Paprika	würzen (+Pfeffer,Salz,..)
2.75 Liter Wasser	
27.5 g Salz	
110 g Butter	Wasser Salz und Butter aufkochen
1.65 Liter Milch	Pfanne vom Herd nehmen und kalte Milch dazu giessen
22 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.