

# Stocki, Bratwurst, Zwiebelsauce und Gemüse glutenfrei

von Sofie Keller

Mengen für 26 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201403\\_65/bratwurst-an-zwiebelsauce/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201403_65/bratwurst-an-zwiebelsauce/)

Tags: Glutenfrei

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.6 kg Bratwurst (Kalb)	(1 Stk. p.P.) Einschneiden und bräteln
1898 Portion Stocki	730 gramm
Nach Packungsanweisung zubereiten.	
5.2 dl Wasser	
1.17 kg Butter	
2.24 Liter Milch	Stockipulver mit Wasser, Salz, Butter und Milch nach Packungsanweisung mischen. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.
26 Stück Zwiebeln	
7.8 EL Butter	
13 EL Mehl	GLUTENFREI
65 g Tomatenpuree	10 g = 1 EL
2.6 kg Gemüse nach Wahl	z.B. Brokkoli, Blumenkohl, Rüepli...
195 Liter Bouillon (flüssig)	GLUTENFREI

Beachten Sie die Kochanleitung genau: Für die Zubereitung für 3 Portionen (1 Beutel) müssen Sie 4 dl Wasser mit 1/2 Kaffeelöffel Salz und 15 g Margarine oder Butter aufkochen. Dann nehmen Sie die Pfanne vom Herd und giessen 2 dl kalte Milch dazu. Dann den ganzen Beutelinhalt in einem Guss in die Pfanne geben und mit der Kochkelle eindrücken, bis alle Flocken mit Flüssigkeit bedeckt sind. KNORR Stocki Kartoffelstock 3x3 Portionen in der Pfanne ca. 1/2 Minute ziehen lassen. Kurz und leicht mit der Kochkelle umrühren. Wichtig: STOCKI Kartoffelstock darf nie geschlagen werden; nur so bleibt er herrlich luftig.

Zwiebeln in Butter dünsten. Mit Mehl bestäuben, gut mischen. Tomatenpüree beugeben und 1-2 Minuten rösten. Mit Wein oder Bouillon ablöschen. Bouillon dazu giessen, zur gewünschten Konsistenz einkochen, abschmecken.