

# Stocki, Käsplätzli, Zwiebelsauce und Gemüse von

Sofie Keller

Mengen für 13 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: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 1.3 kg Grillkäse (Halloumi)        | (1 Stk. p.P.) bräteln  |
| 949 Portion Stocki                 | 730 gramm  |
| Nach Packungsanweisung zubereiten. |  |
| 2.6 dl Wasser                      |  |
| 585 g Butter                       |  |
| 1.12 Liter Milch                   | Stockipulver mit Wasser, Salz, Butter und Milch nach Packungsanweisung mischen. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. |
| 13 Stück Zwiebeln                  |  |
| 3.9 EL Butter                      |  |
| 6.5 EL Mehl                        |  |
| 32.5 g Tomatenpuree                | 10 g = 1 EL  |
| 1.3 kg Gemüse nach Wahl            | z.B. Brokkoli, Blumenkohl, Rüepli...   |
| 97.5 Liter Bouillon (flüssig)      |  |

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.