

## Stocki mit Erbsli und Rüebli von Nadja Mauerhofer

Mengen für 42 Personen

Würste einschneiden, in einer Pfanne zugedeckt bei mittlerer Hitze für etwa 10 Minuten erwärmen.

Zwiebeln in Butter dünsten. Mit Mehl bestäuben, gut mischen.

Tomatenpüree begeben und 1-2 Minuten rösten.

Mit Wein oder Bouillon ablöschen.

Bouillon dazugießen, zur gewünschten Konsistenz einkochen, abschmecken.

Bratwürste bei hoher Hitze auf allen Seiten braten, bis sie eine schöne Kruste haben. Mit Sauce anrichten.

Tags: Fleischgericht, Schwierig

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

8.4 kg Erbsli und Rüebli

---

2100 Portion Stocki    Portion = Gramm

---

10.5 Liter Milch

---

420 g Butter

---

4.2 kg Bratensauce    kg = 1 pack

---

8.4 kg Zwiebel    kg = stück