

Stocki mit Erbsli und Rüebli von Nadja Mauerhofer

Mengen für 42 Personen

Würste einschneiden, in einer Pfanne zugedeckt bei mittlerer Hitze für etwa10 Minuten erwärmen.

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

Tomatenpüree beigeben 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: Muskatnuss, Salz, Pfeffer Ausrüstung: Backblech, Wallholz

8.4 kg Erbsli und Rüebli

o	
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