



ERBSENEINTOPF

FÜR 100 PERSONEN

Zutaten:

- 5kg gelbe, geschälte Erbsen
- 5kg grüne, geschälte Erbsen
- 1kg Speck, klein gewürfelt
- 3kg Kasslerbauch, klein gewürfelt
- 500g Bratfett
- 5kg Kartoffeln, mehlig kochend, klein gewürfelt
- 2kg Karotten, kleingewürfelt
- 1kg Sellerie, klein gewürfelt
- 2,5kg Zwiebeln, klein gewürfelt
- 30l Wasser
- Majoran nach Geschmack
- Pfeffer nach Geschmack
- 300-400g gekörnte Brühe nach Geschmack



Zubereitung:

Die Erbsen mit dem Wasser zum Kochen bringen. Kasslerbauch, Pfeffer und etwas Brühepulver hinzugeben und ca. 45-60min beigeschlossenem Deckel kochen lassen.

Parallel in der Bratpfanne das Bratfett erhitzen, den gewürfelten Bauchspeck anbraten, die gewürfelten Zwiebeln, Sellerie und Karottenwürfel hinzugeben und das alles goldgelb anbraten.

Wenn die Erbsen weich sind, das Kochgut aus der Bratpfanne in den großen Kessel zu den Erbsen hinzugeben, restliches Brühpulver, die Kartoffelwürfel und jetzt erst den Majoran hinzu. Das Ganze nochmal 20min köcheln lassen und dann nochmal abschmecken.

Tipp: Verwendet man ganze Erbsen (ungeschält), diese einen Tag vorher im Wasser quellen lassen und in dem Quellwasser dann kochen.

Tipp: Reicht man dazu eine Bockwurst, kann man den Kasslerbauch auch ganz weglassen.



NUDELSUPPE

FÜR 100 PERSONEN

Zutaten:

- 20 Eier
- 2kg Mehl
- 30l Brühe
- Salz
- Schnittlauch

oder 2,5kg fertige Nudeln



Zubereitung:

Mehl aufs Nudelbrett geben, kleine Grube machen.

Das Ei mit Salz darin verrühren, das Mehl dazurühren, wenn nötig etwas Wasser zugeben.

Den Teig kneten, bis er glatt ist und nicht mehr in den Händen klebt.

Den Teig möglichst dünn ausrollen und etwas trocknen lassen.

Danach zusammenrollen, fadendünne Nudeln schneiden und diese nochmals trocknen lassen.

Die Nudeln in die heiße Brühe geben und kurz kochen.

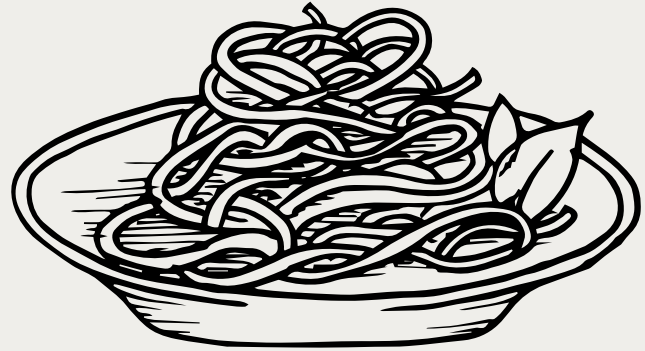
Die Suppe mit etwas Schnittlauch anrichten.

RAHMGESCHNETZELTES MIT NUDELN

FÜR 100 PERSONEN

Zutaten:

- 18kg Filet (Schwein, Huhn oder Pute)
- 300g Zwiebeln
- 15kg Champignons
- 10l Milch
- 30 Knoblauchzehen
- 5l Gemüsebrühe
- so viel Saucenbinder wie nötig (z.B. Mondamin oder Mehl)
- Öl/Pflanzenfett zum Anbraten
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Majoran, Zucker, Muskat, ggf. etwas Cayenne-Pfeffer
- 12,5kg Spiralnudeln



Zubereitung:

1. Nudeln in reichlich Salzwasser al dente garen.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
3. Pilze putzen und vierteln.
4. Fleisch in gleichmäßige Streifen schneiden (bei Wartezeit: mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver (ggf. Cayenne-Pfeffer) würzen; bis zur Verwendung kühl stellen).
5. Öl in Pfanne (o.ä.) geben und heiß werden lassen; Fleisch in kleinen Portionen scharf anbraten (ggf. Fleisch herausholen und mit Sud bei Seite stellen).
6. Pfanne wieder heiß werden lassen, Öl zugeben. Pilze scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen. Mit Fleisch mischen.
7. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Dann das Tomatenmark zugeben und kurz mit anschwitzen. (Alles mit Mehl bestäuben, durchmengen und) mit Gemüsebrühe ablöschen.
8. Saucenbinder oder Mehl in kaltem Wasser anrühren.
9. Die Masse zu der Sauce dazugeben und alles kurz köcheln lassen.
10. Hitze reduzieren und zum Schluss die Milch zugeben. Nochmals abschmecken.