

BRÄTKNÖDELSUPPE

4-Personen-Haushalt

350 g
40 g
etwas
80 ml
4 TL
120 g

ZUTATEN

Brät
Vollei pasteurisiert
Zitronensaft
Milch
Gefro-Suppe
Backerbsen

300-Personen-Zeltlagerküche

15 kg
2,3 kg
viel
4,7 l
3,3 Dosen
8,2 kg

SEMMELSCHMARREN mit Apfelmus

5 Stück
150 g
0,5 l
40 g
2 Gläser

geschnittene Semmeln, ca. 1 cm
Vollei pasteurisiert
Milch
Rosinen
Apfelmus

356 Stück
9 kg
35,5 l
2,7 kg
8 Gastro-Dosen



Zubereitung BRÄTKNÖDELSUPPE

Das Brät in eine Schüssel geben. Vollei, Milch und Zitronensaft dazugeben, vermengen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver würzen. Sollte die Masse zu flüssig sein, können Semmelbrösel ergänzt werden (bitte nur im Notfall!). Nebenbei wird ein Topf mit Wasser und Gefro-Suppe zum Kochen gebracht. Mit zwei Teelöffeln werden kleine Knödel geformt, in das kochende Wasser gegeben und ca. 10 Minuten gegart. Beim Servieren die Backerbsen nicht vergessen!

Zubereitung SEMMELSCHMARREN

Die geschnittenen Semmeln werden in eine Schüssel geschüttet. Darauf werden die Rosinen, das Vollei und ein großer Teil der Milch verteilt und anschl. wird alles mit den Händen gut vermengt. Bei Bedarf den Rest der Milch zugeben. Mit etwas Salz würzen. Nach kurzem Durchziehen der Masse wird diese in einer Pfanne mit heißem Fett goldgelb gebraten. Der fertige Semmelschmarren wird in einen Topf geschichtet. Zwischen den Schichten etwas Zucker einstreuen. Dazu servieren wir Apfelmus.

