# Brunch Zmorge

von Manfred Reischauer

Mengen für 10 Personen

| | |
|---|---|
| 1.5 kg Brot | Diverse Brotsorten, evt. Zopf. |
| 250 g Butter | für Brotaufstrich |
| 150 g Konfitüre | für Brotaufstrich |
| 100 g Nutella | für Brotaufstrich |
| 10 Stück Eier | Rührei<br>Mit etwas Milch in eine Schüssel aufschlagen<br>mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken<br>mit Schwingbesen mischen<br>In einer Bratpfanne rührbraten |
| 800 g Specktranchen | 2-3 Specktranchen pro Person in Bratpfanne knusprig braten |
| 500 g Aufschnitt | Diverser Aufschnitt (Salami, Schinken, Lyoner, Aufschnitt-Mix) |
| 200 g Schoggipulver (OVO) | |
| 2.0 Liter Orangensaft | ca. 2dl Orangensaft pro Person |
| 2.0 Liter Milch | |
| 200 g Bergkäse | |
| 100 g Greyerzer | |