

# Brunch Zmorge

von Oliver Roos

Mengen für 23 Personen

|                           |   |
|---------------------------|---|
| 3.45 kg Brot              | Diverse Brotsorten, evt. Zopf.  |
| 575 g Butter              | für Brotaufstrich   |
| 345 g Konfitüre           | für Brotaufstrich   |
| 230 g Nutella             | für Brotaufstrich   |
| 23 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 |
| 1.84 kg Specktranchen     | 2-3 Specktranchen pro Person in Bratpfanne knusprig braten  |
| 1.15 kg Aufschnitt        | Diverser Aufschnitt (Salami, Schinken, Lyoner, Aufschnitt-Mix)  |
| 2.3 kg Jogurt             | Joghurt nach Belieben   |
| 1.38 kg Beeren (gefroren) | Mit Yoghurt mischen   |
| 1.38 kg Knuspermüesli     | Müeslimischung mit Joghurt/Beeren mischen, fertig   |
| 460 g Schoggipulver (OVO) |   |
| 4.6 Liter Orangensaft     | ca. 2dl Orangensaft pro Person  |
| 4.6 Liter Milch           |   |