

# Couscous

von tobias Bärtschi

Mengen für 66 Personen

6.6 kg Voressen / Ragout	In Ragout schneiden Würzen
46.2 Stück Zwiebeln	In Würfel schneiden Zusammen mit dem Fleisch stark anbraten
6.6 dl Roter Traubensaft	Ablöschen
46.2 Stück Rüebli	Würfel schneiden
4.13 kg Kartoffeln festkochend	Schneiden Zusammen mit den Karotten beifügen Mit 2 Liter Wasser auffüllen 20 Minuten köcheln lassen
4.13 kg Wirz	Schneiden
33 Stück Tomaten	Schneiden
33 Stück Zucchini	Schneiden
3.3 kg Kichererbsen	Alles Gemüse beifügen
2.97 kg Couscous	Reichlich Wasser kochen Couscous 10 Minuten köcheln lassen Würzen anrichten