Fajita von wsc 68

Mengen für 50 Personen

ca. 1.8 Stück pro Person (54 Stück für 30 Personen)

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

8.333 kg Pouletgeschnetzeltes	Mit Fajita Chicken Mix (Fertigmischung) würzen. Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen
16.7 Stück Fajita Chicken Mix	ca. 1 Beutel pro 500 g Poulet
90 Stück Fajita's	aufwärmen bei 180 Grad
16.7 Stück Pepperoni	gemischte Farben in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
1.25 kg rote Bohnen	2 Dosen
600 g Rüebli	fein würfeln
500 g gehackte Tomaten	
400 g Zwiebel	fein hacken
150 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli Zwiebeln, alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
1.75 kg Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
3.33 kg Crème fraiche	
1.25 kg Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
1.0 kg Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
1.25 kg Mais	in Schüssel anrichten

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.