Fajitas mit Pouletfüllung - JWR Style von Elias Z.

Mengen für 79 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

9.48 kg Tortillas (Fladenbrot)	(3 Stück pro Person)
5.53 kg Pouletgeschnetzeltes	Füllung Pouletfleisch: Pouletfleisch in Öl durchbratten und nach belieben Würzen. Pouletfleisch danach in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.
5.53 kg Hackfleisch	Füllung Hackfleisch: Pouletfleisch in Öl durchbratten und nach belieben Würzen. Pouletfleisch danach in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.
4.74 kg rote Bohnen	roh oder anbraten
790 g Mais	roh oder verarbeiten (zB. im Fleisch)
790 g Rüebli	raffeln und roh in Schüssel auf dem Buffet anrichten
31.6 Stück Pepperoni	schneiden und roh in Schüssel auf dem Buffet anrichten
790 g Zwiebeln	Zu Zwiebelringen schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten
3.95 dl Sambal Oelek	!! oder Sriracha !! zusammen mit anderen gewürzen auf dem Buffet bereitstellen.
1.58 kg Sauce Curry (Knorr)	!! Salsa Dip (Fertigprodukt) !!
1.58 kg Tortilla Chips	
1.58 kg Reibkäse	in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
1.58 kg Crème fraiche	in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
6.32 kg Eisbergsalat	Schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.

Gericht ist relativ aufwändig zum kochen. Bei weniger als 20 Personen sollte es vereinfacht werden. z.B. Nur eine Fleischsorte anbieten.