Fondueabend von Jingxi

Mengen für 140 Personen

Mit Gemüsedips

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer, Petersilie

49 Stück Knoblauchzehen	halbieren und damit die Töpfe einreiben.
28 kg Käsefondue - Fertigmischung	
140 g Maisstärke/Maizena	Mit der Käsemischung vermischen
12.3 Liter Weisswein	
3.5 cl Zitronensaft	Weisswein, Zitronensaft, Käse und Maizena zusammen unter kräftigem Rühren aufkochen.
3.5 dl Kirsch	(bei Bedarf). Beifügen und würzen. Das Fondue leicht köchelnd auf den Tisch bringen.
28 kg Brot	In Stücke schneiden.
7 kg Kartoffeln festkochend	Kochen und Schneiden (oder umgekehrt, je nach Zeitbedarf)
10.5 kg Rüebli	in Stangen schneiden
14 kg Gurken	in Stangen schneiden
5.6 kg Stangensellerie	in Stangen schneiden
7.0 Tube(265g) Mayonnaise	
1.4 kg Ketchup	Mit Mayo mischen.
2.1 kg Quark	Mit Salz und Edelsüsser Paprika würzen, geschnittenen Schnittlauchbund hineinmischen.
700 g Schnittlauch	Klein schneiden
2.8 kg Marshmellows	(Sara block)
3.5 kg Petit Beurre	(Sara block)

Wenn Kinder mitessen, den Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Apfelsaft ersetzen und den Schnaps weglassen.