Fondueabend Thiele von André Thiele

Mengen für 45 Personen

Mit Gemüsedips

Gewürze: Petersilie, Paprika, Salz, Pfeffer

15.8 Stück Knoblauchzehen	halbieren und damit die Töpfe einreiben.
9.0 kg Käsefondue - Fertigmischung	
45 g Maisstärke/Maizena	Mit der Käsemischung vermischen
39.6 Liter Apfelwein	Alkoholfrei
1.13 cl Zitronensaft	Apfelwein, Zitronensaft, Käse und Maizena zusammen unter kräftigem Rühren aufkochen.
9.0 kg Brot	In Stücke schneiden.
2.25 kg Kartoffeln festkochend	Kochen und Schneiden (oder umgekehrt, je nach Zeitbedarf)
3.375 kg Rüebli	in Stangen schneiden
4.5 kg Gurken	in Stangen schneiden
1.8 kg Stangensellerie	in Stangen schneiden
2.25 Tube(265g) Mayonnaise	
450 g Ketchup	Mit Mayo mischen.
675 g Quark	Mit Salz und Edelsüsser Paprika würzen, geschnittenen Schnittlauchbund hineinmischen.
225 g Schnittlauch	Klein schneiden
900 g Marshmellows	(Sara block)
1.13 kg Petit Beurre	(Sara block)

Wenn Kinder mitessen, den Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Apfelsaft ersetzen