



Hackbraten mit Stocki und Bohnen von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 38 Personen

Tags: benötigt Backofen

| | |
|------------------------------|--|
| 1.9 kg Brot | 5 alte Brotscheiben pro 10 Personen - zerkleinern NICHT einweichen |
| 4.75 kg Hackfleisch | gemischtes Hackfleisch (halb/halb) |
| 950 g Brät | |
| 9.5 Stück Eier | |
| 9.5 Stück Zwiebeln | |
| 9.5 Stück Knoblauchzehen | gepresst |
| 9.5 Bund Petersilie, frische | |
| 19 g Crème fraiche | (Esslöffel nicht g) |
| 3.8 dl Milch | Je nach Masse entweder etwas Milch oder etwas Paniermehl hinzufügen, bis die Masse die gewünschte Konsistenz aufweist. |
| 570 g Paniermehl | Je nach Masse entweder etwas Milch oder etwas Paniermehl hinzufügen, bis die Masse die gewünschte Konsistenz aufweist. |
| 4.75 TL Salz | wenig Pfeffer, Paprika, Rosmarin, Thymian - würzen Bällchen formen, 180 Grad Umluft für 35 min! |
| 1.52 kg Bratensauce | fertige Bratensauce oder selber Sauce machen. |
| 38 Portion Stocki | Stocki gemäss Packung herstellen. |
| 7.6 EL Öl | in Pfanne geben |
| 7.6 Stück Knoblauchzehen | fein schneiden, zugeben |
| 3.8 Stück Zwiebeln | fein schneiden, zugen |
| 3.8 kg Bohnen | Zugeben, wüzen Dill oder Bohnenkraut dazugeben und mit wenig Wasser ablöschen. Kochzeit 50-70 Min |