Hackbraten mit Stocki und Bohnen

von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 40 Personen

Tags: benötigt Backofen

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