



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

Mengen für 53 Personen

Tags: benötigt Backofen

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| 2.65 kg Brot                  | 5 alte Brotscheiben pro 10 Personen - zerkleinern NICHT einweichen   |
| 6.625 kg Hackfleisch          | gemischtes Hackfleisch (halb/halb)   |
| 1.33 kg Brät                  |  |
| 13.3 Stück Eier               |  |
| 13.3 Stück Zwiebeln           |  |
| 13.3 Stück Knoblauchzehen     | gepresst   |
| 13.3 Bund Petersilie, frische |  |
| 26.5 g Crème fraiche          | (Esslöffel nicht g)  |
| 5.3 dl Milch                  | Je nach Masse entweder etwas Milch oder etwas Paniermehl hinzufügen, bis die Masse die gewünschte Konsistenz aufweist. |
| 795 g Paniermehl              | Je nach Masse entweder etwas Milch oder etwas Paniermehl hinzufügen, bis die Masse die gewünschte Konsistenz aufweist. |
| 6.625 TL Salz                 | wenig Pfeffer, Paprika, Rosmarin, Thymian - würzen<br>Bällchen formen, 180 Grad Umluft für 35 min!                     |
| 2.12 kg Bratensauce           | fertige Bratensauce oder selber Sauce machen.  |
| 53 Portion Stocki             | Stocki gemäss Packung herstellen.  |
| 10.6 EL Öl                    | in Pfanne geben  |
| 10.6 Stück Knoblauchzehen     | fein schneiden, zugeben  |
| 5.3 Stück Zwiebeln            | fein schneiden, zugen  |
| 5.3 kg Bohnen                 | Zugeben, wüzen Dill oder Bohnenkraut dazugeben und mit wenig Wasser ablöschen. Kochzeit 50-70 Min                      |