Rosenkohl von Remo Birrer

Mengen für 45 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

4.5 dl Olivenöl	In Pfanne geben und erhitzen
18 Stück Knoblauchzehen	Klein hacken und in der Pfanne andünsten
900 g Zwiebel	Zwiebeln schneiden und andünsten
6.75 Liter Wasser	Wasser beigeben und aufkochen
180 g Bouillion	dem kochenden Wasser beigeben und rühren
1.8 kg Chinakohl	gerüsteter Rosenkohl beigeben und in der gedeckten Pfanne knapp weich garen

nicht Chinakohl sondern Rosenkohl verwenden!