

Lagerkochbuch.ch



Standartfrühstück & Zmorge, gesund und reichhaltig

von simon.eggerschwiler@gmail.com

Mengen für 42 Personen

mit Fleisch, Honig & Eier

8.4 Liter Milch

12.6 Liter Tee warmer und kalter Früchte oder Kräutertee - evtl. mit etwas Apfelsaft süßen

4.2 kg Brot

420 g Butter

294 g Konfitüre

210 g Honig

1.68 kg Jogurt

840 g Aufschnitt

840 g Käsescheiben

336 g Schoggipulver (OVO)

63 Stück Eier (gekocht)

als Rührei

Rezept: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2021_DIVE_21/ruehrei/

Menge Zutaten

15 Eier

15 EL Milch oder Rahm

Salz

Pfeffer

Butter, zum Braten

Kochen & unseren Podcast hören:

Rezeptinfos

Eier und Rahm in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Eimasse dazugeben, etwas stocken lassen. Mit einer Kelle sanft von aussen zur Mitte hin leicht verrühren, weiter stocken lassen. Sobald das Ei durch, aber noch etwas feucht ist, servieren.

keine