



Standartfrühstück & Zmorge, gesund und reichhaltig

von simon.eggenschwiler@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