Taboulé von Christoph Thomet

Mengen für 24 Personen

3.0 Liter Wasser	Aufkochen
2.4 g Bouillion	würzen
1.5 kg Bulgur	einrühren, zugedeckt auf ausgeschalteter Herdplatte 30 min. quellen lassen
0.00 g Salz	
0.00 g Pfeffer	
0.00 g Cayennepfeffer	
1.68 dl Zitronensaft	
1.68 dl Essig	(Weissweinessig) in Schüssel gut verrühren
6.72 dl Olivenöl	
0.00 g Petersilie, frische	
0.00 g Pfefferminzkraut getrocknet	(nicht getrocknet, sondern frisch!) fein schneiden, beifügen Bulgur noch warm zugeben, mischen Zugedeckt ca. 15min ziehen lassen
7.2 Stück Knoblauchzehen	
7.2 Stück Zwiebeln	(Frühlingszwiebeln) in feine Streife schneiden, zugeben
0.00 g Gurken	2 Stücke, waschen, halbieren, in kleine Würfel schneiden, beifügen
4.8 Stück Pepperoni	
0.00 g Tomaten (getrocknet)	Schneiden, beifügen und mischen