

Taboulé 2 von Kilian Schlunegger

Mengen für 24 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Petersilie, Cayenne Pfeffer

3.0 Liter Wasser	Aufkochen
2.4 g Bouillion	würzen
1.5 kg Bulgur	einrühren, zugedeckt auf ausgeschalteter Herdplatte 30 min. quellen lassen
1.68 dl Zitronensaft	
1.68 dl Essig	(Weissweinessig) in Schüssel gut verrühren
6.72 dl Olivenöl	
48 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
1.92 kg Gurken	2 Stücke, waschen, halbieren, in kleine Würfel schneiden, beifügen
4.8 Stück Pepperoni	
360 g Tomaten (getrocknet)	Schneiden, beifügen und mischen