Wild ohne Wild von Samuel Urech

Mengen für 40 Personen

Hauptgang mit typischen Wild-Zutaten aber ohne Wild und vegetarisch

vegan: Spätzli durch Reis ersetzen, separate Portion Pilze mit Sojarahm kochen

glutenfrei: Spätzli durch Reis ersetzen

laktosefrei: analog vegan

2 kg Mehl	
1.0 kg Knöpflimehl	
8.0 TL Salz	
8.0 dl Milch	
7.2 dl Wasser	mit Milch zu Milchwasser mischen
32 Stück Eier	
5.2 kg Rotkabis	Rotkraut fertig
24 Stück Birnen	je 1/2 pro Person Birnen schälen und dämpfen alternativ: bereits gekochte fertige Birnen in Konserven
80 g Konfitüre	Preiselbeer-Konfitüre (1 Klackser pro Birne)
400 g Marroni / Kastanie	glacierte Marroni (ev. TK-Produkt) Garnitur
4.0 kg Pilze	verschiedene Pilze (Champignions, Steinpilze, Shitake, Kräutersaitlinge usw.)
400 g Butter	zum andämpfen
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
1.0 Liter Halbrahm	Saucenhalbram
80 kg Peterli	div. Kräuter zum abschmecken (frisch)

Zubereitung:

Spätzli vorbereiten

Zutaten wie Rotkraut, Birnen, Preiselbeeren, Marroni aufwärmen, zubereiten

"Pfeffer" vorbereiten und aufwärmen

alles zusammen anrichten