

# Ämmitaler Pfännli von salida

Mengen für 40 Personen

Quelle: Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID

Gewürze: Salz, Muskatnuss, Pfeffer, Paprika

2 kg Speckwürfeli	in einer Pfanne anziehen, ein paar Würfeli für die Garnitur zur Seite stellen.
10 Stück Zwiebeln	hacken, mit den Speckwürfeli mitdämpfen.
2.4 kg Lauch	in Scheiben geschnitten
7.2 kg Kartoffeln festkochend	in Würfel geschnitten, mit Lauch beifügen
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen, mit Muskat, Salz, Pfeffer und Paprika würzen. 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln.
1.0 Liter Rahm	darunterziehen
20 g Thymian	g = Zweig hacken, darunterziehen
20 g Rosmarin	g = Zweig hacken, darunterziehen
1.5 kg Emmentaler	reiben, auf Gericht verteilen. Mit Thymian, Rosmarin und den restlichen Speckwürfeli garnieren.