

Bröötelabig 1 von Jingxi

Mengen für 75 Personen

Cervelat, Hörnlisalat, Tomaten-Mozarella-Salat, Schlangenbrot und Smores (alles in einem Rezept, damit das ganze übersichtlich bleibt ;)

Gewürze: Pfeffer, Salz, Basilikum

113 Stück Cervelat	Cervelat über Glut bräteln, ca. 1.5 Cervelat pro Kind berechnet.
3.75 kg Weissmehl	
9.375 TL Salz	Mit dem Salz in eine Schüssel geben, mischen, eine Mulde Formen.
75 g Hefe	Mit 1/2 dl Wasser auflösen, in die Mulde geben (10g Hefe = 1/2 dl Wasser). Mit wenig Mehl vom Rand zu einem Dickflüssigen Brei anrühren, ca. 15 Minuten stehen lassen.
2.25 Liter Wasser	Restliches Wasser beifügen, zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1.5h aufs doppelte aufgehen lassen. Teig in Portionen teilen, zu langen Strängen formen. Jeden Strang um einen Stecken wickeln. Über der Glut je nach Grösse 10-20 Minuten backen.
2.25 kg Hörnli	in Salzwasser Kochen
3.0 dl Essig	
60 EL Öl	
750 g Crème fraiche	Essig, Rapsöl und Creme Fraiche in einer Schüssel mischen. Würzen und Kräuter dazugeben. Hörnli noch warm dazugeben.
45 g Peterli	
1.88 kg Cherry-Tomaten	Würfeln, dazugeben
1.13 kg Greyerzer	unter den Hörnlisalat mischen
1.5 kg Essiggurken	Würfeln, dazugeben
30 Stück Tomaten	Würfeln, dazugeben
938 g Mozzarella	
7.5 Prise Salz	
1.875 dl Balsamico-Essig	Tomatenscheiben evtl. von den Kernen befreien, Tomaten- und Mozzarellascheiben abwechselnd auf einem Teller anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Basilikum garnieren, mit Öl und mit etwas Balsamico beträufeln.
1.5 kg Marshmallow	
938 g Petit Beurre	