Bröötelabig 2 von Jingxi

Mengen für 45 Personen

Cervelat, Hörnlisalat, Tomaten-Mozarella-Salat, Schlangenbrot und Smores (alles in einem Rezept, damit das ganze übersichtlich bleibt ;). Dieses Mal noch Poulet dazu, dafür wurde die Menge an Cervelat reduziert (Berechnung = 1/3 Poulet pro Kind)

Gewürze: Pfeffer, Salz, Basilikum

22.5 Stück Cervelat	Cervelat über Glut bräteln.
450 g Salz	
360 g Peterli	
675 g Butter	
36 Stück Knoblauchzehen	Poulets mit Knoblauch, Butter und Peterli stopfen/von innen einreiben
405 g Paprika	Paprika Edelsüss! Mit Salz mischen, das ganze poulet damit einreiben.
18 kg Poulet	Marinieren mit Angegebener Menge Paprikapulver und Salz. Mit Knoblauch, Peterli und Butter Stopfen, und die Jungs ihre Feuergrube buddeln lassen.
2.25 kg Weissmehl	
5.625 TL Salz	Mit dem Salz in eine Schüssel geben, mischen, eine Mulde Formen.
45 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.
1.35 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.
1.35 kg Hörnli	in Salzwasser Kochen
1.8 dl Essig	
36 EL Öl	
450 g Crème fraiche	Essig, Rapsöl und Creme Fraiche in einer Schüssel mischen. Würzen und Kräuter dazugeben. Hörnli noch warm dazugeben.
27 g Peterli	
1.13 kg Cherry-Tomaten	Würfeln, dazugeben
675 g Greyerzer	unter den Hörnlisalat mischen
900 g Essiggurken	Würfeln, dazugeben
18 Stück Tomaten	Würfeln, dazugeben
563 g Mozzarella	
4.5 Prise Salz	
1.125 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.
900 g Marshmallow	
563 g Petit Beurre	