

Cevapcici im Fladenbrot

von Samuel Wüest

Mengen für 35 Personen

3.5 kg Hackfleisch	Alles bis und mit Pfeffer zu einer Masse kneten und zu kleinen Würstchen rollen. In der Pfanne mit etwas Öl oder im Backofen anbraten.
17.5 Stück Knoblauchzehen	fein hacken
7.0 Stück Zwiebeln	fein hacken
7.0 Bund Petersilie, frische	fein schneiden
70 g Paprika	daruntermischen
70 g Salz	daruntermischen
35 g Pfeffer	daruntermischen
2.63 kg Dinkelmehl	Alles bis und mit Eiweisse zu einem Teig zusammenkneten und auf einem Blech zu 34 Taschenbrote formen. Bei 180° C für 25min backen
1.23 kg Nature Joghurt	daruntermischen
35 TL Backpulver	daruntermischen
35 Stück Eiweiss	daruntermischen
17.5 Stück Tomaten	Füllung
3.5 Stück Kopfsalat	Füllung
7.0 Stück Zwiebeln	Füllung
7.0 Stück Rüebli	Füllung
1.05 kg Gurken	Füllung
3.5 cl Essig	Alles bis und mit Salz zu einer Joghurtsauce vermischen
525 g Nature Joghurt	
10.5 Stück Knoblauchzehen	fein hacken
35 g Kräutermischung	
3.5 g Pfeffer	
3.5 Prise Salz	