



Fajitas

von Jonas Troxler

Mengen für 10 Personen

1000 kg Tortillas (Fladenbrot)	(2 Stück pro Person)
900 g Hackfleisch	Gewürzt anbraten
900 g Pouletgeschnetzeltes	Pouletfleisch anbraten und nach belieben Würzen. Mit Bouillon ablöschen & mit Rahm/Milch aufkochen
3.0 Stück Pepperoni	kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
200 g rote Bohnen	erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
1000 kg Frische Champignons	
500 g Mais	erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
2.0 Stück Zwiebeln	Zu Zwiebelringen schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. können je nach belieben auch kurz sautiert werden.
2.0 Stück Rüebli	kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
1.0 Stück Ananasscheiben	
5 cl Sambal Oelek	zusammen mit anderen gewürzen auf dem Buffet bereitstellen.
10 g Paprika	
10 kg Reibkäse	in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
5.0 dl Sauerrahm	in Schüssel auf dem Buffet anrichten. evt. mit Kräutern
400 g BBQ Sauce	Ketchup & Mayo