

Freiämter Spatz von markus hauser

Mengen für 41 Personen

Zubereitung: Wasser mit der besteckten Zwiebel auf kochen, Salz begeben. Die Siedfleischwürfel ins kochende Wasser geben und etwa 1,5 Stunden kochen. Das Gemüse bei geben und den Spatz nochmals etwa 15 Minuten kochen. Besteckte Zwiebel entfernen und mit Pfeffer und Paprika abschmecken. Gehackte Kräuter begeben und mit frischem Brot servieren.

Quelle: landwirtschaft.ch

Gewürze: Pfeffer, Oregano, Petersilie, Paprika, Salz

Ausrüstung: Fleischmesser, Rüstmesser

16.4 Liter Wasser	Wasser aufkochen.
8.2 Stück Zwiebeln	Halbieren
8.2 Stück Lorbeerblatt	
16.4 Stück Nelken	Mit Lorbeerblatt und Zwei Nelken Zwiebeln bestecken.
4.1 kg Gemüse nach Wahl	Rüebli, Lauch, Kabis, Kartoffel in kleine Stücke schneiden.
3.28 kg Voressen / Ragout	Siedfleisch (mager)! In Würfel geschnitten

Suppe Hauptmahlzeit