

Gemüse- Tajine mit Dörripflaumen von Ramona Kronenberg

Mengen für 50 Personen

6.0 kg Gemüse nach Wahl	kleinschneiden, dünsten
5.0 kg Kichererbsen	2.5 Dosen
4.0 kg Couscous	mit heisser Bouillon übergiessen, quellen lassen Verhältnis 1:1,3 Flüssigkeit
3.6 Liter Bouillon (flüssig)	
12.5 g Safran	(Briefchen Safran)
12.5 g Zimt	(Zimtstangen)
25 Stück Zwiebeln	
35 Stück Knoblauchzehen	
3.75 kg Tomaten	5 Tomaten, in ca. 2 cm grossen Stücken
5.0 kg Sellerie	Knollensellerie, in ca. 2 cm grossen Stücken
2.5 kg Rüebli	Rüebli, in ca. 2 cm grossen Stücken
1.25 kg Dörripflaumen	
50 g Thymian	(5 Zweiglein)
5.0 TL Kreuzkümmel	

Ca. 350g / Portion