



Hackbraten mit Stocki und Bohnen von peti.ruetsche@gmail.com

Mengen für 53 Personen

Tags: benötigt Backofen

2.65 kg Brot	5 alte Brotscheiben pro 10 Personen - zerkleinern NICHT einweichen
6.625 kg Hackfleisch	gemischtes Hackfleisch (halb/halb)
1.33 kg Brät	
13.3 Stück Eier	
13.3 Stück Zwiebeln	
13.3 Stück Knoblauchzehen	gepresst
13.3 Bund Petersilie, frische	
26.5 g Crème fraiche	(Esslöffel nicht g)
5.3 dl Milch	Je nach Masse entweder etwas Milch oder etwas Paniermehl hinzufügen, bis die Masse die gewünschte Konsistenz aufweist.
795 g Paniermehl	Je nach Masse entweder etwas Milch oder etwas Paniermehl hinzufügen, bis die Masse die gewünschte Konsistenz aufweist.
6.625 TL Salz	wenig Pfeffer, Paprika, Rosmarin, Thymian - würzen Bällchen formen, 180 Grad Umluft für 35 min!
2.12 kg Bratensauce	fertige Bratensauce oder selber Sauce machen.
53 Portion Stocki	Stocki gemäss Packung herstellen.
10.6 EL Öl	in Pfanne geben
10.6 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden, zugeben
5.3 Stück Zwiebeln	fein schneiden, zugen
5.3 kg Bohnen	Zugeben, wüzen Dill oder Bohnenkraut dazugeben und mit wenig Wasser ablöschen. Kochzeit 50-70 Min