

Lauch-Spätzli-Scheiss von Jingxi

Mengen für 80 Personen

Zur Hilfe ev. die Bösch-brüder dazuholen, ist ihre Spezialität

20 EL Butter	In einer weiten Pfanne warm werden lassen.
20 Stück Zwiebeln	fein gehackt mit dem Knoblauch andämpfen.
2 kg Speckwürfeli	Mit den Zwiebeln und dem Knoblauch leicht anbraten
16 Stück Knoblauchzehen	gepresst
10 kg Lauch	mitdämpfen
2 Liter Bouillon (flüssig)	
12 kg Knöpfli	
2 Liter Rahm	Bouillon mit Rahm dazugiessen, zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln, würzen.
4 kg Reibkäse	Spätzli mit dem Käse dem ganzen beigegeben und mischen.