

# Lauch-Spätzli-Scheiss

von Jingxi

Mengen für 95 Personen

23.8 EL Butter	In einer weiten Pfanne warm werden lassen.
23.8 Stück Zwiebeln	fein gehackt mit dem Knoblauch andämpfen.
2.38 kg Speckwürfeli	Mit den Zwiebeln und dem Knoblauch leicht anbraten
19 Stück Knoblauchzehen	gepresst
11.9 kg Lauch	mitdämpfen
2.38 Liter Bouillon (flüssig)	
14.3 kg Knöpfli	
2.85 kg Crème fraiche	Nach gefühl dazugeben, bis es schmeckt
2.38 Liter Rahm	Bouillon mit Rahm dazugiessen, zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln, würzen.
4.75 kg Reibkäse	Spätzli mit dem Käse dem ganzen beigegeben und mischen.