



Lauch-Spätzli-Scheiss von Jonathan Bösch

Mengen für 53 Personen

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

| | |
|-------------------------------|---|
| 13.3 EL Butter | In einer weiten Pfanne warm werden lassen. |
| 13.3 Stück Zwiebeln | fein gehackt mit dem Knoblauch andämpfen. |
| 1.33 kg Speckwürfeli | Mit den Zwiebeln und dem Knoblauch leicht anbraten |
| 10.6 Stück Knoblauchzehen | gepresst |
| 6.625 kg Lauch | mitdämpfen |
| 1.33 Liter Bouillon (flüssig) | |
| 7.95 kg Knöpfli | |
| 13.3 kg Crème fraîche | Crème fraîche unterrühren, zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln, würzen. |
| 2.65 kg Reibkäse | Spätzli mit dem Käse dem ganzen beigegeben und mischen. |