

Lauch-Spätzli-Scheiss von Jonathan Bösch

Mengen für 53 Personen

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

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