



Lauch-Spätzli-Scheiss von Jonathan Bösch

Mengen für 55 Personen

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

13.8 EL Butter	In einer weiten Pfanne warm werden lassen.
13.8 Stück Zwiebeln	fein gehackt mit dem Knoblauch andämpfen.
1.38 kg Speckwürfeli	Mit den Zwiebeln und dem Knoblauch leicht anbraten
11 Stück Knoblauchzehen	gepresst
6.875 kg Lauch	mitdämpfen
1.38 Liter Bouillon (flüssig)	
8.25 kg Knöpfli	
13.8 kg Crème fraîche	Crème fraîche unterrühren, zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln, würzen.
2.75 kg Reibkäse	Spätzli mit dem Käse dem ganzen beigegeben und mischen.