



Lauch-Spätzli-Scheiss von Jonathan Bösch

Mengen für 95 Personen

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

| | |
|-------------------------------|---|
| 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 | |
| 23.8 kg Crème fraîche | Crème fraîche unterrühren, zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln, würzen. |
| 4.75 kg Reibkäse | Spätzli mit dem Käse dem ganzen beigegeben und mischen. |