

Schnelle Röschtvariationen von ursinak

Mengen für 45 Personen

Pilzbeilage (ca. für 4 Personen): Zwiebeln dünsten, Pilze begeben und mit Weisswein ablöschen und mit Sauerrahm verfeinern.

Speckbeilage: reicht für ca. 4 Personen

Birnen-Roquefort Beilage: etwa für 2 Personen

Tomaten scheideln und im Backofen mit Gewürzen und etwas Käse kurz rösten

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Muskatnuss, Pfeffer, Paprika

45 Stück Eier

2.7 kg Bergkäse

900 g Bratspeck

900 g Frische Champignons

90 g Zwiebeln

2.25 dl Weisswein zum Ablöschen

2.25 dl Sauerrahm

450 g Birnen

450 g Roquefort

4.5 kg Tomaten

450 g Ruccola

2.25 kg Butter