Schnelle Röschtivariationen von ursinak

Mengen für 45 Personen

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

Speckbeilage: reicht für ca. 4 Personen

Birnen-Roquefort Beilage: etwa für 2 Personen

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

Gewürze: Muskatnuss, Ital. Kräutermischung, 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	