Standartfrühstück & Zmorge, gesund und reichhaltig

von simon.eggerschwiler@gmail.com

Mengen für 45 Personen

mit Fleisch, Honig & Eier

2.25 Liter Hafermilch	
5.4 kg Brot	
4.5 Liter Tee	warmer, ungesüsster Früchtetee - 8 Liter vorbereiten für abfüllen in Feldflasche
13.5 Liter Milch	
450 g Butter	
450 g Konfitüre	
675 g Honig	
900 g Cornflakes	
2.25 kg Jogurt	
1.35 kg Aufschnitt	
900 g Käsescheiben	
360 g Schoggipulver (OVO)	
67.5 Stück Eier (gekocht)	als Rührei Rezept: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2021_DIVE_21/ruehrei/ Menge Zutaten 15 Eier 15 EL Milch oder Rahm Salz Pfeffer Butter, zum Braten Kochen & unseren Podcast hören: Rezeptinfos Eier und Rahm in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Eimasse dazugeben, etwas stocken lassen. Mit einer Kelle sanft von aussen zur Mitte hin leicht verrühren, weiter stocken lassen. Sobald das Ei durch, aber noch etwas feucht ist, servieren.

keine