

Taboulé

von Jibby

Mengen für 57 Personen

7.125 Liter Wasser	Aufkochen
5.7 g Bouillion	würzen
3563 kg Couscous	nach verpackung in heissem wasser oder bouillon quellen lassen
3.99 dl Zitronensaft	
3.99 dl Essig	(Weissweinessig) in Schüssel gut verrühren
1.6 Liter Olivenöl	
5.7 Bund Petersilie, frische	
570 g Pfefferminzkraut getrocknet	(nicht getrocknet, sondern frisch, 1 Bund) fein schneiden, beifügen Bulgur noch warm zugeben, mischen Zugedeckt ca. 15min ziehen lassen
17.1 Stück Knoblauchzehen	
855 g Frühlingszwiebeln	(Frühlingszwiebeln) in feine Streife schneiden, zugeben
5.7 Stück Gurken	waschen, halbieren, in kleine Würfel schneiden, beifügen
11.4 Stück Pepperoni	
2.85 kg Tomaten	Schneiden, beifügen und mischen