

Üses Fajitas - Festival von Manu Hirzel

Mengen für 40 Personen

Alle Zutaten anrichten, evt. warm stellen. Fajitas nach belieben belegen.

Bei Kinder evt. Anweisung erteilen, wie man sie umlegen muss.

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

100 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
600 g Soja Granulat (wie Hack)	Hackfleisch in wenig Oel anbraten, würzen, warm stellen
2 kg Pouletgeschnetzeltes	Würzen, beidseitig Anbraten, etwas Mehl dazugeben, mit wenig Hühnerbouillon ablöschen und mit wenig Rahm/Milch aufkochen. warm stellen
	Variante, Fertigsauce verwenden
16 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden (evt. mit Sparschäler)
1.2 kg rote Bohnen	evt. erwärmen
1.6 kg Mais	Mais, evt. wärmen
400 g Frische Champignons	In feine Streifen schneiden.
8.0 Stück Zwiebeln	feine Ringe schneiden
8.0 Stück Tomaten	In kleine Würfel schneiden
20 Stück Rüebli	feine streifen schneiden und kurz sautieren
160 Liter Sauerrahm	Sauerrahm evt. mit Kräuter
2 kg Reibkäse	grob geraffelt oder Mozerella
1.6 kg Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.
8.0 Stück Fajita Mexican Mix	