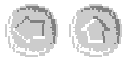


## Chilli-con-carne

- 8 kg Kidney-Bohnen
- 6 kg Linsen
- 6 – 8 kg Tomatenwürfel
- 6 kg Gehacktes
- 2 kg Zwiebeln
- wer mag: Knoblauch
- Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Cayenne, Tabasco

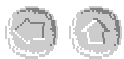
Gehacktes anbraten, gut würzen, die Zwiebeln mit anschwitzen, alle Dosen öffnen und dazu schütten, regelmäßig umrühren und gut durchziehen lassen (ruhig 1,5 Stunden). Die nötige Schärfe ist dann Geschmacksache.



## Laucheintopf

- 10 kg Lauch
- 5 kg Kartoffeln
- 4 kg Gehacktes
- 1,5 Liter Sahne
- 4 kg Schmierkäse
- Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Soßenbinder

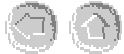
Gehacktes anbraten, würzen, Zwiebeln anschwitzen, den Lauch dazugeben. Nur wenig Fleischbrühe angießen, wenn der Lauch anfängt zu zerkothen die Kartoffeln dazu geben und gar werden lassen. Das ganze dann mit Sahne und Schmierkäse verrühren, gut durchziehen lassen und abschmecken, ggf. noch mit hellem Soßenbinder andicken. Regelmäßig umrühren!!



## Erbsensuppe

- 4 kg Schäl-Erbsen
- 2 kg Bauchspeck
- 6 kg Kartoffeln
- 1.5 kg Möhren
- 8 kg Lauch
- 2 kg Zwiebeln
- 4 kg Wurst
- Fleischbrühe, Maggi, Salz, Pfeffer

Den geräucherten Bauchspeck auskochen, in der erkalteten Brühe die Erbsen über Nacht einweichen lassen. Am nächsten Morgen mit dem Einweichwasser aufkochen, den Bauchspeck klein schneiden und mitkochen, nach ca. ½ Stunde den geputzten Lauch dazu geben, wiederum nach ½ Stunde die gewürfelten Kartoffeln, Möhren und die Zwiebeln in den Topf geben. Nun schön noch mind. 1 Stunde köcheln lassen, eventuell noch Fleischbrühe angießen, wenn der Eintopf zu dünn ist **vorsichtig** mit Kartoffelpüreepulver andicken. Zum Schluss die Suppe abschmecken und die Würstchen heiß werden lassen. Salz darf nicht zu früh zugegeben werden, da sonst die Erbsen nicht weich werden. Traditionell können diverse tierische Körperteile mitgekocht werden.



---

## Pichelsteiner

- 10 kg Kartoffeln
- 10 kg Gemüse (Weißkohl, Möhren, Zwiebeln, Lauch, Kohlrabi, grüne Bohnen, .....
- 3 – 4 kg Rind- und Schweinefleisch (dicke Rippe, Bauch, .....
- 20-30 Cabanossi
- 5 l Rinderbrühe
- Majoran, Pfeffer, Salz

Einfacher geht's nicht: Kartoffeln, Gemüse, Fleisch, Salz, Pfeffer, Majoran in mehreren Schichten in den Topf geben, mit heißer Rinderbrühe übergießen, 1 Stunde kochen lassen. Wer umrührt kriegt mecker.



---

## Serbische Bohnensuppe

- 15 kg Bohnen
- 2 kg Zwiebeln
- 3 kg Lauch
- 3 – 4 Paprika
- 3 kg Tomatenwürfel
- 20 Cabanossi
- 40 Würstchen
- Brühe, Ketchup, Thymian, Majoran, Bohnenkraut, Salz, Pfeffer, Paprika, Rotwein

Die ganzen Zutaten zusammen mind. 1,5 Stunden kochen lassen, mit dem Ketchup (Tomatenketchup und alle Reste von diversen Grillabenden) abschmecken, ggf. mit Kartoffelpüreepulver andicken. Schmeckt aufgewärmt eigentlich noch besser. Variation: mit Schmand und Zitronensaft abschmecken.

---



---

## Sauerkrauteintopf

- 7 kg Kasselernacken
- 10 kg Sauerkraut
- 10 kg Kartoffeln
- Lorbeer, Wacholderbeeren
- Weißwein
- Salz., Pfeffer

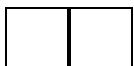
Aus dem Nacken kleine Koteletts schneiden und anbraten, im Bräter warm halten, den Bratensatz ablöschen und aufbewahren. Das Sauerkraut leicht anschwitzen und mit Weißwein und Bratensatzwasser angießen (nicht zu viel), wenn überhaupt dann vorsichtig salzen, 5 Lorbeerblätter und 25 zerstoßene Wacholderbeeren . Mit etwas Honig kann man zu saures Sauerkraut zähmen. 20 Minuten kochen lassen, dann die Kartoffeln dazugeben, weiter 20 Minuten kochen lassen, dann nur noch auf leiser Flamme durchziehen lassen.

Variante: mit Puszta-Salat und Ketchup verfeinern.

## Rouladen

- 7 kg Rouladen
- 2 kg Mett, fertig gewürzt
- Senf, Pfeffer, Salz

Die Rouladen kräftig klopfen, pfeffern, salzen, mit Senf und Mett bestreichen, aufrollen und mit Zahnstochern oder Rouladennadeln fixieren. Die Rouladen rundherum anbraten (in der Pfanne), ablöschen, mit dem Sud in den Bräter geben. Rinderbrühe dazugeben, so dass die Rouladen zur Hälfte in Soße sind, dann mind. 2 Stunden köcheln lassen, zum Schluss mit dunklem Soßenbinder die gewünschte Soßenkonsistenz herbei führen.



---

## Gulpopo

- 7 kg Gulasch, Rinderschmorbraten
- 2 kg Zwiebeln
- 1,5 kg Tomatenwürfel
- 5 Lorbeerblätter
- 1 Liter Rotwein
- 4 Liter Rinderbrühe
- Paprika, Pfeffer, Salz, Knoblauch

Gulasch portionsweise anbraten, würzen, mit Rotwein ablöschen und in den Topf geben. Dann die Zwiebeln noch anbraten, auch dazu, ebenso die Brühe, die Tomatenwürfel und die Lorbeerblätter. Das oder den Gulasch mind. 2 Stunden kochen lassen, dann kommt so langsam der Geschmack darein.

Dazu sind Spätzle immer gern gesehen ( 7 kg ergeben die 2.3fache Menge, nach Anleitung kochen, aber nicht zu weich, mit Wasser abschrecken damit sie nicht kleben) und Rotkohl (1 große Dose).



## Gulasch-Suppe

- Reste der Gulaschsuppe
- 2 Liter Bratensauce
- 1 große Dose Pilze

Das genaue Rezept ist geheim, die Zutaten werden aber verraten



## Curry-Hähnchen "Monty Python"

- 6 kg Hähnchenbrust oder –schnittel
- 4 kg Pfirsiche
- gr. Glas Mango Chutney
- 1,5 kg Schmand
- Curry, Paprika, Cayenne (5:2:1, insgesamt 8 Esslöffel)
- Mehl (10 Esslöffel)
- 5 Liter Hühnerbrühe
- Knoblauch
- 10 Zwiebeln

Gewürze und Mehl mischen, das Hähnchenfleisch darin wenden, in viel Margarine anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch dazu, mit der Brühe ablöschen und das Mango Chutney einrühren. Die Pfirsiche klein würfeln, auch einrühren, Wer schon Alkohol schüttet noch etwas Weisswein rein (ins Essen, nicht in den Kopp), Pfirsichsaft nach Geschmack zugeben . Wenn das alles gut durchgezogen hat den Schmand einrühren, das ganze darf dann nur noch köcheln.



## Gyros

- 8 kg Nackenbraten
- Knoblauch
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Thymian, Oreganum, granuliert Zwiebeln

Das Fleisch klein schneiden, mit Pfeffer, Paprika, viel Oreganum, noch mehr Knoblauch, Thymian und dem Zwiebelpulver sowie dem Olivenöl mischen und in einer großen Tüte (gelber Sack) marinieren, ca. ½ Tag. Dann ohne viel Öl scharf anbraten, erst zum Schluss salzen (dann bleibt das Fleisch zart).



## Zaziki

- 1 Gurke
- 3 Naturjoghurt
- 1 kg Quark
- viel Knoblauch
- Salz

Die Gurke schälen und mit einem Teelöffel entkernen, raspeln, salzen, mit Quark und Joghurt verrühren, Knoblauch dazu, durchziehen lassen.



## Sinti- und Roma- und Jägerschnitzel

Schnitzel kräftig klopfen, halbieren, gut salzen und pfeffern, erst in Mehl, dann in Ei und dann in Paniermehl wenden, braten und in einem Topf mit Deckel warm halten (werden kaum kalt, und wenn heiße Soße darüber kommt ist es eh egal)

*Zigeunersoße:* Ein großes Glas Puszta-Salat mit Flüssigkeit erhitzen, idealerweise 1 große Flasche Heinz-Hot-Tomatenketchup dazu, durchziehen lassen, fertig

*Jägersoße:* Fertige Bratensoße nach Anleitung zubereiten, eine große Dose Pilze dazu, auch schon fertig.



## Frikadellen

- 6 – 7 kg Gehacktes
- 10 alte Brötchen (altes Brot gibt's im Lage immer)
- 10 EL Senf
- 10 Eier
- 10 TL Salz
- 5 TL Pfeffer
- 10 TL Paprika, Cayenne
- 10 feingehackte Zwiebeln

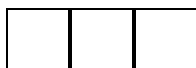
Alles mit sauberen Händen gut vermengen, nachwürzen, eventuell mit Paniermehl den Teig optimieren. Schöne Frikadellen formen (verschwitze Mädchen können das in den Achselhöhlen wunderbar). Flache Frikadellen lassen sich am einfachsten braten wegen gar werden.

*Variante:* mit ganz viel Knoblauch würzen und zu Röllchen formen, dann sind es Cevapcici, mit zusätzlich 1 EL Cumin (Kreuzkümmel, kein normaler Kümmel) würzen, schon hat man Köfte.



## Hot-Dog

Brötchen nehmen, Würstchen rein, Ketchup und Hamburgersauce, Röstzwiebeln, Gurken und nix mit Hunde fangen und kochen.



## Kartoffelklöße

Am besten sind rohe Reibeklöße. Teig nach Vorschrift zubereiten, die Klöße in viel schwach gesalzenem kochenden Wasser geben und gar ziehen lassen (bis sie oben schwimmen).

Trompeten und beten und die Klöße aus dem Wasser heraus verteilen, wer das Wasser komplett ablässt ist für die verklebten und verkleisterten Klöße verantwortlich. Wenn Soße und Klöße übrig bleiben das eine in dem anderen erwärmen



## Djuvec-Reis

- 4 kg Reis
- 1 kg Mais
- 3 kg Tomatenwürfel
- 2 kg Pilze
- 2 kg Tomatenpaprika
- 1 kg Erbsen und Möhren extra fein
- 1 kg Zwiebeln
- Tomatenmark

Das Gemüse erhitzen, den Reis dazu geben und mit 8 Liter Brühe angießen, das ganze aufkochen lassen und dann 30 Minuten ausquellen lassen. Mit dem Tomatenmark die nötige Farbe ins Spiel bringen.



## **Tortellini-Variationen**

- 7 – 8 kg Tortellini

### **Pilz-Soße**

- 3 kg Pilze
- 5 Zwiebeln
- 2 Liter Sahne, 1 Liter Milch
- Salz, Pfeffer, Oreganum
- Heller Soßenbinder

Pilze mit den Zwiebeln anschwitzen, würzen, Sahne und Milch dazugeben, durchziehen lassen, ggf. andicken.

### **Schinken-Käse-Soße**

- 1,5 kg gekochter Schinken
- 3 Zwiebeln
- 1 Liter Sahne, Milch
- 2 kg Käse

Den Schinken und die Zwiebeln anschwitzen, mit der Sahne und Milch angießen (Salzen ist je nach Schinken unnötig). Käse reiben und einrühren, mit der Milch die gewünschte Konsistenz herbeiführen.

### **Schinken-Broccoli-Soße**

- 1,5 kg gekochter Schinken
- 3 Zwiebeln
- 1 kg Broccoli
- 2 Liter Hollandaise, 1 Liter Milch

Schinken mit Zwiebeln anschwitzen, Broccoli putzen und kochen, alles mit der Hollandaise und der Milch verrühren und durchziehen lassen

## **Kalte Tomatensoße**

- 3 kg Tomatenwürfel
- 4 Zwiebeln
- viel Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Oreganum, Cayenne, Tabasco
- Essig, Olivenöl

Alle Zutaten kalt verrühren, mit Knoblauch, Cayenne und Tabasco scharf machen und durchziehen lassen (ist eigentlich fast Tomatensalat).



## **Bunter Salat**

- 4 Eisbergsalat
- 2 Gurken
- 10 Tomaten
- 5 Zwiebeln
- 3 Paprika
- 2 Dosen Mais

entweder

- 1.5 Tassen Essig mit ½ Tasse Zucker und 1 Tasse Öl verrühren, Pfeffer und Salz direkt auf den Salat geben.

oder

- 1 Tasse Essig, 5 EL Zucker, 0,5 Liter Sahne, 2 Zwiebeln und Pfeffer

oder

- 2 Becher Schmand, 6 EL Öl, 8 EL Ketchup, 12 EL Orangensaft, 2 EL Weinbrand, 4 EL Meerrettich



## **Spaghetti-Bolognese**

- 4 kg Gehacktes



- 8 kg Tomatenwürfe
- 2 kg Zwiebeln
- Knoblauch
- Pfeffer, Salz, Zucker
- Viel Oreganum

Gehacktes mit Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer gut würzen, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten dazugeben, viel Oreganum, etwas Zucker (hebt den Tomatengeschmack). Alles gut durchkochen lassen (mind. 1 Stunde), noch mal abschmecken.

Die Spaghetti (8 kg ) in ganz viel gesalzenem Wasser kochen, ruhig 2 große Töpfe verwenden. Bissfest kochen (regelmäßig probieren) und mit kaltem Wasser kurz abschrecken (wegen kleben).

---

---

## **Kartoffelpüree**

Nimm Maggi-Fertigpüree, schmeckt besser als das von Pfanni.

---

---

## **Kartoffelgratinartige Kartoffeln**

12,5 kg Kartoffeln in Scheiben schneiden und in 5 – 7 Minuten fast gar kochen, den Bräter mit Backofenpapier auslegen, die Kartoffeln einfüllen. Eventuell 3 feingehackte Zwiebeln und / oder feingehackter Bauchspeck unter mischen. 2 Liter Hollandaise und 2 Liter Sahne darüber geben, 1,5 kg geriebenen Käse nach oben. Das ganze 1 Stunde köcheln lassen.

---

---

## **China-Pfanne**

- 4 kg Huhn oder Schweinefleisch
- 2 kg Zwiebeln
- 3 kg Lauch
- 3 kg Bohnenkeimlinge
- 1 kg Bambusschößlinge
- 1 kg Möhren
- 2 kg Paprika
- Sojasauce, Zucker, Essig
- Curry, Paprika, Salz, Pfeffer, Ingwer, Knoblauch

Das Fleisch anbraten, würzen, dann die in Streifen geschnittenen Möhren, Paprika, Zwiebeln, Lauch, Bambus, Sojabohnen (in der Reihenfolge) zufügen, immer tüchtig rühren, würzen, mit Sojasauce, Zucker und Essig abschmecken.

### **Varianten:**

- Das kleingeschnittene Schweinefleisch in Honig, den Gewürzen und der Sojasauce marinieren.
- Das kleingeschnittene Hähnchenfleisch würzen, in Ei wenden und mit Kokosraspeln panieren, wie Schnitzel braten

