

4 Lagermenüs für 20 Personen

Riz Casimir

2 kg geschnetztes Poulet
1 kg Trockenreis
250 g Butter
2 kg Büchsenfrüchte (Pfirsich, rote Kirschen, Ananas)
Mehl
Curry
2 L Milch
Salz, Pfeffer, Muskat

150 g Mehl in 150 g Butter mit dem Curry andünsten.
Mit 2 L Milch ablöschen, unter ständigem Rühren aufkochen.
Würzen, ca. 20' kochen lassen.
Fleisch in Öl anbraten und unter die Currysauce mischen.
Früchte im Fruchtsaft erwärmen, auf angerichtete Teller garnieren.

Gemüserisotto

5 EL Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch begeben, Reis und Gemüse begeben und unter ständigem Rühren auf kleiner Stufe dünsten.
Mit 3 L Bouillon ablöschen, auf kleiner Stufe kochen. Kochzeit 15-20'.
Käse daruntermischen.

Spaghetti Bolognese

Öl erhitzen, Fleisch zugeben und anbraten, gehackte Zwiebel, Curry, Pfeffer, Cayenn, Kräuter und Knoblauch zugeben, ablöschen mit gehackten Pelati, aufkochen 1-1,5 h, danach evtl. mit Mehl verdicken, würzen mit Salz.

Geschnetzeltes mit Nüdeli

2,5 kg Nüdeli
2 kg Geschnetzeltes (Rind oder Schwein)
3 Zwiebeln
Mehl
Bouillon
1 L Rahm
Pfeffer, Thymian, Rosmarin
Öl

Öl erhitzen, Fleisch auf grosser Stufe braten, Zwiebel beigeben und auf kleiner Stufe dünsten, ca. 5 EL Mehl dazugeben, mischen.
Mit 1-1,5 L Bouillon ablöschen, mit Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen, auf kleiner Stufe schmoren (Schwein 15-20', Rind 30-40'). Wenn nötig, Wasser nachgiessen. Evtl. noch Salz.
Mit viel Rahm verfeinern.