

Gedämpfter Fleischtopf süß-sauer

Die Mengenangaben gelten für 100 Personen.

Zutaten

25 kg	Kochfleisch (vom Rind, Kalb oder Lamm)
1 l	Reiswein*
* darauf in der Massenverpflegung ggf. verzichten und durch ca. 0,5 l Ananassaft ersetzen	
2,5 l	Sojasoße
25 l	Gemüsebrühe
2,5 l	Obstessig
50 St.	Lorbeerblätter
50 Bd.	Suppengemüse
50 EL	brauner Zucker
100 St	schwarze Pfefferkörner
3,5 kg	Zwiebeln
5 kg	Karotten
25 Stg.	Lauch
10 Dos.	Ananas (100 Scheiben)
Salz, weißer Pfeffer, Cayennepfeffer, Kümmel, Koriander	



Zubereitungszeit: Ca. 4 Stunden

Nährwert pro Person: Ca. 2.267 kJ

Anmerkung Bei dem beschriebenen Gericht handelt es sich im Grunde genommen um einen etwas verfeinerten Gemüseeintopf mit Fleischeinlage. Alternativ könnte dieser Fleischtopf zusammen mit einer Reisbeilage zu einem Mehrkomponentengericht (Menü) aufgewertet werden.

Zubereitung Fleisch in Würfel schneiden und mit Reiswein (ersatzweise Ananassaft) und Sojasoße begießen. Mindestens eine Stunde ziehen lassen. Die Brühe zusammen mit dem Obstessig, den Lorbeerblättern, dem feingeschnittenen Suppengrün, dem braunen Zucker und den Pfefferkörnern erhitzen.

Das Fleisch in einem "Garkorb" (z.B. Siebeinsatz des 85-l-Kessels des Feldkochherdes) in den Sud stellen und darin ca. zwei Stunden bei mäßiger Hitze garen. Anschließend das Fleisch herausnehmen und (z.B. in vorgeheizten Thermophoren) warm halten. Den Sud passieren und wieder erhitzen.

Zwiebeln und Lauch fein würfeln, die Karotten in feine Stifte (Streifen) schneiden. Alles zusammen mit dem Fleisch in den Sud geben und bei mäßiger Hitze noch 10 bis 15 Minuten garen. Die Ananasscheiben würfeln und unter den Fleischtopf geben. Mit Gewürzen und dem Saft von max. zwei Dosen Ananas abschmecken.

Erbsensuppe aus der Feldküche

Für 100 Personen

Zutaten:

10 kg Erbsen	4 kg Kochwurst
2 kg frisches Suppengrün	6 kg Fleischwurst
2 kg frische Zwiebeln	Salz
2,5 kg frische Karotten	Pfeffer
10 kg frische Kartoffeln	Majoran
2 kg gesteiften Speck	Gekörnte Brühe



Zubereitung:

Die Erbsen mit Salz am Vortag einweichen.

Am Vortag können auch das Suppengrün, die Kartoffeln und die Karotten geschält und gewürfelt werden.

Alles gut bedecken.

Die Erbsen mit dem Majoran kochen lassen.

Nach 30 Min. dann das Suppengrün hinzufügen.

In der Zwischenzeit den Speck und die Zwiebeln würfeln.

Dann den Speck und die Zwiebeln mit etwas Majoran anbraten.

Wenn alles angebraten ist, zu der Suppe geben.

Die Suppe zum kochen bringen, dann die Kochwurst dazugeben

Etwa 45 Minuten vor Ende der Garzeit werden die Kartoffeln hinzugefügt und nach weiteren 25 Minuten werden die Karotten dazugegeben. Alles dann noch etwa 15 Minuten kochen lassen.

Dann wird die Fleischwurst hinzugefügt und die Suppe wird dann mit Salz, Pfeffer und evtl. Brühe abgeschmeckt

Die Kochzeit beträgt etwa 2 1/2 Stunden.

Südamerikanischer Mitternachtseintopf

Die Mengenangaben gelten für 100 Personen.

Zutaten

6,5 kg	Hackfleisch, gemischt
3,2 kg	Cabanossi
2,5 kg	Zwiebeln
1,5 kg	Tomatenmark
6 kg	Paprika, grün
18 kg	Kidney-Bohnen, Dosenware
10 kg	Kartoffeln Knollen
6	Knoblauch
20 l	Hühnerbrühe
0,6 kg	Bratfett
	Salz, Zucker, Chili-Pulver, Paprika edelsüß



Nährwert pro Portion: ca. 3.200 kJ

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zubereitung

Zwiebeln schälen und grob hacken. Knoblauch schälen und die Zehen halbieren. Die Cabanossi in 0,5 bis 1 cm breite Scheiben schneiden. Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden.

Die Hühnerbrühe im doppelwandigen Kessel ansetzen und auf Kochtemperatur bringen.

Das Hackfleisch im Bräter portionsweise kräftig anbraten, die Cabanossi, Zwiebeln und den Knoblauch ebenfalls portionsweise zugeben und zusammen mit dem Hackfleisch weiter gut durchbraten. Anschließend das Kochgut in den Kessel zu der Hühnerbrühe geben und köcheln lassen.

Die Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden und mit einem feuchten Tuch zugedeckt stehen lassen.

Die geschnittenen Paprikastreifen zusammen mit dem Tomatenmark im Bräter andünsten/anrösten und ebenfalls in den Kessel geben. Jetzt die gewürfelten Kartoffeln zugeben und den Fleischtopf aufkochen lassen. Nach 30 Minuten Kochzeit die Kidney-Bohnen abgießen und in den Kessel geben. Den Eintopf ca. weitere 10 Minuten köcheln lassen und anschließend mit Salz, Zucker, Chili-Pulver und edelsüßem Paprikapulver abschmecken.

Serviervorschlag Den Eintopf zusammen mit kräftigem Bauernbrot servieren.

Tipp zum Würzen Die (landes-)typische Schärfe erhält das Gericht nur bei der Verwendung von Chili-Pulver (*keine* Gewürzmischung)!

Graupensuppe

für 4 Personen

Zutaten:

750 g Hammelknochen mit Fleisch
(z. B. untere Haxe), oder Suppenfleisch
1 Bund Suppengrün
2 Zwiebeln
1 Lorbeerblatt
1 EL schwarze Pfefferkörner
1 TL Butter
1 Tasse feingehackte Kräuter
(Schnittlauch, Petersilie, Selleriegrün
und Porree)
100 g Perlgraupen (kleine Gerstengraupen)
Salz
geriebene Muskatnuss



Hammelknochen waschen, mit 1 1/2 l kaltem Wasser bedecken und zum Kochen bringen, abschäumen.

Inzwischen das Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden, Zwiebeln schälen und würfeln. Gemüse, Zwiebeln, Lorbeerblatt und Pfefferkörner in die Hammelbrühe geben.

Auf schwacher Hitze 2 Stunden leise kochen lassen.

Die Brühe durch ein Sieb gießen und wieder in den gesäuberten Suppentopf geben.

Perlgraupen zufügen, salzen. Die Suppe etwa 1 Stunde kochen lassen, dann mit Butter und Muskat abrunden.

Inzwischen das Fleisch von den Knochen lösen und die Häute abschneiden.

Das Fleisch in kleine Stücke schneiden und, wenn die Graupen gar sind, mit den Kräutern in die Suppe geben.

Kehdinger Hochzeitssuppe

Zutaten:

für 6 bis 8 Personen

1kg Suppenfleisch (z.B. Rinderbrust)

2 Bund Suppengrün

2 El gekörnte Brühe

500g Hackfleisch vom Rind

Salz

Pfeffer

2 Eier

250g Reis

125g Rosinen



Das Rindfleisch mit dem geputzten Suppengrün und der gekörnten Brühe in 3 l kaltem Wasser aufsetzen und 2 bis 3 Stunden leise kochen lassen.

Inzwischen das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und mit den Eiern mischen. Aus dem Fleischteig kleine Klößchen formen, die in Salzwasser (nicht in der Brühe) gegart und anschließend warm gestellt werden.

Den Reis in 1/2 l Salzwasser ausquellen lassen, dann die eingeweichten Rosinen darin erhitzen.

Das Fleisch aus der Brühe nehmen, würfeln und warm stellen

Die Brühe in eine vorgewärmte Terrine durchsiehen.

Den Reis in einer Schüssel servieren.

Bei Tisch nimmt sich jeder aus den verschiedenen Schüsseln Fleisch, Klößchen und Reis auf den Teller und gießt zum Schluss die heiße Brühe darüber

Würzige Hähnchen-Reis-Pfanne

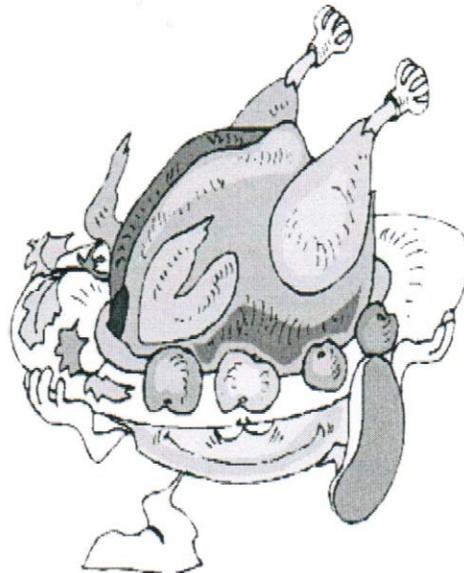
Die Mengenangaben gelten für 100 Personen.

Zutaten:

8kg	Reis
25 St.	Zwiebeln
25 St.	Paprikaschoten rot
25 St.	Paprikaschoten grün
25 St.	Paprikaschoten gelb
5kg	Tomaten
25 St.	Knoblauchzehen
10kg	Hähnchenschnitzel
	Salz, Pfeffer, Paprika
1,9 l	Öl
2 kg	Butter
25 Bund	Petersilie

Nährwert pro Portion: ca. 1.884 kJ

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten



Zubereitung:

Den Reis nach Packungsanleitung bissfest garen, in einem Sieb abgießen und gründlich abtropfen lassen.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln, die Paprikaschoten von den Kernen befreien, waschen und in Streifen schneiden. Tomaten in Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.

Die Hähnchenschnitzel in je zwei Teile schneiden, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und zusammen mit dem Knoblauch portionsweise in dem Öl anbraten und anschließend warm stellen.

In mehreren Chargen Zwiebeln und Paprikastreifen in Butter ca. 5 Minuten dünsten, Reis und Tomatenwürfel zugeben, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und bei geschlossenem Deckel und milder Hitze ca. 10 Minuten garen. Die jeweils fertig gestellte Menge im Thermophor zwischenlagern.

Die Petersilie waschen, abzupfen, und fein hacken.

Bei der Ausgabe den portionierten Reistopf jeweils mit einem halben Hähnchenschnitzel belegen und mit der Petersilie bestreuen.