

Erbsensuppe mit Speck

Zutatenliste für ca. 100 Portionen

10 Kilo Erbsen

5-7 Kilo Kasselerbauch gewürfelt (ich bevorzuge Würfel von 1,5x1,5 cm)

5 Kilo Kartoffeln geschält und gewürfelt

1 Kilo Speck fett oder Bauchspeck gewürfelt

1 Kilo Karotten gewürfelt

1 Kilo Sellerie gewürfelt

1 Kilo Zwiebeln gewürfelt

25 Liter Wasser

Majoran nach Geschmack (ich persönlich nehme ca.100 Gramm Thüringer Majoran)

Pfeffer nach Bedarf (ich nehme ca.4-5 Gramm Pfeffer weiß gemahlen)

Brühpulver nach Bedarf (bei mir liegt die Einsatzmenge je nach Sorte des Brühpulvers bei ca.300-350 Gramm)

Herstellung in der " Gulaschkanone "

Solltet ihr ganze Erbsen nehmen, (ich nehme nur geschälte Erbsen 5 Kilo grüne & 5 Kilo gelbe, die braucht man nicht einquellen) müsst ihr sie einen halben Tag (oder über Nacht), bevor ihr sie kochen wollt, im kalten Wasser einquellen.

Die Eingequollenen Erbsen mit dem Quellwasser (oder die geschälten Erbsen mit 25 Liter Wasser) im großen Kessel zum kochen bringen.

Jetzt ist es Zeit das gewürfelte Fleisch das Brühpulver, Piment, Lorbeerlaub und den Majoran zuzugeben und das ganze ca. 1 Stunde kochen.

In der Zwischenzeit werden in dem Bratenkessel die Speck- oder Bauchspeckwürfel mit den Zwiebel-, Sellerie- und die Karottenwürfel goldgelb angebraten.

Wenn die Erbsen weich sind (sie lassen sich dann zwischen den Fingern zerdrücken) wird die Speck-, Zwiebel-, Gemüseschwitze, die Kartoffelwürfel zugegeben das Feuer unter dem Kessel auf Sparflamme gebracht und mit der Resthitze nochmals 20-30 Minuten köcheln lassen.

Tipps und Tricks!

Sollte einmal die Zeit zu knapp werden und die Erbsen werden nicht weich kann man etwas Mineralwasser mit Kohlensäure zugeben (bei 100 Portionen ca.2 Liter) um etwas nachzuhelfen. Meine Oma hat immer Natron genommen.

Geschälte Erbsen haben die Eigenart sich bei mehrmaligen erhitzen und längeren Warmhalten selbst zu Pürieren.Aber gerade das möchten viele Kunden!!!

Südamerikanischer Mitternachtseintopf

Zutatenliste für ca. 100 Portionen

6,5 Kg Hackfleisch gemischt

3,2 Kg Cabanossi (könnte ich immer Essen

3,0 Kg Zwiebeln

1,5 Kg Tomatenmark

6 Kg Paprika, grün

18 Kg Kidney-Bohnen Dosenware

10 Kg Kartoffeln

6 Knollen Knoblauch

20 Liter Hühnerbrühe

0,6 Kg Bratfett

Salz, Zucker, Chili-Pulver, Paprika-edelsüß

Herstellung in der " Gulaschkanone "

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.

Tipps und Tricks!

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

Den Eintopf zusammen mit kräftigem Bauernbrot servieren.

Nährwert pro Portion: ca. 3.200 kJ Zubereitungszeit :ca. 2 Stunden

Grüne Bohnen mit Lamm

Zutensliste für 100 Portionen

15 kg Grüne Bohnen frisch oder
13 kg Grüne Bohnen Tiefkühl (TK)
8 kg Lammschulter
15 kg Kartoffeln (festkochend) ungeschält oder
11 kg Kartoffeln geschält und gewürfelt
1,5 kg gewürfelter Bauchspeck
2 kg Zwiebeln gewürfelt
2-3 Bund Bohnenkraut frisch oder
150-200 g Bohnenkraut getrocknet (nimmt ruhig reichlich, da getrocknete Gewürze nicht so gut würzen wie frische)
200-300 g Brühpulver Instant
20-25 Liter Wasser
Pfeffer nach Bedarf

Herstellung in der Gulaschkanone:

Die Lammschulter mit dem Brühpulver in ca 15 Liter kochendes Wasser geben und bissfest garen und danach zum abkühlen herausnehmen.

Nun kann man die geputzten und gewaschenen oder Tiefgefrorenen Bohnen mit den gewürfelten Kartoffeln, dem Bohnenkraut und dem restlichen Wasser in die kochende Fleischbrühe geben. Die Kochzeit beträgt nun ca.20 Minuten.Jetzt ist es Zeit das Fleisch in Würfel zu schneiden.(ich bevorzuge Würfel in der Größe 1,5 x 1,5 cm)

Nachdem zwischendurch die Bauchspeck.- und Zwiebelwürfel in der Bratpfanne angebraten bzw. goldgelb angeschwitzt wurden kann man nun alles zusammen mit den Fleischwürfel in den Kessel geben und den Kessel vom Feuer nehmen.(durch die Kochbadflüssigkeit köchelt die Suppe noch ca. 10-15 Minuten)

(ich persönlich gebe noch 5 Minuten vor der Ausgabe etwas fein geschnittenes Maggikraut { Liebstöckel } in die Bohnensuppe)

Tipps und Tricks!

Bei Bedarf kann man die Konsistenz und den Geschmack der Suppe mit einer Einbrenne { Mehlschwitze } verbessern.

Ukrainische Soljanka

Zutatenliste für ca. 100 Portionen

1,5 Kg Speck fett oder auch Bauchspeck

10 Kg Kochwurst (manche nehmen auch Bockwurst)

1 Kg gekochter Schinken

40-50 große Zwiebeln

(es gehen auch 10 Kg Zwiebelscheiben TK)

1,5 Kg Tomatenmark (kein Ketchup)

40 Stück Gewürzgurken

2,5 Liter Gewürzgurkenfond

Paprika scharf oder

4 Peperoni

20 Liter Brühe (was gerade da ist)

Gewürzkörner

Pfeffer

Salz

Lorbeerblätter

Herstellung in der " Gulaschkanone "

Den gewürfelten Speck im großen Kessel auslassen und die Zwiebelscheiben darin goldgelb anrösten lassen. In die goldgelb angerösteten Zwiebelscheiben kommen jetzt die Kochwurststreifen die Kochschinkenstreifen und das Tomatenmark. Das ganze ca.5 Minuten anrösten lassen die Gurkenstreifen hinzugeben mit dem Paprika bestreuen und dann mit der Brühe und dem Gewürzgurkenwasser auffüllen mit den Gewürzen abschmecken und alles

ca.20-25 Minuten köcheln lassen.

(aus dem Überdruckventil darf nur eine leichte Dampfahne heraus kommen.)

Tipps und Tricks!

Beim Servieren eine Zitronenscheibe in die Suppe legen darauf einen Klecks saure Sahne und eine Kaper geben.

Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebel

Zutatenliste für ca. 100 Portionen

15 Kilo Kartoffeln ungeschält oder
10 Kilo Kartoffeln geschält gewürfelt
1,5 Kilo frischen Sellerie gewürfelt
1 Kilo Möhren frisch gewürfelt
1 Kilo Speck fett gewürfelt
1 Kilo Bauchspeck gewürfelt
1 Kilo Zwiebeln frisch gewürfelt
17 Liter Wasser
5 Lorbeerblätter, 10 Pimentkörner
Majoran nach eigenem Geschmack (ich nehme ca.75 Gramm)
eine Prise Pfeffer (7-10 Gramm)
eine Hand voll Salz (ca.30-35 Gramm)
350 Gramm Brühpulver (ca.20 Gramm pro Liter)

Herstellung in der " Gulaschkanone "

Den gewürfelten Speck, die Zwiebelwürfel, den Majoran im vorgeheizten Kessel anschwitzen und mit dem Wasser ablöschen. Jetzt die Kartoffeln mit dem Lorbeerlaub, dem Piment, dem Brühpulver zugeben den Kessel schließen und ca.45 Minuten kochen lassen. Nun können wir die Sellerie- und Karottenwürfel zugeben und nochmals 10-15 Minuten kochen lassen. Nachdem wir das Feuer unter dem Kessel gelöscht haben können wir je nach Wunsch die Kartoffeln mit einem Passierstab, einem Schneebesen oder einem Kartoffelstampfer zerkleinern oder Pürieren mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals 15 Minuten köcheln lassen.

Tipps und Tricks!

Frisch geschnittenes Maggikraut (Liebstöckel) und Petersilie geben der Kartoffelsuppe den richtigen "PFIFF". Es soll auch Köche geben die Kartoffelpüreepulver (ohne Milch) nehmen das verkürzt die Kochzeit natürlich ungemein.

Ungarische Gulaschsuppe (Gulyasleves)

Zutatenliste für ca. 100 Portionen

10 Kg Rindfleisch,
20 Kg Kartoffeln,
40 EL Schmalz,
60 Zwiebeln,
40 Tomaten,
20 Paprikaschote (in der Winterzeit 60 EL Letscho),
40 EL Paprika (Edelsüß),
20 Liter Wasser
gezapfte Nockerl,
40-50 Zehen Knoblauch,
Kümmel, Salz.

Herstellung in der " Gulaschkanone "

Rindfleisch in 2x2 cm große Würfel schneiden. Die kleingeschnittene Zwiebeln in Schmalz, oder Öl rösten. Paprika hinzugeben, verrühren, die Fleischwürfel hineingeben, salzen, weiter rösten. Nach einige Minuten Kümmel, und zerdrückte Knoblauchzehen hinzugeben, mit ganz wenig Wasser löschen und zugedeckt, bei kleiner Hitze schmoren. Zeitweise umrühren und mit wenigem Wasser nachgießen. Nach eine halbe Stunde Kartoffeln, Paprikaschoten und Tomaten (alle sind auf 2x2 cm große Würfeln geschnitten) hineingeben. Mit 40 liter Wasser auffüllen und fertig garen. In letzte 10 Minuten in der Suppe die gezupften Nudeln auskochen.

Tipps und Tricks!

Mit weichem Brot und scharfe Paprikaschoten servieren.

Ungarischer Kesselgulasch

Zutatenliste für ca. 100 Portionen

10Kg Rindfleisch ohne Knochen

1 Kg Schweineschmalz

80 Zwiebeln

40 Knoblauchzehen

ca. 25 Liter Fleischbrühe

5 Liter Rotwein

20 TL Paprikapulver, edelsüß

10 TL Paprikapulver, rosenscharf

Salz nach Bedarf

10 EL Majoran, getrocknet

10 TL Kümmel, gemahlen

40 grüne Paprika

20 Karotten

ca. 100 Tomaten

Herstellung in der " Gulaschkanone "

Das Fleisch waschen, Trockentupfen und würfeln. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, die Zwiebeln in Würfel schneiden und die Knoblauchzehen zerdrücken. Das Schweineschmalz in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten etwa 10 Minuten gut anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen und alles einige Minuten Weiterbraten. Mehl darüber stäuben, gut umrühren und etwas durchschwitzen lassen. Mit Rotwein und Brühe ablöschen und mit zweierlei Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen. Das Ganze zugedeckt bei mäßiger Temperatur 40 bis 50 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit die Paprika putzen und in 1 cm kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, die Karotte schaben und alles würfeln. Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und kochen. Paprika, Kartoffeln, Karotte und die Tomaten zu dem Fleisch geben und die Suppe weitere 25 Minuten köcheln lassen. Nochmals abschmecken.

Weißer Bohneneintopf

Zutatenliste für ca. 100 Portionen

10 Kg Weiße Bohnen (ich nehme Müllers Mühle)

10 Kg Kartoffeln geschält oder

12-15 Kg Kartoffeln ungeschält

10 Kg Kasselerbauch oder Schulter geschnitten 1.5 cm – 1.5 cm

1,5-2 Kg Bauch oder fetten Speck in Würfel

1-1,5 Kg Zwiebeln in nicht zu feine Würfel

5-6 Stangen Lauch

1 Kg Karotten geschält

1 Kg Sellerie geschält

1 Bund Bohnenkraut frisch

4-5 Gramm Majoran oder Thymian

5 Bund Petersilie frisch

Salz, Pfeffer, Zucker, Tafelessig

ca. 30 Liter Wasser

Herstellung in der " Gulaschkanone "

Man kann die Bohnen 10 Stunden vorher im großen Kessel einweichen, ich persönlich mache es nicht. Also die Bohnen entweder im Einweichwasser oder im kaltem Wasser oder auch in der leichten Instantbrühe mit Zugabe von Salz zum Kochen bringen. (überlasse ich jedem selber) Nach dem ersten aufkochen werden die Kasselerwürfel zugegeben. Die Garzeit beträgt ca. 75 bis 90 Minuten. Nun lasse ich in dem Bratenkessel den gewürfelten Speck aus und röste in dem Fett die Zwiebelwürfel und das Kleingewürfelte Gemüse an. Die Speck, Zwiebel, Gemüsepfanne sowie alle restlichen Gewürze und das Bohnenkraut gebe ich 30 Minuten vor dem Kochende in die Suppe. Ca.15 - 20 Minuten vor dem gar werden der Bohnen die gewürfelten Kartoffeln zugeben. Als letzte Amtshandlung vor der Ausgabe wird die gewaschene und Feingehackte Petersilie zugegeben.

Tipps und Tricks!

Das abwürzen mit Zucker und Essig ist regional bedingt.

Grünkohleintopf

Zutatenliste für ca. 100 Portionen

5 Kg Zwiebeln

ca. 80 Knoblauchzehen

0,5 Liter Olivenöl

10 Kg Grünkohl

ca. 20 Liter Rinderfonds

8 Kg Kartoffeln

7,5 Kg Lyoner Wurst

4 Kg Tomaten

Salz nach Bedarf

Pfeffer nach Wunsch

40 TL Thymian

0,25 Liter Zitronensaft

Herstellung in der " Gulaschkanone "

Zwiebeln und Knoblauch pellen, Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Beides im Olivenöl glasig dünsten. Grünkohl dazugeben, mit Fond auffüllen und zugedeckt 45 Minuten garen. Kartoffeln in der Schale garen, pellen und in Scheiben schneiden.

Die Wurst pellen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die Tomaten kreuzweise einritzen, kurz in heißes Wasser tauchen, kalt abschrecken, häuten und achteln. Kartoffeln, Wurst und Tomaten nach 40 Minuten zum Eintopf geben und heiß werden lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Zitronensaft kräftig würzen.

Tipps und Tricks!

Älteren Grünkohl überbrühen damit er nicht bitter schmeckt!!