

Brühe aus Rindfleisch

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	12 l	24 l	36 l
Rindfleisch	1,50 kg	3,00 kg	4,50 kg
Rinderknochen	1,50 kg	3,00 kg	4,50 kg
Frischer Sellerie	1,20 kg	2,40 kg	3,60 kg
Frische Mohrrüben	0,60 kg	1,20 kg	1,80 kg
Porreestangen mit Grün	0,60 kg	1,20 kg	1,80 kg
Frische Tomaten oder Tomaten aus Konserven	0,60 kg	1,20 kg	1,80 kg
Petersilie, frisch, gehackt	80 g	160 g	240 g
Salz	175 g	350 g	525 g

Zubereitung und Tips

Geben Sie das abgewaschene, in beliebige Stücke kleingeschnittene Fleisch und die vom Schlachter zerhackten Knochen in die angegebene Wassermenge und lassen alles ca. 4 Stunden köcheln. Den sich bildenden Schaum schöpfen Sie regelmäßig ab. Wenn das Fleisch gar ist, geben Sie das klein geschnittene Gemüse hinzu (die Dosentomaten können 15 Minuten vor Ende der Garzeit zugegeben werden) und lassen alles noch einmal solange kochen, bis das Gemüse weich ist. Danach entnehmen Sie die größeren Knochen und schütten die Brühe durch ein Sieb oder durch ein Leinentuch.

TIP: Nehmen Sie besser ein Sieb. Dieses lässt sich immer wieder ausschütten/ausspülen, wogegen sich das Leinentuch schnell zusetzt und oft ausgewaschen werden muss.

Erst jetzt salzen Sie die Brühe und/oder geben solange (sparsam!!) die Rinderbrühwürfel/ das Extraktpulver zu, bis die gewünschte Geschmacksstärke erreicht ist. Beachten Sie die alte Regel: Zuviel Salz und Geschmacksverstärker (Brühwürfel/Extrakt) lassen sich nur schwer entfernen, zugeben kann man jedoch immer. Beachten Sie auch, dass bei länger dauernder portionsweiser Abgabe aus der Gulaschkakone immer wieder neu aufgeheizt werden muss und dadurch Flüssigkeit verdampft, die Sie nachfüllen müssen, ansonsten die Brühe zu salzig wird. Die Brühe lässt sich besonders in der kalten Jahreszeit - z.B. auf Schützenfesten und Kirchmessen - gut verkaufen.

TIP: Sie können die Brühe auch als Grundlage für Eintöpfe und Suppen nutzen.

Garen Sie aber auf keinen Fall die gewünschten Einlagen (Gemüse, Reis, Nudeln, Graupen, etc.) direkt in der Brühe, sondern bereiten Sie die Einlagen gesondert vor und geben diese, aus einem gesonderten Behältnis, bei der Ausgabe (Verkauf), der fertigen Suppe (Eintopf), zu. Die Einlagen halten wir im Wasserbad warm.

TIP: Wenn in der Gemüsesaison Schnittlauch und Petersilie billig sind, und Sie einige Mengen einfrieren, können Sie diese jederzeit „frisch zerkleinern“ und jeder Portion ein wenig (mittels Kaffeelöffel) zugeben. Das macht die Brühe/Suppe optisch und geschmacklich attraktiver.

Brühe aus Hühnerfleisch

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	12 l	24 l	36 l
Suppenhühner	3,00 kg	6,00 kg	9,00 kg
Frische Sellerie	600 g	1,20 kg	2,40 kg
Mohrrüben	600 g	1,20 kg	2,40 kg
Porreestangen mit Grün	600 g	1,20 kg	1,80 kg
Frische Tomaten oder Tomaten aus Konserven	600 g	1,20 kg	1,80 kg
Petersilie, frisch, gehackt	85 g	170 g	255 g
Salz	175 g	350 g	525 g
Hühnerbrühe-Extrakt	jeweils nach gewünschter Geschmacksstärke		

Zubereitung und Tips

Geben Sie die (ausgenommenen und gut unter fließendem Wasser gereinigten) Hühner zusammen mit dem zerkleinerten Gemüse in den Kessel und kochen Sie alles einmal kräftig sprudelnd auf. Dann nehmen Sie die Kochtemperatur so zurück, so dass der Sud nur noch langsam - 60 bis 120 Minuten - vor sich hin brodelt. Den sich bildenden Schaum schöpfen Sie ab. Die Dosentomaten können ca. 15 Minuten vor Ende Garzeit zugegeben werden. Ist alles deutlich gar, entnehmen Sie die Knochen (das Gerüst/Karkasse) und geben die Brühe durch ein Sieb oder durch ein Leinentuch.

TIP: Nehmen Sie besser ein Sieb. Dieses lässt sich immer wieder ausschütten/ausspülen, wogegen sich das Leinentuch schnell zusetzt und oft ausgewaschen werden muss.

Erst jetzt salzen Sie die Brühe und/oder geben solange (sparsam!!) den Hühnerbrühe-Extrakt hinzu, bis die gewünschte Geschmacksintensität erreicht ist. Beachten Sie die alte Regel: Zuviel Salz und Geschmacksverstärker (Hühnerbrühe-Extrakt) lassen sich nur schwer entfernen, zugeben kann man jedoch immer. Beachten Sie auch, dass bei längerdauernder, portionsweiser Abgabe aus der Gulaschkanone immer wieder aufgeheizt werden muss und dadurch Flüssigkeit verdampft, die Sie nachfüllen müssen, ansonsten die Brühe zu salzig wird. Die Brühe lässt sich besonders in der kalten Jahreszeit - z.B. auf Schützenfesten und Kirmessen - gut verkaufen.

TIP: Sie können die Brühe auch als Grundlage für Eintöpfe und Suppen nutzen.

Garen Sie aber auf keinen Fall die gewünschten Einlagen (Gemüse, Reis, Nudeln, Graupen, etc.) direkt in der Brühe, sondern bereiten Sie die Einlagen gesondert vor und geben diese, aus einem gesonderten Behältnis, bei der Ausgabe der fertigen Suppe (Eintopf) zu. Die Einlagen halten wir im Wasserbad warm.

TIP: Wenn in der Gemüsesaison Schnittlauch und Petersilie billig sind, und Sie einige Mengen einfrieren, können Sie diese jederzeit „frisch zerkleinern“ und jeder Portion ein wenig (mittels Kaffeelöffel) zugeben. Das macht die Brühe/Suppe optisch und geschmacklich attraktiver.

Bei jeglichem Geflügel ist bei nichtabgekochtem Fleisch die Massenvermehrung von Salmonellen möglich. Deshalb sind alle mit dem Fleisch in Berührung gekommenen Geräte sofort in die Spülmaschine zu geben. Die Arbeitsflächen sind möglichst mit einem Desinfektionsmittel zu reinigen und auch die Hände zu desinfizieren.

Tomatensuppe

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	12 l	24 l	36 l
Fetter Speck	1,00-1,50 kg	2,00-3,00 kg	3,00-4,50 kg
Frische Sellerie	150 g	300 g	450 g
Frische Mohrrüben	300 g	600 g	900 g
Frische Zwiebeln	400 g	800 g	1,2 kg
Geschälte Dosentomaten	1,75 kg	3,5 kg	5,25 kg
Tomatenmark aus Dosen	650 g	1,30 kg	2,00kg
Brühwürfel/Rindfleisch- brühe-Extrakt	jeweils nach gewünschter Geschmacksstärke unter Berücksichtigung der noch zuzugebenen Salzmenge		
Salz	30 g	65 g	95 g
Je nach Schärfe	1-3 Paprikaschoten		
Creme fraiche	0,80 kg	1,60 kg	2,40 kg

Wir ersetzen manchmal Creme fraiche durch ca. 300 g bis 900 g Joghurt oder entsprechend der Menge Saure Sahne (Schmand) zu. Testen Sie an einer kleinen Menge, was Ihnen besser schmeckt und am kostengünstigsten ist. Stärkemittel zum eventuellen Nachdicken bereit halten.

Zubereitung und Tips

Zerteilen Sie den Speck (auch die abgeschnittenen Schwarten) und braten Sie ihn an. Sellerie, Zwiebeln und Mohrrüben würfeln Sie in ca. ein cm große Stücke und geben das Gemüse dem anzubratenen Speck hinzu. Lassen Sie alles solange brutzeln, bis das Gemüse bräunt. Wenn Sie dieses nicht bereits in dem Großtopf (z.B. Gulaschkanone) zubereitet haben, jetzt alles hineingeben, das Tomatenmark unter Zugabe des Wassers hinzurühren und ebenfalls unter Rühren, die zerdrückten Brühwürfel bzw. den Rindfleischextrakt hinzugeben. Achten Sie bei Extrakt und Brühwürfel auf die auf der Verpackung angegebenen Flüssigkeitsmengen. Geben Sie nicht die gesamte Würze hinzu, sondern schmecken immer wieder ab. Salz (aufpassen: abschmecken) und eventuell die scharfen Paprika hinzugeben und alles solange (60 bis 120 Minuten) köcheln lassen, bis das Gemüse deutlich weich ist. Wir achten besonders darauf, dass die Speckwürfel so weich sind, dass sie „auf der Zunge“ zergehen. Ca. 10 bis 15 Minuten vor Ende der Garzeit, die Dosentomaten zugeben. Die Suppe durch ein Sieb oder Leinentuch geben.

TIP: Nehmen Sie besser ein Sieb. Dieses lässt sich immer wieder ausschütten/ausspülen, wogegen sich das Leinentuch schnell zusetzt und oft ausgewaschen werden muss.

Jetzt Creme fraiche hinzurühren. Wenn Ihnen die Suppe zu „dünn/flüssig“ erscheint, mit etwas Stärkemittel nachdicken. Wir halten immer vorgekochten Reis, Nudeln oder manchmal auch Graupen wahlweise zur Ausgabe bereit. Diese haben wir vorgekocht und halten sie in einem Behältnis (Kochtopf) warm, welcher im Wasserbad in einem elektrischen (oder gasbeheiztem) Einkochkessel steht.

Wir fragen den Kunden grundsätzlich, welche Einlage er haben möchte. Danach geben wir - auch nach Mengenwahl - die Einlage (Nudeln, Reis, Graupen) in die Schale und füllen diese mit der Tomatensuppe auf. Wir halten stets Salz und Pfeffer zum Nachwürzen für die Kunden bereit.

TIP: Gut macht sich eine Prise „frische, oder tiefgekühlte, fein gehackte Petersilie“, welche wir mit einem Kaffeelöffel auf die ausgeschenkte Suppe streuen.

Selleriesuppe ohne Fleischzugabe

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	10 l	20 l	30 l
Frische Sellerie	3,00 kg	6,00 kg	9,00 kg
oder Selleriestücke aus Konserven. Wir haben die Dosenware selbst noch nicht ausprobiert. Machen Sie einen Kleinversuch. Die Verwendung von Konserven erspart viel Kochzeit und das arbeitsaufwendige Schälen fällt ebenfalls fort. Achten Sie darauf, dass es die Konservenart ist, in welchen der Sellerie in ganz kleine Würfel geschnitten wurde. Da hier die Kochzeit fortfällt, müssen die Zwiebeln vorgekocht werden.			
Speiseöl oder Margarine	200 g	400 g	600 g
Frische Zwiebeln	500 g	1,00 kg	1,5 kg
Mehl	500 g	1,00 kg	1,5 kg
Normale Milch	1,5 l	3 l	4,5 l
Salz	10 g	20 g	30 g
Crème fraîche	1,00 kg	2,00 kg	3,00 kg
Gemüsebrühe-Extrakt	jeweils nach gewünschter Geschmacksstärke. Schütten Sie den Extrakt nicht „wild“ hinein. Zehn Gramm zuviel können schon Probleme machen.		

Wir ersetzen manchmal Crème fraîche durch ca. 300 g bis 900 g Joghurt oder entsprechend der Menge Saure Sahne (Schmand) zu. Testen Sie an einer kleinen Menge, was Ihnen besser schmeckt und am kostengünstigsten ist. Stärkemittel zum eventuellen Nachdicken bereit halten.

Zubereitung und Tips

Wenn Sie frische Sellerieknollen nehmen, schneiden Sie diese in kleine Würfel und kochen sie in 5-6 l Wasser so weich, dass sie noch nicht auseinander fallen (bissfest kochen). Die geschnittenen Zwiebeln im Öl oder Margarine mit dem Mehl anschwitzen (unter Rühren „anbraten“); die Zwiebeln sollten aber nicht bräunen. Diese Schwitze mit dem Kochwasser des Sellerie (oder der Flüssigkeit aus den Selleriekonserven) und dem gesamten Wasser auffüllen, das Salz und den Gemüseextrakt hinzugeben (vorsichtig: Sie können immer noch nachwürzen) und alles langsam weich kochen (20-30 Minuten).

Bei Verwendung von Konserven-Sellerie: Kurz vor Ablauf der Zeit den Sellerie aus den Konserven hinzugeben. Dann die Milch zuschütten und alles noch einmal aufkochen. Die Masse durch ein Sieb geben und danach Crème fraîche (oder Saure Sahne bzw. Joghurt) einrühren und noch einmal kurz aufkochen. Bei Bedarf kann die Suppe noch ein wenig angedickt werden (Dickungsmittel). Auf Marktverkaufsständen (Veranstaltungen) geben wir ein ALDI-Heiss-Würstchen aus Dosen) dazu. Dieses erwärmen wir in einem Extratopf.

Porresuppe

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	10 l	20 l	30 l
Frische Porrestangen	3,00 kg	6,00 kg	9,00 kg
Fetter Speck	1,00 kg	2,00 kg	3,00 kg
Speiseöl oder Margarine	200 g	400 g	600 g
Frische Zwiebeln	300 g	600 g	900 g
Mehl	500 g	1,00 kg	1,50 kg
Normale Milch	1,5 l	3,0 l	4,5 l
Salz	10 g	20 g	30 g
Pfeffer	5 g	10 g	15 g

Rindfleischextrakt/Brühwürfel jeweils nach gewünschter Geschmacksstärke. Vorsicht: Schütten Sie den Extrakt nicht „lockerer Hand“ dazu, sondern probieren zwischendurch. Nachwürzen kann man auch noch am Ende der Kochzeit. Dickungsmittel: nach Bedarf.

Zubereitung und Tips

Schneiden Sie die oberen, harten grünen Teile des Porres ab, die werden nicht weich. Schneiden Sie die Porreestangen der Länge nach auf und spülen den sich manchmal darin befindlichen Sand/Erde aus. Das Knacken von Sand zwischen den Zähnen wird Ihnen von Ihrer Kundschaft nicht gedankt. Erst dann schneiden Sie die der Länge nach, ca. 3-4 Blattlagen tief eingeschlitzten (wegen des Sandes) Porrestangen in kleine „Röllchen/Stücke“, geben 5-6 Liter Wasser hinzu und lassen das Lauch (Porree) so lange kochen, bis es „fast“ weich ist. In ein Extrabehältnis (oder das Lauch aus dem Kessel nehmen und diesen anstatt ein Extrabehältnis zu nehmen) geben Sie nun den in Würfel geschnittenen Speck und die geteilte Speckschwarte mit den geschnittenen Zwiebeln und dem Mehl, und schwitzen alles an (die Zwiebeln sollten jedoch nicht bräunen).

Dann mit dem Kochwasser des Porrees und weiterer Wassermenge auffüllen, den Rindfleischextrakt vorsichtig und unter laufendem Abschmecken, langsam zugeben (immer daran denken, dass zuviel Würze, die ganze Sache ungenießbar machen kann) und noch ca. 20-35 Minuten köcheln lassen. Danach die Milch zugeben und einmal aufkochen lassen. Eventuell noch einmal mit Rindfleischextrakt abschmecken, Creme fraiche oder Saure Sahne oder Yoghurt einrühren, kurz aufkochen und je nach Wunsch mit einem Stärkemittel andicken.

Blumenkohlsuppe ohne Fleischzugabe

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	10 l	20 l	30 l
Blumenkohl	4,00 kg	8,00 kg	12,00 kg
Zwiebeln	300 g	600 g	900 g
Öl oder Margarine	200 g	400 g	600 g
Mehl	0,50 kg	1,00 kg	1,50 kg
Normale Milch	1,5 l	3,0 l	4,5 l
Salz	15 g	30 g	45 g
Creme fraiche	1,75 l	2,5 l	4,25 l

Wir nehmen für diese Suppe anstelle von Creme fraiche auch Saure Sahne (Schmand) oder Yoghurt. Versuchen Sie mit einer Kochprobe, ob der Geschmack zusagt. Gemüseextrakt jeweils nach gewünschter Geschmacksstärke. Vorsicht. Schütten Sie den Inhalt nicht „flott“ in das Wasser. Zehn Gramm zuviel kann die Suppe verwürzen. Würze nachschütten können Sie immer noch. Dickungsmittel nach Bedarf.

Zubereitung und Tips

Schneiden Sie die Strünke der Blumenkohlköpfe heraus und teilen den Kohl in recht kleine Röschen. Diese in ca. 5-6 Liter Wasser solange kochen, bis sie noch „gut“ Biß haben. Die geschnittenen Zwiebeln mit dem Mehl und dem Öl/Margarine anschwitzen („braten“, bis kurz vor dem Braunwerden). Danach mit dem Blumenkohlwasser und dem weiterem Wasser auffüllen und gleichzeitig in geringen Mengen solange Gemüseextrakt zugeben, bis Sie meinen, es würde beinahe reichen: nachwürzen können Sie später immer noch.

Die weitere Kochzeit beträgt 30-40 Minuten. Dann geben Sie die Milch hinzu und lassen alles noch einmal aufkochen. Nun erst die Blumenkohlröschen und das Creme fraiche (Saure Sahne oder Yoghurt) zugeben, gut durchquirlen (Schneebeesen etc.) und kurz aufkochen lassen und eventuell mit Stärkemittel etwas nachdicken.

TIP: Gut macht sich eine Prise „frische, oder tiefgekühlte, fein gehackte Petersilie“, welche wir mit einem Kaffeelöffel auf die ausgeschenkte Suppe streuen.

Einfache Kartoffelsuppe

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	12 l	24 l	36 l
Gewürfelte Kartoffeln	6,00 kg	12,00 kg	18,00 kg
Zwiebeln	400 g	800 g	1,2 kgÖL/
Margarine	200 g	400 g	600 g
Fetter Speck	1,50 kg	3,00 kg	4,50 kg
Salz	20 g	40 g	60 g
Pfeffer	7 g	15 g	22 g
Liebstockel frisch o. Gewürz	5-10 g	10-20 g	15-25 g
Crema fraiche	1,5 l	3,0 l	4,5 l

Wir nehmen anstatt Crema fraiche auch Saure Sahne(Schmand) oder Joghurt. Probieren Sie es einmal. Rindfleischextrakt jeweils nach gewünschter Geschmacksstärke. Hier kann Vorsicht nicht schaden. Anstelle frischer Kartoffeln kann man auch das im Handel verfügbare Kartoffelpulver nehmen. Achten Sie darauf, dass sich in dem Pulver kein Milchezusatz befindet.

Zubereitung und Tips

Den fetten Speck von der Schwarte schneiden und in ca. 1-2 cm (nicht größer) Würfel schneiden. Die Schwarte in größere Stücke teilen. Die Speckwürfel und die geschnittenen Zwiebeln anschwitzen(„braten“ bis kurz vor dem Braunwerden). Dann das gesamte Wasser hinzugeben, maßvoll Rindfleischextrakt zugeben (nachwürzen kann man immer noch) und die Kartoffeln solange kochen, bis sie ganz zerkocht sind. Somit wird auch der Speck butterweich.

Nach dem fertigen Kochvorgang Crema fraiche (oder Saure Sahne oder Joghurt) einrühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Bei der Ausgabe ein wenig frische (oder gefrostete) fein gehackte Petersilie aufstreuen. Dazu geben wir immer ein Heissmachwürstchen (von ALDI = aus Dosen-konserven). Die Würstchen machen wir in einer extra-Kasserolle heiss - also nicht direkt in der Suppe. Sie können auch Fleischwurstscheiben (oder Rauchendchen) in die Suppe schneiden.

TIP: Gut macht sich eine Prise „frische, oder tiefgekühlte, fein gehackte Petersilie“, welche wir mit einem Kaffeelöffel auf die ausgeschenkte Suppe streuen.

Zwiebelsuppe französische Art



	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge) in Scheiben geschnittene Zwiebeln	15 l 9,00 kg	30 l 18,00 kg	45 l 27,00 kg
Butterschmalz oder Schweineschmalz	700 g	1,4 kg	2,1 kg
Weissbrotroutons	0,50 kg	1,00 kg	1,50 kg
Geriebener Käse (fein)	1,20 kg	2,40 kg	3,60 kg
Salz	30 g	60 g	90 g
Pfeffer	25 g	50 g	75 g
Rindfleischextrakt: jeweils nach gewünschter Geschmacksstärke. Eventuell etwas Dickungsmittel einrühren.			

Zubereitung und Tips

Schneiden Sie die Zwiebeln in dünne Scheiben, geben sie diese in eine große Pfanne und dünsten die Zwiebelscheiben solange, dass sie noch „klar“, also noch nicht braun sind. Erhitzen Sie das Wasser unter Zugabe des Rindfleischextraktes bis die Brühe kocht. Geben Sie die gedünsteten Zwiebeln in die kochende Brühe und kochen sie ca. 20 Minuten. Danach geben Sie Salz und Pfeffer hinzu:

Vorsicht: Falls Sie zuviel Rindfleischextrakt zugegeben haben, könnte eine Salzzugabe problematisch werden: Schmecken Sie die Suppe erst ab. Den geriebenen Käse (einen halben bis ganzen Teelöffel) und die Weissbrotroutons erst bei der Suppenausgabe zugeben.

TIP: Suppe sehr heiss ausgeben.

Eintopf aus Erbsen

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	18 l	36 l	54 l
Geschälte Kartoffeln	11,0 kg	22,0 kg	33,0 kg
Erbsen, ungeschält, grün	7,50 kg	15,0 kg	22,5 kg
Zwiebeln	1,50 kg	3,00 kg	4,50 kg
Karotten (Mohrrüben, Wurzeln)	1,20 kg	2,40 kg	3,60 kg
Sellerie	1,50 kg	3,00 kg	4,50 kg
Porree (Lauch)	1,00 kg	2,00 kg	3,00 kg
Fetter Speck, geräuchert	1,50 kg	3,00 kg	4,50 kg
Salz	100 g	200 g	300 g
Pfeffer	5 g	10 g	15 g
Frische Petersilie	220 g	440 g	660 g
Majoran, getrocknet	5-7 g	10-14 g	15-21 g

Zubereitung und Tips

Die ungeschälten Erbsen sind ca. 12 Stunden vor Zubereitung in kaltem Wasser einzuweichen. Danach die Erbsen mit dem Einweichwasser (eventuell mit Wasser auffüllen) und dem Salz ca. 1 1/2 Stunden kochen lassen. Die tatsächliche Kochzeit richtet sich nach der Erbsenart. Geschälte Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln kleinhacken. Gemüse (Karotten, Sellerie, Porree) säubern und in kleine Stücke schneiden (würfeln). Nach ca. einer Stunde Kochzeit nur die Kartoffelwürfel zugeben. Zwischenzeitlich den geräucherten Speck in einer Pfanne auslassen. Kurz danach die gehackten Zwiebeln hinzugeben und alles leicht anrösten (Vorsicht: Nicht zu dunkel werden lassen). Nun das kleingeschnittene (gewürfelte) Gemüse (Karotten, Sellerie, Porree) hinzugeben und anschwitzen (also nicht etwa gar werden lassen). Diese danach der Suppe zugeben.

Die restlichen Zutaten (Majoran, Pfeffer) außer Petersilie, zugeben und 20-30 Minuten leicht köcheln lassen. Die frische, gehackte Petersilie erst kurz vor Ausgabe der Suppe einstreuen. In bestimmten Jahreszeiten ist frische Petersilie nur zu hohen Preisen, gelegentlich gar nicht zu bekommen. Dann weichen wir auf getrocknete Petersilie aus. Diese geben wir ca. 10 Minuten vor Suppenausgabe hinzu, damit sie sich vollsaugen und Geschmack entfalten kann. Ebenso kann man auf gewürfelte Dosensellerie (Konserven) ausweichen, welcher zum Ende der Suppengarzeit hinzugegeben und lediglich in der Suppe kurz aufgekocht werden muss.

Eintopf aus weissen Bohnen

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	15 l	30 l	45 l
Weiße Bohnen	7,0 kg	14,0 kg	21,00 kg
Kartoffeln, geschält	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Zwiebeln	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Karotten (Mohrrüben)	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Sellerie	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Porree (Lauch)	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Fetter Speck, geräuchert	2,0 kg	4,0 kg	6,0 kg
Salz	150 g	300 g	450 g
Pfeffer	5 g	10 g	15 g
Frische Petersilie	200 g	400 g	600 g
Bohnenkraut frisch oder Thymian getrocknet	4 g	8 g	12 g

Zubereitung und Tips

Die weißen Bohnen sind ca. 12 Stunden vor Zubereitung in kaltem Wasser einzuweichen. Danach die Bohnen mit dem Einweichwasser (eventuell mit Wasser auffüllen) und dem Salz ca. 1 1/2 Stunden kochen lassen. Die tatsächliche Kochzeit richtet sich nach der Bohnenart. Geschälte Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln kleinhacken. Gemüse (Karotten, Sellerie, Porree) säubern und in kleine Stücke schneiden (würfeln). Nach ca. einer Stunde Kochzeit nur die Kartoffelwürfel (in den Kessel) zugeben. Zwischenzeitlich den geräucherten Speck in einer Pfanne auslassen.

Kurz danach die gehackten Zwiebeln hinzugeben und alles leicht anrösten (Vorsicht: Nicht zu dunkel werden lassen). Nun die kleingeschnittenen (gewürfelten) Gemüse (Karotten, Sellerie, Porree) hinzugeben und anschwitzen (also nicht ganz durchgaren). Danach der Suppe zugeben, die restlichen Zutaten (Majoran, Pfeffer) außer Petersilie zugeben und 20-30 Minuten leicht kochen lassen (köcheln). Die frische, gehackte Petersilie erst kurz vor Ausgabe der Suppe einstreuen. In bestimmten Jahreszeiten ist frische Petersilie nur zu hohen Preise, gelegentlich gar nicht zu bekommen. Dann weichen wir auf getrocknete Petersilie aus. Diese geben wir ca. 10 Minuten vor Suppenausgabe hinzu, damit sie sich vollsaugen und Aroma entfalten kann. Ebenso kann man auf gewürfelten Dosensellerie ausweichen, welcher zum Ende der Suppengarzeit hinzugegeben und lediglich in der Suppe kurz aufgekocht werden muss.

Eintopf Grüne Bohnen mit Rindfleisch

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	14 l	28 l	42 l
Frische Grüne Bohnen	12,5 kg	25,0 kg	37,5 kg
Geschälte Kartoffeln	15,0 kg	30,0 kg	45,0 kg
Zwiebeln	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Fetter Speck (geräuchert)	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Petersilie, frisch	200 g	400 g	600 g
Bohnenkraut, frisch	nach Geschmack	n. Geschm.	n. Geschmack
Rindfleisch	7,0 kg	14,0 kg	21,0 kg
Rindfleischextrakt	jeweils nach gewünschter Geschmacksstärke.		
(Wir verwenden anstelle von Rindfleischextrakt auch gekörnte Brühe.)			

Zubereitung und Tips

Geben Sie das Rindfleisch in die angegebene, kochende Wassermenge und kochen es gar. Nehmen Sie danach das gare Fleisch aus dem Sud, lassen es abkühlen und schneiden es in beliebig große/kleine Würfel. Kochen Sie den Sud (Fleischbrühe) auf und schütten das beim Kochen verdunstete Wasser nach, so dass Sie in etwa wieder auf die angegebene Wassermenge kommen. Die geputzten und von den Randfasern befreiten Bohnen und die Kartoffeln beliebig zerkleinern, beides in die kochende Fleischbrühe geben und ca. 15-20 Minuten weiter kochen lassen. Den fetten, geräucherten und gewürfelten Speck in einer Pfanne anbraten, die zerkleinerten Zwiebeln zugeben und mit dem Speck solange dünsten, bis beides hellgelb geworden ist (nicht zu dunkel). Speck und Zwiebeln und die restlichen Zutaten (Bohnenkraut) außer Petersilie zugeben und garkochen. Die frische, gehackte Petersilie erst kurz vor Ausgabe in die Ausgabeschüssel, auf die Suppe streuen.

In bestimmten Jahreszeiten ist frische Petersilie nur zu hohen Preisen, gelegentlich gar nicht zu bekommen. Dann weichen wir auf getrocknete Petersilie aus. Diese geben wir ca. 10 Minuten vor Suppenausgabe dem Kessel zu, damit sie sich vollsaugen und Geschmack entfalten kann. Ebenso kann man frisches Bohnenkraut durch getrocknetes ersetzen. Vorsicht: Nach dem Aufkochen abschmecken.

TIP: Zuviel Bohnenkraut ist nicht Jedermanns Sache.

Das gewürfelte Fleisch 5-10 Minuten vor Speiseausgabe in die Suppe geben und kurz aufkochen. Vor dem Ausgeben der Suppe noch einmal mit Salz und eventuell weiterem Fleischextrakt oder gekörnter (in kochendem Wasser aufgelöster) Brühe abschmecken. Wir nehmen anstelle von frischen Grünen Bohnen auch eine entsprechende Menge Bohnenkonserven. Dadurch verändert sich selbstverständlich die Kochzeit der Bohnen.

Eintopf aus Grünen Bohnen Serbische Art

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	15 l	30 l	45 l
Grüne Bohnen aus Konserven			
Abtropfgewicht	5,0 kg	10,0 kg	15,0 kg
Geschälte Kartoffeln	7,0 kg	14,0 kg	21,0 kg
Zwiebeln	5,0 kg	10,0 kg	15,0 kg
Tomaten aus Konserven			
Abtropfgewicht	6,0 kg	12,0 kg	18,0 kg
Pflanzenöl	1 l	2 l	3 l
Paprikaschoten, grün	7,0 kg	14,0 kg	21,0 kg
Brühe, gekörnt	nach Geschmack	n. Geschm.	n. Geschmack
Rindfleisch	3,5 kg	7,0 kg	10,5 kg
Schweinefleisch	3,5 kg	7,0 kg	10,5 kg
Paprikapulver, süß	nach Geschmack		
Scharzer Pfeffer, gemahlen	nach Geschmack		
Knoblauchzehen, zerkleinert	10 Zehen	20 Zehen	30 Zehen
(Anstelle frischer grüner Bohnen nehmen wir auch Grüne Bohnen aus Konserven. Ebenso ersetzen wir die frischen Tomaten durch Tomatenkonserven.)			

Zubereitung und Tips

Das frische Fleisch in Streifen schneiden (ähnlich wie bei Geschnetzeltem). Die kleingehackten Zwiebeln und die Knoblauchzehen (abpellen) mit den Fleischstreifen in das im Kessel (nicht in der Pfanne) erhitzte Öl geben und bei ständigem Wenden (rühren) anbraten bis die Zwiebeln und der Knoblauch eine goldgelbe Farbe zeigen. Dann Paprikapulver (süß) und Pfeffer darüber streuen und alles mit etwas Wasser unter Zugabe wenig gekörnter (zuvor in kochendem Wasser aufgelöster) Brühe auffüllen und ca. 60 Minuten schmoren lassen. Danach mit Wasser auffüllen, eventuell weitere gekörnte (aufgelöste) Brühe hinzugeben und zum Kochen bringen.

Frischen Paprika in Streifen schneiden und in den kochenden Eintopf geben. Nach einigen Minuten die gewürfelten Kartoffeln zugeben und garkochen. Zum Schluss die Dosen-Bohnen (wir gießen zuvor das Konservenwasser ab) und die Dosen-Tomaten (die gießen wir nicht ab) dazugeben und einmal aufkochen lassen. Eventuell mit weiterer gekörnter (zuvor in kochendem Wasser aufgelöster) Brühe und/oder Salz abschmecken.

Eintopf Linsen, braun

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	12 l	24 l	36 l
Braune Linsen, ungeschält	10,0 kg	20,0 kg	30,0 kg
Geschälte Kartoffeln	10,0 kg	20,0 kg	30,0 kg
Karotten (Mohrrüben, Wurzel)	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Zwiebeln	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Sellerie	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Porree (Lauch)	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Salz	130 g	260 g	390 g
Pfeffer	10 g	20 g	30 g
Essig	0,5 l	1 l	1,5 l
Tomatenmark aus der Dose oder Tube	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Durchwachsener Speck, geräuchert	2,5 kg	5,0 kg	7,5 kg

Zubereitung und Tips

Die Linsen mit dem Salz und dem gesamten Wasser - einschließlich Einweichwasser - ca. 1 1/2 Stunden kochen. Nach ca. eine Stunde Kochzeit die geschälten Kartoffeln, den Sellerie (gewürfelt) und die Karotten (gewürfelt) hinzugeben (und die restlichen ca. 30 Minuten kochen lassen). Zwischenzeitlich den geräucherten und gewürfelten Speck in einer Pfanne anbraten, zwischendurch die in kleine Stücke geschnittenen Zwiebeln zugeben und alles leicht anrösten (nicht zu dunkel). Danach mit in den Kessel geben.

Tomatenmark zugeben und alles noch einmal 20-30 Minuten, je nach Garzustand, weiter kochen lassen. Wir geben zu dem Eintopf ganze oder zerschnittene Fleischwurst oder Heisswürstchen, welche wir in einem Extratopf erhitzen (also nicht direkt im Kessel) und dann dem Eintopf zugeben.

TIP: In der Regel reicht eine vorherige Einweichzeit in kaltem Wasser von 2 - 2 1/2 Stunden für die braunen Linsen.

Gulasch-Suppe aus Rindfleisch

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	14 l	28 l	42 l
Kartoffeln	8,0 kg	16,0 kg	24,0 kg
Zwiebeln	5,0 kg	10,0 kg	15,0 kg
Margarine, einfach	500 g	1,0 kg	1,5 kg
Frische Paprika	3,0 kg	6,0 kg	9,0 kg
Tomatenmark / Dose	500 g	1,0 kg	1,5 kg
Geschälte Tomaten aus Konserven	5,0 kg	10,0 kg	15,0 kg
Rindfleisch	10,0 kg	20,0 kg	30,0 kg
Paprikapulver, süß	nach Geschmack	n. Geschm.	n. Geschmack
Paprikapulver, scharf	nach Geschmack	n. Geschm.	n. Geschmack
Salz	nach Geschmack	n. Geschm.	n. Geschmack
Knoblauch, frisch	nach Geschmack	n. Geschm.	n. Geschmack

Zubereitung und Tips

Zwiebeln in Ringe schneiden und in der Margarine im Kessel anbraten bis sie goldgelb sind, danach das Tomatenmark hinzurühren. Einmal aufkochen lassen (3-4 Minuten) und dann die geschälten Tomaten (aus der Konserve) zugeben. Das Ganze mit der angegebenen Wassermenge auffüllen und sobald es zu kochen beginnt, das in kleine Würfelchen geschnittene rohe Fleisch zugeben. Ca. 60-80 Minuten (je nach Rindfleischart) nicht ganz garkochen. Dann die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln zugeben und alles zusammen garkochen. Wenn das Rindfleisch nicht gar werden will, bedienen wir uns eines Tricks: Wir schütten ca. 1 Liter Cola hinzu. Wenn die Kartoffeln (mit dem Rindfleisch) gar sind, die in schmale Streifen geschnittenen Paprika zugeben und nur kurz (3-4 Minuten) aufkochen lassen. Danach mit Salz und sehr kleingehacktem Knoblauch abschmecken.

TIP: Wir lassen Knoblauch weg, weil mancher Kunde sonst die Suppe ablehnt.

Achtung: Durch die bereits verwendeten Kartoffeln dickt die Suppe nach.

Rindfleischtopf Dresdner Art mit Graupen

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	12 l	24 l	36 l
Rindfleisch	5,0 kg	10,0 kg	15,0 kg
Graupen	1,25 kg	2,5 kg	3,25 kg
Kohlrabi, frisch	400 g	800 g	1,2 kg
Mohrrüben (Möhren,Wurzel)	150 g	300 g	450 g
Zwiebeln	100 g	200 g	300 g
Margarine (bessere)	300 g	600 g	900 g
Petersilie, frisch	30 g	60 g	90 g
Lorbeerblätter	13 Blätter	26 Blätter	40 Blätter
Rinderbrühe, gekörnt	nach Geschmack	n. Geschm.	n. Geschmack

Zubereitung und Tips

Das rohe Rindfleisch in Würfel schneiden, in das kochende Wasser geben, die klare, gekörnte Rindfleischbrühe sowie die Lorbeerblätter hinzutun und ca. 25-35 Minuten kochen lassen. Die zwischenzeitlich in klarem Wasser gewaschenen Graupen dazugeben und weitere ca. 20 Minuten kochen lassen. Danach die gewürfelten/geschnittenen Kohlrabi und die Mohrrüben zugeben und 20 weitere Minuten kochen lassen.

Die kleingeschnittenen Zwiebeln zu der heißen Butter in einer Pfanne goldgelb braten. Die frische, gehackte Petersilie erst ganz zum Schluß auf die Suppe streuen (ohne zu verrühren) oder man gibt sie noch besser per 1/4 Teelöffel auf die ausgegebene Suppe in die Suppenterrine. In bestimmten Jahreszeiten ist frische Petersilie nur zu hohen Preisen, gelegentlich gar nicht zu bekommen. Dann weichen wir auf getrocknete Petersilie aus. Diese geben wir ca. 10 Minuten vor Suppenausgabe in den Kessel zur Suppe hinzu, damit Aroma entfalten kann.

Eintopf Sauerkraut nach Art der Sachsen

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	3 l	6, l	9 l
Zwiebeln, mittelgroß	25 Stück	50 Stück	75 Stück
Sauerkraut aus der 580 g-Konserve	13 Dosen	26 Dosen	39 Dosen
Gehacktes (Hackfleisch) vom Schwein, nicht zu fett	5,0 kg	10,0 kg	15,0 kg
Speck, geräuchert	500 g	1,0 kg	1,5 kg
Butterschmalz	250 g	500 g	750 g
Lorbeerblätter	25 Stück	50 Stück	75 Stück
Wacholderbeeren	ca. 70 Beeren	ca. 140 Beeren	ca. 210 Beeren
Senfkörner	6 Eßlöffel	12 Eßlöffel	18 Eßlöffel
Nelken, Gewürznelken, ganz,	13 Stück	26 Stück	39 Stück
Kümmel	12 Kaffeelöffel	24 Kaffeelöffel	36 Kaffeelöffel
Zucker	6 Kaffeelöffel	12 Kaffeelöffel	18 Kaffeelöffel
Tomatenmark aus Konserven	300 g	600 g	900 g
Pfeffer, frisch gemahlen	nach Geschmack	n. Geschm.	n. Geschmack
Klare Fleischbrühe (z.B. Maggi Würfel)	nach Geschmack 7 Würfel	n. Geschm. 14 Würfel	n. Geschmack 21 Würfel
Bockwurst, oder Heißwürstchen	50 Stück	100 Stück	150 Stück

Zubereitung und Tips

Im Kessel den gewürfelten Speck in dem zuvor erhitzten Butterschmalz anbraten (nicht zu dunkel) das Hackfleisch zugeben und ca. 5- 7 Minuten (unter rühren) mitbraten. Dann die gewürfelten Zwiebeln zugeben und weitere 5-7 Minuten braten, Danach die angegebene Wassermenge zugießen und alles zum Kochen bringen. Die zerdrückten Maggi Fleischsuppenwürfel (oder in kochendem Wasser aufgelöste, gekörnte Fleischbrühe) einrühren.

Das Sauerkraut (wir schütten das Konservenwasser ab, damit der Eintopf nicht zu sauer wird, behalten aber einen Rest der Flüssigkeit für eventuelles „nachsäuern“), die Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Senfkörner, Gewürznelken, den Kümmel, den Zucker und das Tomatenmark gut unterrühren und bei geringer Wärmezufuhr ca. 25 bis 35 Minuten kochen (schmoren). Achtung: Nicht zuviel Hitze geben. Ständig umschichten (rühren), damit das Kraut nicht anbrennt.

In manchen Gegenden liebt man es, wenn das Kraut dunkelbraun geschmort ist. Dann etwas länger und bei stärkerer Hitze schmoren lassen (umrühren). Bei Bedarf etwas Wasser oder (falls noch nicht sauer genug) vom Konservenwasser etwas zugeben. Zum Schluß mit Pfeffer würzen. Die eventuell anzubietenden Würstchen im Extrabehältnis erhitzen.

TIP: Wir bieten die Würstchen gegen Aufpreis an.

Gelbe Erbsen-Eintopf mit Dill

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	12 l	24 l	36 l
Erbsen, gelb, getrocknet	6,25 kg	12,5 kg	19,0 kg
Lorbeerblätter	13 Blätter	26 Blätter	40 Blätter
Thymian-Stengel frisch	13 Stegel	26 Stengel	40 Stengel
Salz	nach Bedarf		
Kartoffeln	5,0 kg	10,0 kg	15,0 kg
Schmalz	750 g	1,5 kg	2,25 kg
Mehl	500 g	1,0 kg	1,5 kg
Zwiebeln, mittelgroß	12 Stück	24 Stück	36 Stück
Paprikapulver, scharf, rot	1 Teelöffel	2 Teelöffe	3 Teelöffe
Essig	1/2 Kaffeetasse	1 Kaffeetasse	1 1/2 Kaffeetassen
Knoblauchzehen	12 Zehen	24 Zehen	36 Zehen
Saure Sahne	1,5 kg	3,0 kg	4,5 kg
Dill, frisch	13 Bündel	26 Bündel	40 Bündel
Pfeffer, weiß, gemahlen	nach Bedarf		
Margarine oder Butter	500 g	1,0 kg	1,5 kg

Zubereitung und Tips

Die gelben Erbsen ca. 12 Stunden vor Gebrauch in kaltem Wasser einweichen, das Einweichwasser abschütten. Mit der angegebenen frischen Wassermenge, unter Zugabe von Salz, den Lorbeerblättern und dem Thymian langsam „fast“ weichkochen. Dann die geschälten, gewürfelten Kartoffeln zugeben und solange weiterkochen, bis die Kartoffeln „fast“ weich sind. Die Menge aus dem Kessel nehmen. Das Mehl in Schweinefett (Schmalz), zusammen mit den klein gehackten Zwiebeln goldgelb rösten (im Kessel). Danach Paprikapulver, den Essig, die zerdrückten Knoblauchzehen und die Saure Sahne zugeben und gut verrühren, dann mit dem Erbsensud aufgießen und alles gut verkochen.

Die Erbsen samt darin enthaltenen Kartoffeln hinzugeben und weitere 10 Minuten langsam kochen lassen. Die Thymianstengel entnehmen. Zwischenzeitlich den kleingehackten Dill in der Butter in einer Pfanne kurz durchschwitzen, mit dem weißen Pfeffer würzen und alles in die Kesselmasse einrühren. Noch 2-3 Minuten darin dünsten lassen.

TIP: Wir haben anstelle von frischem Dill, getrockneten versucht. Dieser gibt jedoch nicht den gewünschten Geschmack.