



PFADFINDERGEMEINSCHAFT GILWELL

ANNO 2016



Unsere Käse - Lauch - Gemüse - Hack - Suppe

Mengen für einen großen Kessel mit ca 60 Portionen (22 Liter Kessel)

Für kleinere Gruppen bitte runterrechnen.

Wir nutzen einen ungarischen Gulaschkessel mit 22 Liter Volumen.

Gekocht wird auf dem Feuer. Jede Art von Abwandlungen sind natürlich möglich.



Zutaten :

- 1kg Hack halb und halb
- 10 EL Kräuter der Provence
- 1 Glas Gemüsebrühe
- 3 Päckchen helle Sauße (je für 250 ml)
- 1 Glas Paprika edelsüß Gewürz
- 2 EL Cumin
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- 5 Kg Kartoffeln (geschält und halbiert und in Scheiben)
- 1 Kg Möhren (geschält und in Scheiben)
- 2 große Dosen Mais
- 4 große Lauchstangen
(ein mal längs geschnitten und dann in Streifen schneiden)
- 6 Pakete Schmierkäse (Milkana)
- 6 Liter Wasser

Zubereitung :

- Kessel erst dann auf das Feuer stellen, wenn auch gekocht wird.
- Ordentlich Öl allein im leeren Kessel erhitzen
- Hack im Kessel anbraten und Kräuter, Cumin und Paprika hinzu geben
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Ein Schuss Wasser hinzu und etwas köcheln lassen (5 Min)
- regelmäßig rühren
- 6 Liter Wasser hinzu und alles erhitzen
- Das Pulver für 750 ml helle Soße hinzu (3 Päckchen)
- Teelöffelweise so viel Gemüsebrühepulver hinzugeben wie für 6 Liter Brühe gebraucht werden.
- Kartoffeln und Möhren hinzugeben
- etwas köcheln lassen und gelegentlich rühren
- Mais und Lauch hinzugeben
- Käse hinzugeben
- eventuell Wasser nachfüllen bis alles bedeckt ist
- alles kochen bis die Kartoffeln und Möhren angenehm gar sind (ca 30 Minuten)
- Regelmäßig gut durchrühren
- Abschmecken / fertig

Im aufgeschnittenen Brötchen servieren.

Brötchen bestellen wir beim Bäcker vor.

Guten Appetit !