



Gerichte und Einkaufsliste

- Port Grimaud nach Marmaris -

Heimo:

Lock & Lock – 3 x 4,5L + 3x 1,5L
150 Portionen Löskaffee
150 Portionen Tee (Earl Grey)
Majoran
Gewürze
Abwasch-Edelstahldraht

Markus:

80 Eier
1 ½ kg Marmelade

Vor Ort:

100 l Wasser
20 Fl Cola
1 Fl Schnaps
1 Fl Maresi
20 Mannerschnitten
5 große Tafeln Schokolade
20 Müsliriegel
1 Seite Speck
5 kg Kartoffel
1 kg Mehl glatt
Semmelbrösel
4 L H-Milch
Suppenwürfel
3 Pkg Erdäpfelpüree á 2 Sackerl / besser Kartoffeln
4 kg Nudeln (kleiner wie Hörnchen)
3 ganze Hühner
Siedfleisch / Rindfleisch 1,5 KG
Senf
2 kg Faschiertes
2 kg Gulaschfleisch
1 KG Schweinsschulter
6 kg Zwiebel
1 kg rote Zwiebeln
5 kg Karotten
2 kg Tomaten
20 Paprika
3 Gurken

Pefferkörner
Wurzelgemüse
Ingwer Wurzeln (für Tee)
Petersilie + Schnittlauch
Suppennudeln
Zuchini, Kohlrabi, Fisolen, etc.....
Essig
Öl / Oilvenöl + Rapsöl
3 Sauerrahm, 2 Schlagobers
Salz
Pfeffer
Oregano
Knoblauch
Basilikum
6 KG schwarz Brot
Weißbrot zum aufbacken
2 kg Zucker
1,5 Kg Butter
1 große Packung Paprikapulver edelsüß
1 große Salami
1 Große andere Stangenwurst
Tomatenmark
Dosen Tomaten
4 Dosen Baked Beans
Kleine Würsetl zum abbraten
1 KG Reis
2 kg Käse
Parmesan
Müllsäcke
Klopapier
Küchenrollen
Geschirrspülmittel
Abwaschschwammerl

Gerichte:

Rabiata :

500 g Nudeln
3 Dosen Tomaten
1 Tetra pack Tomaten markus
Konoblauch
Bsilikum
Oregano
Parmesan
Speck

Reisfleisch:

1 KG Schweineschulter
Salz, Pfeffer, Paprika

Zwiebel rösten, Fleisch in Wurfel mit Salz u Pfeffer dazugeben wenn Zwiebel Farbe hat - durchrösten
Vom Feuer weg – Paprika dazugeben (ca 3 Esslöffel) dann mit einem Schuss Essig löschen. Dann 3 bis 400 g Reis, doppelte Menge Wasser / + Salz
Kellomat zu wenn pfeift klein drehen 15 min

Paprika Hendl

Zwiebel + Knoblauch rösten
Das zerkleinerte Hendl würzen (Salz/Pfeffer)
Mit rösetn, wenn angeröstet Paprizieren Essig ablöschen – (2-3 Kartoffel in Stücke dazugeben /mit Wasser aufgiessen / nicht bedeckt / + Salz
Kellomat zu wenn pfeift – 20 Min

Kartoffelgulasch

Erdäpfelschälen und und stücke schneiden / nicht zu klein
Zwiebel + Knoblauch rösten
Dürre Wurst dazu – mitrösten
Kartoffel dazu, paprizieren
Kümmel + Majoran dazu
Mit Essig ablöschen, Wasser nicht bedeck
Dann Salz, dazu, wenn pfeift ca. 15 min

Hühnereintopf

Wurzelgemüse.... Suppengrün
Petersilie,
- Puzen und klei schneiden (nicht zu klein)
- Im Öl anrösten, dann das ganze Hendl dazu
Salz, Pfefferkörner im ganzen
Mit Wasser auffüllen – wenn pfeift 25 min
Hendl raus, Fleisch zerteilen, Knochen weg, Gemüse klein schneiden
Nudel separat im Salzwasser kochen, abseien
Frischer Schittlauch

Suppe mit Ei

Eier in einem Teil der heissen Suppe als ganzes hineingleiten lassen
Klein drehen und ca 3-4 min ziehen lassen (wenn das das Eiklar hart wird)
Siedefleisch / z.B. Schulterscherz mit Kohlrabi oder Fisolen

Backhendl / Haxen mit Erdäpfelssalat (Rindsuppe !!)

Den Kartoffelsalat
Kartoffel / speckige in Salzwasser kochen (mit der Schale / Salz / ev. Kümmel)

Bis weich, noch warm schälen, roten Zwiebel fein schneiden mit heißer Suppe ca 0,2, L übergießen !! in die Marinade kommt, Essig, Salz, Pfeffer, Senf, briesse Zucker ---- dann kommen die warmen Kartoffeln dazu.... so wie immer (wenn keine Suppe dann halt abisserl an Suppenwürfel....)

Faschierter Braten mit Gurkensalat und Puree

Halbe / Halbe – Rind- Schwein / 1 KG

Drunter mischen, Zwiebel, 3 Eire, Knoblauch, Petersilie, Kümmel, a bisserl Semmelbrösel (oder Wessbrot vom Vortag – in Wasser aufweichen), Salz, Pfeffer, Majoran – in die Pfanne a bierl Öl – und rein in die Röhre

Gulasch

1 kg Wadschinken, 1 kg, Zwiebel, 3 EL Paprikapulver, 4 Knoblauchzehen, 2TL Kümmel gemahlen, 3 Pimentkörner, 3 TL Majoran, 2 TL Salz