



## LANGENTHALER MILITÄRTOPF

ZUTATEN für	100 Pers.	/	4 Pers.	
Pouletragout (Brust)	15 Kg		150 g	in 10-20 g Würfel
Langenthaler Militärwurst	3 Kg		30 g	ca. 1.5 cm Rädchen
Zwiebeln	2 Kg		20 g	5 mm Würfel
Karotten	2 Kg		20 g	15 mm Würfel
Pfälzerkarotten	2 Kg		20 g	15 mm Würfel
Lauch	3 Kg		30 g	15 mm Quadrat
Stangensellerie	3 Kg		30 g	15 mm Würfel
Kohlraben	2 Kg		20 g	15 mm Würfel
Wirsing	2 Kg		20 g	15 mm Quadrat
Champignons	2 Kg		20 g	Ecken schneiden
Kartoffeln	12 Kg		120 g	15mm Würfel
Wasser	30 Liter		3 dl	
Meerrettich	0.5 Kg		5 g	gerieben
Vollrahm oder QimiQ	2 Liter		0.1 dl	
Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeer				
Bouillonpaste				abschmecken

### ZUBEREITUNG

1. Wasser aufkochen und mit Bouillonpaste kräftig abschmecken
2. Fleisch beigegeben, abschäumen
3. Fleisch ca. 20 Minuten vorkochen
4. Das Gemüse und Champignons beifügen und mitkochen
5. Die Kartoffeln beifügen und weich kochen
6. Vor dem Servieren die gegarten und in Scheiben geschnittenen Militärwürste beigegeben
7. Meerrettich fein reiben, mit Schlagrahm mischen
8. Abschmecken

