



## Pot-au-Feu

Rezept für 80 Liter Suppe

### Zutaten:

- 8 kg mageres Rindfleisch zum Kochen
- Knochen, ca. 2 kg
- 6 kg Hähnchenbrustfilet, (2 Karton à 3 kg gefroren)
- 10 kg TK-Suppengemüse, (2 Btl. à 5 kg)
- 10 kg TK - Sommergemüse, (4 Btl. à 2,5 kg)
- 2,5 kg Weißkohl
- 12,5 kg Kartoffeln
- 2 Btl. Zwiebeln
- 3 Knollen Knoblauch

### Zubereitung:

60Liter-Topf mit Siebeinsatz vor dem Abfüllhahn mit 2/3 kaltem Wasser füllen. Rindfleisch und Knochen kalt abspülen. Fleisch in etwa 0,5-1 kg große Stücke schneiden und mit den Knochen in das kalte Wasser geben.

Gekörnte Brühe, Salz, 2 TL Nelken, gewaschene Zwiebeln mit Schale und ganze Knoblauchzehen dazu, zum Kochen bringen und auf kleiner Stufe garen lassen bis das Fleisch weich ist (ca. 1,5 Std.)

In der Zwischenzeit Kartoffeln waschen und schälen, in Stücke schneiden. Weißkohl mit der Hand oder der Maschine klein schneiden

Im 80Liter-Topf Hühnerbrühe erwärmen und Hähnchenbrustfilet (tiefgefroren) garen (5-10 Minuten).

Hühnerfleisch in kleine Stücke schneiden.  
Das Rindfleisch aus der Brühe nehmen, klein schneiden, dabei Fett und Sehnen weitgehend entfernen.

Knochen, Zwiebeln und Knoblauch aus der Brühe entfernen.  
Brühe durch das Sieb vom Kochtopf in ein Gefäß laufen lassen.  
Zur Hühnerbrühe in den 80Liter-Topf geben und aufkochen lassen.  
Weißkohl und Kartoffelstücke darin ziehen lassen.

Nach 15 Minuten kommt das Tiefkühlgemüse dazu, danach das kleingeschnittene Fleisch. Würzen mit weniger als 1Päckchen Salz, 2 TL Nelken, 5 Dosen gekörnte Brühe, 2 Dosen Hühnerbrühe und Pfeffer.

Zum Schluss einen großen Schuss Rotwein, sofern der noch übriggeblieben ist, da die Wartezeit am besten bei einem Glas Rotwein (oder mehr), zu überbrücken ist.