

# Rezepte für 25 GuldefahrerInnen

## Begrüßungsmenü a la Gulde (soll schnell gehen):

2 kg gedreht, verschiedenfarbige Nudeln kochen  
60 Bockwürstchen erhitzen (mit Schweinefleisch) alternativ  
Rührei für 4 Pers. (ohne Schweinefleisch)  
3 gr. Fl. Ketchup  
1 Glas Senf

## Auflauf mit Bratwürstchen (Schüler sind gut zu beschäftigen):

2 Kg Pellkartoffeln und 3 Blumenkohl garen (mit "Biss") und abkühlen lassen.  
1 Pfund Käse reiben, 8 Becher Schmand mit 16 Eiern verrühren, anschließend den geriebenen Käse darunterheben.  
Die Auflaufformen und Schüsseln (ruhig dick) einfetten und schichtweise Kartoffelscheiben und Blumenkohlröschen hineingeben.  
Alles gut mit Salz und Pfeffer würzen.  
Dann die Füllung darüber gießen und für ca. 30 min bei 180 Grad Umluft / 200 Grad normal im Backofen backen.  
Währenddessen werden die Würstchen gebraten, die fertigen in einer großen Pfanne warmgehalten.  
Ketchup, Senf, Fondor o.ä. müssen noch auf den Tisch.

## Reispfanne (schnell, einfach, mal was für Küchenunerfahrene, schmeckt super!):

3 Pfund gemischten Reis kochen,  
3 Pfund Putenschnitzel klein schnetzeln und anbraten,  
2 gr. Ds. Bohnen,  
2gr. Ds. Erbsen,  
1 Ds rote Kidneybohnen und  
1 Ds Mais erhitzen  
Dann alles in einen großen Topf gut mischen und mit Chinagewürz und Salz abschmecken.  
(Jetzt wäre es gut, wenn der Ketchup schon alle wäre ...)