



CHÖCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

## Chicken Curry Noodles



### Zutaten und Rezept für 60 Personen:

30 Hähnchenbrustfilets Sake und Sojasauce	waschen, trocknen, schräg in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Mit marinieren.
10 Limonen	waschen, trocknen, vierteln
Basilikumblätter	ablesen und ev. halbieren
10 Paprika	waschen, trocknen, entkernen, in 5 mm dünne Streifen schneiden
1 kg Zuckerschoten	waschen, trocknen, schräg halbieren
1 kg Rüebli	schälen, in Streifen schneiden
20 Frühlingszwiebeln	rüsten und in schräge Ringe schneiden
10 Lauchstangen	rüsten und in schräge Ringe schneiden
1,5 kg Ananas	in kleine Dreiecke schneiden
Erdnussöl	erhitzen Hähnchenfleisch portionenweise gar braten und in Alufolie warm halten. <b>Achtung! Bratfond darf nicht anbrennen!</b>
Im Bratfond	Ananasstückli leicht anbräunen, in Alufolie warm halten.  Dann Peperoni und Rüeblistreifen 5 Minuten anrösten – ev. noch etwas Erdnussöl dazugeben.
2 kg Sojasprossen	mit dem restlichen Gemüse dazugeben, einige Minuten schmoren. Herausnehmen und warm halten.
2 Glas gelbe Currypaste 6 l Hühnerbouillon	im Bratfond erhitzen. Mit auffüllen, gut erhitzen.



CHÖCHCLUB GRIIFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

3 kg Eiernudel-Nester

in die Flüssigkeit drücken. Müssen gut zugedeckt sein. Vorsichtig rühren bis die Nudeln gar sind. **ACHTUNG! Je nach Nudelsorte, kann es sein, dass das Gemüse vor den Nudeln in die Sauce muss, damit's gar wird!**

Ananas und Gemüse wieder darunterziehen.

Mit

Fish- und Sojasauce,  
Sambal Oelek,  
Salz und Pfeffer

kräftig abschmecken.

Pouletfleisch unter den Rest mischen.  
Pfannen mit Limonenschnitzen dekorieren.

Crevettenchips  
Sojasauce  
Sambal Oelek  
Esstäbli

dazu reichen



CHÖCHCLUB GRIEFESÉE-NÄNIKON, EST. 2002

## *Penne all'amatriciana*



### **Zutaten und Rezept für 60 Personen:**

1,5 kg	Frühstücksspeck in breite Streifen schneiden.
Basilkumblätter	abzupfen und ev. halbieren oder dritteln.
Olivenöl	Speck in wenig leicht anbräunen, <b>nicht hart werden lassen!</b> Warm halten.
1,5 kg gehakte Zwiebel 5 kg gehackte Pelati 1 Fl. Weisswein	bei schwacher Hitze im Specköl glasig werden lassen, nicht bräunen! möglichst ohne Saft dazugeben. Erhitzen und mit ablöschen. Mit
Chiliflocken Salz und Pfeffer	würzen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen.
15 kg gekochte Penne	dazugeben und gut erhitzen und vermischen. 4/5 vom Basilikum darunterziehen. Den Speck mit dem Öl kräftig untermischen.
Parmesanflocken	Basilikum und. darüber streuen (bei VEGI-Variante fragen). Mit schwarzem Pfeffer und weiterem Parmesan servieren.