

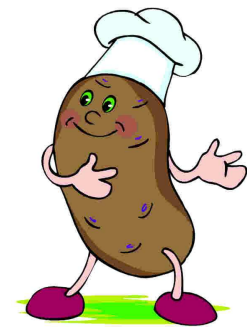
Einfache Ideen für die Massenfütterung

Der gute alte Pfannkuchen (aber sehr einfache Machart)

Messbecher / Waage / Rührgerät - das gibt's auf keinem Schiff! Dennoch geht Pfannkuchen. Pro Person ein Ei, eine Prise Salz (von der Haut eines Seemannes abgekratzt) und ein gehäufte Esslöffel Mehl wird vermengt. Anschließend mit so viel Milch aufgießen und verrühren, bis der Teig die gewünschte Konsistenz hat. Vor dem Backen ca. 15 Minuten ruhen lassen.

“Falsches Raclette”

Dieses Rezept habe ich von MitseglerInnen aus der Schweiz bekommen. Also vergesst den ganzen Hüttenzauber und die Romantik des Raclette-Essens. Hier gibt es nicht die Schlacht “wem gehört das Pfännchen”. Hier gibt's kräftig auf den Teller.



Einfach Pellkartoffeln kochen (selbst die Schale kann man dran lassen), in Scheiben geschnitten und in eine Auflaufform (vorher Öl rein) in ein bis zwei Schichten gelegt. Es folgt eine kräftige Schicht aus zuvor angedünsteten Zwiebeln unter die sich auch noch ein wenig Knoblauch oder - wenn es gefällt - ein oder zwei wenig Speck mischen kann. Gewürzt mit Pfeffer, Salz, Paprika, kommt zum Schluss eine gute Schicht Käse drauf. Ab in den Backofen, bis der Käse blubbert.

