

Bio-Rezept für deine Veranstaltung

# Kartoffelpuffer

Oscar  
kocht



## Meine Einkaufsliste

**Kartoffelpuffer** (100 Portionen, 2 Stück à ca. 150g)

18 kg Kartoffel

8 kg Karotten

7 kg Zwiebeln

5 Esslöffel (EL) Chili-Flocken

ca. 4 EL Salz = 48 g

Bratöl (z.B. Sonnenblumenöl)

# Kartoffelpuffer

nach Oscar's Rezept

## Zubereitung

Kartoffeln und Karotten mit Wasser und Bürste waschen. Kartoffeln, Karotten und geschälte Zwiebeln reiben (mit dem Käse-Reiber) und in einem großen Behälter geben. Salzen und gut mischen. 15 -20 Minuten ziehen lassen. Eine Handvoll vom Gemüse nehmen, fest mit der Hand pressen, damit die Flüssigkeit abtropft. Laibchen formen und auf einem Griller 3-4 Minuten braten, wenden und weitere 2-3 Minuten braten.

Auf Blattsalat mit Sauerrahm-Sauce servieren.

Bio-Zutaten 100 Portionen je 220 g	Herkunft	Verfügbarkeit	Preis	Preis gesamt
18 kg Kartoffeln	Gemüse- bzw. Obstbauern	ab Mitte Juni Frühkartoffeln	1,20 Euro/kg	21,60 Euro
8 kg Karotten		ab Juni	2,50 Euro/kg	20 Euro
7 kg Zwiebeln		ab Mitte Aug.	2 Euro/kg	14 Euro
5 EL Chili-Floken	Naturwurzeln	immer	18 Euro/kg	9 Euro
3 l Bratöl (z.B. Sonnen- blumenöl)		immer	20 Euro/l	60 Euro
4 EL Salz = 48g		Biogast	immer	14,30 Euro/kg

Kosten für 100 Portionen 125,80 Euro  
 Einnahmen (3 Euro / Portion) 300,00 Euro  
 Möglicher Gewinn 174,20 Euro



Ein Rezept von Oscar für die Sauerrahm-Sauce gibt es ebenfalls!



GREEN EVENTS TIROL ist eine Initiative von Klimabündnis Tirol und Umwelt Verein Tirol in Zusammenarbeit mit dem Land Tirol zur Förderung einer umwelt- und sozialverträglichen Veranstaltungskultur.