

Elisabeth-Knipping-Schule	Klasse 11 BFS 1	Datum:
Berufsbezogener Praxisunterricht	Rezeptblatt	Name:

Salzkartoffeln

<u>Menge:</u> 10 Port.	<u>Menge:</u> 60 Port.	<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
2000 g	12 000 g	Kartoffeln (vorw. fest kochend)	waschen, mit dem Sparschäler sehr sauber schälen, „Augen“ entfernen, nochmals waschen, halbieren oder vierteln, so dass sie alle einheitlich groß sind. In 1-2 gelochte Behälter für den Kombidämpfer verteilen.
		Salz	überstreuen, gut durchmengen.
			Kombidämpfer auf die Betriebsart „ Dämpfen “ einstellen und vorheizen (100°C), bis Heizungskontrollleuchte erlischt. 0:20 Minuten Garzeit einstellen. Garprobe durchführen!
		Petersilie	waschen, trocken schleudern und hacken. Zur Garnitur über die Kartoffeln streuen.

Kräuterrahmsoße (aus heller Grundsoße)

<u>Menge:</u> 10 Port.	<u>Menge:</u> 60 Port.	<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
65 g	400 g	Margarine	in einem Topf zerlassen. ☞ Herd auf mittlere Stufe zurückdrehen!
65 g	400 g	Mehl	auf einmal zugeben, mit dem Schneebesen gleichmäßig verrühren, das Mehl „schwitzen“ lassen. Den Topf evtl. kurz von der Kochstelle nehmen, und
500 ml 500 ml	3000 ml 3000 ml	Wasser Milch/ od. Sahne	<u>unter ständigem Rühren nach und nach</u> zugeben, einmal aufkochen lassen.
5 EL 1 TL 1 TL 1 Msp. 1 Msp. 1 Prise 1 TL	250 g 5-6 TL 30 g 1 <u>gestr.</u> TL 1 <u>gestr.</u> TL ½ TL 6 TL	gehackte Kräuter Gemüsebrühe Salz Pfeffer, weiß Paprikapulver Zucker Zitronensaft	(frisch od. TK) zugeben. Mit , , , , und abschmecken. (Probierlöffel benutzen!) Die Soße bei <u>kleiner</u> Hitze 5 Minuten ziehen lassen, ab und zu rühren .

Apfeldessert

<u>Menge:</u> 10 Port.	<u>Menge:</u> 60 Port.	<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
½	3	Zitrone(n)	auspressen
5	30	Äpfel	waschen, Kerngehäuse entfernen und in halbe, <u>dünne</u> Spalten schneiden, mit Zitronensaft mischen. Einige Spalten zur Garnitur zurücklassen, abdecken!
Ca. 2 EL 3 EL	120-150 g 150 g	Zucker Rosinen	und zu den Äpfeln geben.
4 EL	250 g	Walnusshälften	fein hacken, zugeben, vermischen.
500 g	3000 g	Joghurt	unterrühren, abschmecken.
10	60	Walnusshälften	Die Speise in Schälchen umfüllen und mit garnieren. Bis zum Verzehr kalt stellen.