

Elisabeth-Knipping-Schule	Klasse:	Datum:
Berufsbezogener Praxisunterricht	Rezeptblatt	Name:

Cremige Möhrensuppe (Vorsuppe)

Menge: 20 Port.	Menge: 60 Port.	Zutaten:	Zubereitung:
250 g	750 g	Zwiebeln	schälen, fein würfeln.
2500 g	7500 g	Möhren	waschen, putzen, schälen, würfeln.
1250 g	3750 g	Kartoffeln	waschen, schälen, waschen, würfeln.
4 EL	120 g	Margarine	in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin andünsten.
3 - 3,5 l	10 l	Gemüsebrühe	Möhren und Kartoffeln zugeben, kurz mitdünsten. zugießen, aufkochen und ca. 20 Minuten kochen lassen. Das Gemüse muss weich sein! Die Suppe pürieren und mit abschmecken. Mit garnieren.
	frischer	Salz u. Pfeffer gehackter Petersilie	

Broccoli-Blumenkohl-Gratin

Menge: 20 Port.	Menge: 60 Port.	Zutaten:	Zubereitung:
3 Köpfe	10 kleine	Blumenkohl	den Strunk herausschneiden, Blätter entfernen, in Röschen teilen, waschen und abtropfen lassen. 10-15 Minuten im gelochten GN-Behälter im Kombidämpfer dämpfen, etwas Salz überstreuen!
2500 g	7500 g	Broccoli	Blätter entfernen, die Röschen vom dicken Strunk trennen, waschen, abtropfen. Die Stiele etwas kürzen, kreuzweise einschneiden. Ca. 8 Minuten im gelochten GN-Behälter im Kombidämpfer dämpfen, etwas Salz überstreuen.
3000 g	9000 g	Kartoffeln	waschen, schälen, waschen, in Scheiben hobeln. Ca. 5 Minuten im gelochten GN-Behälter im Kombidämpfer dämpfen, etwas Salz überstreuen.
400 g	1200 g	Schinken gekocht	in Streifen schneiden.
180 g	540 g	Margarine	in einem Topf schmelzen,
180 g	540 g	Mehl	zügig zugeben, gut mit dem Schneebesen verrühren, und anschwitzen. Topf kurz von der Herdplatte ziehen, langsam zugeben und gut rühren. Auf der Platte unter ständigem Rühren aufkochen. Herd ausstellen!
3000 ml	9000 ml	Milch	einrühren und die Soße in der Nachwärme 5 Minuten ziehen lassen, gelegentlich rühren. Mit
250 g	750 g	Schmelzkäse	und
		Salz u. Pfeffer frischer Muskatnuss	abschmecken. Gemüse und Kartoffeln auf tiefe, gefettete Bleche verteilen, mit Schinken bestreuen und Soße übergießen. (Gratin ziemlich flach halten!) überstreuen.
300 g	900 g	geriebenen Käse	Im Ofen bei 180°C etwa 15-20 Minuten überbacken.