

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

Bolognese-Soße

Menge: 12 Pers.	Menge: 60 Pers.	Zutaten:	Zubereitung:
3 3	750 g 15	Zwiebeln Knoblauchzehen	in feine Würfel schneiden. abziehen und pressen.
3 EL	150 ml	Olivenöl	in einem Topf erhitzen.
1200 g	6000 g	Rinderhackfleisch	zugeben, gut krümelig anbraten. Tipp: Schneebesen verwenden. Dann Zwiebeln und Knoblauch zugeben, leicht anbraten.
150 g	750 g	Tomatenmark	zugeben, unterrühren, anschwitzen.
3 Ds.	15 Ds.	geschälte Tomaten	in einem schmalen hohen Behälter grob pürieren, zugeben, unterrühren, aufkochen lassen. Mit
		Oregano, Thymian, Salz, Pfeffer und Paprika (Pizzagewürz)	pikant abschmecken, ca. 15 Minuten bei kleiner Herdeinstellung mit Deckel leicht kochen lassen. (Evtl. mit angerührter Stärke binden oder mit 2 EL Sahne verfeinern.)

Als Hauptgericht rechnet man pro Person 100 g Nudeln. Als Beilage rechnet man 60-70g.

Garen von Nudeln, 12 Personen :

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
8-10 Liter 40-50 g	Wasser Salz	} in einen großen, breiten Topf geben und <u>mit</u> Deckel auf höchster Stufe zum Kochen bringen.
1200 g	Nudeln	
		vorsichtig in das kochende Wasser geben, umrühren. Nudeln bissfest = al dente garen. Nudeln werden bei mittlerer Hitze ohne Deckel gekocht, da sich Schaum bildet und das Wasser überkochen kann. Zwischendurch umrühren. Für viele Gäste: Jeweils 2 kg Nudeln auf ein tiefes Blech verteilen (od. Siebeinsatz in tiefes Blech), mit kaltem Wasser bedecken. Kombidämpfer auf das Symbol für Dämpfen einstellen (100 °C), 0:10 Minuten einstellen. Wenn die Vorheizphase vorbei ist (Kontrolllampe erlischt), Nudeln einstellen.

Möhren-Sellerie-Apfelrohkost

Menge:	Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
6 Port.	60 Port.		
300 g 2 EL 2 EL 2 TL 1 TL	1500 g 10 EL 10 EL 40-50 g 20-30 g	Saure Sahne Essig/Zitronensaft Apfelsaft Salz Zucker	} zu einer Marinade mischen.
1000 g 500 g 400 g	5000 g 2500 g 2000 g	Möhren Äpfel Sellerie	
50 g	300 g	Walnusskerne	hacken, Salat bestreuen. Abdecken und kalt stellen.