

Kartoffelaufm. Karotten Speck Klima TrKü

AuflaufKartoKaroSp_T HptSp Schwein

100 Portionen S HptSp Schwein

100 Portionen Port. je 514kcal, 2154kJ, 4,54BE

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
50,0000	Stück	Eier Größe M Bodenhaltung Regional	
2,5000	Liter	Vollmilch 3,5% 10 lt Regional	
4,0000	kg	Weizenmehl griffig T 700 1kg	
300,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
11,0000	Gramm	Muskatnuss gemahlen 1.200 ccm	
			Zubereitung:
			-Eier, Milch, Mehl und Gewürze
			-kalt mit Schneebesen glatt rühren
2,0000	kg	Hamburgerspeck ganz	
			Zubereitung:
			-Speck in Streifen schneiden
1,0000	Liter	Tafelöl PET 10 lt	
2,5500	kg	Zwiebel gelb lose Regional	
			Zubereitung:
			-Frische Zwiebel schälen
			-in 5mm Scheiben schneiden
			-Zwiebel in Öl anschwitzen
12,0000	kg	Kartoffeln, roh, ganz Regional	
8,0000	kg	Karotten frisch Regional	
3,0000	Liter	Sauerrahm 15% 1kg Regional	
			Zubereitung:
			-Kartoffeln roh schälen
			-Karotten schälen
			-mit der Maschine grob raspeln
			-gleich mit Sauerrahm vermischen, damit die Kartoffeln nicht schwarz werden
			-alle anderen Zutaten zusammenrühren
			-in GN1/1 65 füllen,
			-im Rohr garen
			-Kombidämpfer
			-160°C, Heißluft, vorheizen,
			-40 Minuten
			-portionieren und heiß in die Ausgabe stellen
			-1 Portion = 400g