

Kartoffelauf mit Süßkartoffel Klima TrKü

AuflaufKartoffel_T HptSp Vegetarisch

100 Portionen **V** **HptSp Vegetarisch**

100 Portionen Port. je 396kcal, 1660kJ, 4,80BE

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
5,5555	kg	Bio Kichererbsenmehl 400 g	
1,3890	Liter	Creme Legere 33% 1 lt	
1,9445	Liter	Vollmilch 3,5% 10 lt Regional	
304,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
5,5555	Gramm	Muskatnuss gemahlen 1.200 ccm	
8,3335	Liter	Wasser	
			Zubereitung:
			-Wasser, Milch, CremeLegere, Kichererbsenmehl
			-und Gewürze
			-kalt mit Schneebeesen vermengen,
			-30 Minuten stehen lassen
0,5555	Liter	Tafelöl PET 10 lt	
7,2220	kg	Zwiebel gelb lose Regional	
3,8890	kg	Lauch/Porree frisch ganz Regional	
			Zubereitung:
			-Frische Zwiebel und Lauch
			-in 5mm Scheiben schneiden
			-Zwiebel in Öl anschwitzen,
			-Lauch untermengen,
			-kurz mitanschwitzen
16,6665	kg	Kartoffeln, roh, ganz Regional	
5,5555	kg	Süßkartoffeln, roh, ganz Regional	
			Zubereitung:
			-Kartoffeln roh, schälen
			-mit der Maschine in Scheiben schneiden 3-5mm,
			-Kichererbsen- und Lauchmasse untermengen,
			-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