

Nudelgratin mit Kürbis Klima TrKü

GratinNudKürbis_T HptSp Vegetarisch

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

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
-------	---------	----------	-----------------------------

Für den Sauceansatz:

3,7000	kg	Zwiebel gelb lose Regional	
0,4400	Liter	Rapsöl, 10000 ml Regional	
0,0700	kg	Knoblauch frisch, ganz Regional	
7,8000	kg	Butternußkürbis, frisch, ganz Regional	
58,0000	Gramm	Paprika edelsüß 1.200 ccm	
5,2500	Liter	Wasser	
2,0000	Liter	Creme Legere 33% 1 lt	
200,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
2,8000	Gramm	Muskatnuss gemahlen 1.200 ccm	
7,7000	Gramm	Pfeffer schwarz gemahlen 1200ccm	

Mehl/Wasser-Bindung:

0,3000	kg	Weizenmehl glatt T 480 1 kg	
0,6000	Liter	Wasser	
350,0000	Gramm	Dille frisch	
20,0000	Liter	Gesamtmenge Liter	

Zubereitung:

- Kürbis schälen, entkernen
- in Streifen 0,8cm oder 1cm Würfel schneiden,
- Frische Zwiebel julienne schneiden,
- Zwiebel glasig andünsten,
- Knoblauch zerdrücken, begeben,
- kurz mitschwitzen,
- Kürbis begeben, Paprika
- Wasser und Gewürze begeben,
- umrühren, 1x gut aufkochen,
- mit Mehl/Wasser binden,
- 1x kurz aufkochen,
- Kochgerät abschalten,
- Creme legere zufügen,
- abschmecken,
- Dille zufügen

Für die Bechamel:

0,4375	kg	Universalmargarine 4x2,5kg	
0,4375	kg	Weizenmehl glatt T 480 1 kg	
3,1250	Liter	Wasser	
3,1250	Liter	Creme Legere 33% 1 lt	
62,5000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
6,2500	Gramm	Muskatnuss gemahlen 1.200 ccm	
7,0000	Liter	Gesamtmenge Liter	

Zubereitung:

- Margarine zerlassen,

Nudelgratin mit Kürbis Klima TrKü

GratinNudKürbis_T HptSp Vegetarisch

100 Portionen **V**

HptSp Vegetarisch



Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
-------	---------	----------	-----------------------------

- Mehl einrühren, hell aufschäumen,
- CremeLegere, Wasser erhitzen,
- Gewürze begeben,
- Helle Roux zügig einrühren
- aufkochen,
- glatt rühren

Zum Fertigstellen des Auflaufs:

5,0000	kg	Bandnudeln gedreht 2 ETW; 5 kgRegional
0,5500	kg	Tomatenwürfel mit Haut 10 mm TK
110,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg

Zubereitung:

- Bleche GN 1/1 6,5cm, vorbereiten
- leicht befetten (pro GN1/1 ca.40g)
- Sauce und Salz vermengen,
- Teigwaren roh untermengen,
- Tomatenwürfel TK untermengen,

Mischverhältnis und Mengenanteile:

- 1kg Nudeln roh : 4 Liter Sauce
- Bechamel glatt rühren,

Pro Blech:

- 5kg Nudelmasse, glatt streichen,
- 1kg Bechamel obenauf verteilen,
- glatt streichen,
- Kombidämpfer vorheizen: Heißluft 160°C
- 35 Minuten schonend garen
- weing Farbe
- GN 1/1 = 6x3 = 18Portionen
- 1 Portion = 320g