

Tomatensauce
-
Veronika Forchhammer
VF-1/22-VV--ZLS
24. Februar 2022

Aufwand	2	Art	VV	4	0	0
Vorbereitungszeit	1 P. ±	0m	Σ	0h 0m		
Garzeit	0m	0m	Personalanzahl			1
Unterart	ZLS	Skalierbarkeit				
Anmerkung						

Zyklen und Bewertung

M'scher	Normal	0	M'sche Bewertung	0
Zyklus	Seemoos	0	Warm (60 °C)	

Geräte 7al.

SM	≠
Kochkessel	Topf
Kochkessel	Topf
Topf	Topf
BERMIXER	Pürierstab

Komponenten

Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtdauer	4 P.	0 P.	Σ
VV	ZLS	1	Soße				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	2	Knoblauchzehen		2 g	0,5 Stk	0m 0s	8 g	2 Stk	0m 0s
VV	ZLS	3	Zwiebeln		10 g		0m 0s	40 g		0m 0s
VV	ZLS	4	Gemüsebrühepulver		1 g		0m 0s	4 g		0m 0s
VV	ZLS	5	Tomatenmark		8 g	0,5 Stk	0m 0s	32 g	2 Stk	0m 0s
VV	ZLS	6	Oregano				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	7	Basilikum				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	8	Passierte Tomaten		250 g		0m 0s	1.000 g		0m 0s
VV	ZLS	9	Olivenöl				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	10	Salz				0m 0s			0m 0s
VV		11	Zweites				0m 0s			0m 0s
VV		12	Nudeln	Ggf. Glutenfrei	125 g		0m 0s	500 g		0m 0s

I. Vorgehen		
Erste Arbeit		
1. Nudelwasser mit Salz erhitzen und Nudeln kochen.		
Soße		
1. Gemüsebrühe aufsetzen.		
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein Würfeln.		
3. Olivenöl in Topf geben.		
4. Zwiebeln und Knoblauch darin goldgelb anschwitzen.		
5. Anschließend Tomatenmark einrühren.		
6. Passierte Tomaten unter ständigem Rühren Stück für Stück dazu gießen.		
7. Brühewasser dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen.		
6. Pürieren		
7. Mit Salz abschmecken, Kräuter einlegen.		
Ausgabe		
1. Mit Nudeln servieren.		

II. Anhang		
A. Geschichte		
-		
B. Zusatz		
1. Statt passierten Tomaten können auch frische Tomaten oder Tomatenstücke aus der Dose verwendet werden.		
2. Sahne untergerührt ist Geschmacksverstärker. Dann nicht mehr vegan.		
3. Mozzarellastücke geschmolzen in der fertigen Sauce schmeckt auch gut. Dann nicht mehr vegan.		
4. Etwas Frischkäse lässt die Sauce cremiger erscheinen. Dann nicht mehr vegan.		
5. Möhren- und Zucchiniwürfel können mit den Zwiebeln angebraten werden.		
C. Links		
1. Originalrezept		
2. Originalrezept PDF		

Tomatensauce						
-						
Veronika Forchhammer						
VF-1/22-VV--ZLS						
24. Februar 2022						

Aufwand	2	Art	VV	4	0	0
Vorbereitungszeit	1 P. ±	0m	Σ	0h 0m		
Garzeit	0m	0m	Personalanzahl		1	
Unterart	ZLS	Skalierbarkeit				
Anmerkung						

Tomatensauce									
-									
Veronika				Forchhammer				V	F
Fortl. Nr.:	1	Jahr:	22	Grundart:	VV	Zusatzart:		Unterart:	ZLS
24. Februar 2022					VF-1/22-VV--ZLS				
Personalanzahl:	1	Aufwand:	2	Anmerkung:					
M.'scher Zyklus Nr.:	0	Skalierbarkeit:			Kosten:				
SM:	0	M.'sche Bewertung:			Hauptserviertemp.:		Warm (60 °C)		
Zeiten:									
Garzeit 1			0m	Richtdauer Grund- und Zusatzart Σ:				0m	
Garzeit 2			0m	Richtdauer Unterart Σ:				0m	
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Grundart:						0m			
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Zusatzart:						0m			
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl & Personal Grundart:						0m			
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzah & Personal Zusatzart:						0m			
Zusatzdauer abhängig von Personalanzahl:						0m			
Zusatzdauer unabhängig:						0m			
Richtzeit:						0m	≡	0h 0m	
							1 P.	0m	
Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
			Zusatzportionen:				Multiplikator:		
			Oder Abzug:						
Portionen Grundart:	0	VV	4	4		1,00	4		
Portionen Zusatzart:	0	0	0	0	0	1,00	0		
Portionen Unterart 1:	0	ZLS	0	0		1,00	0		
Portionen Unterart Z:	0		0	0		1,00	0		
Portionen Unterart L:	0		0	0		1,00	0		

Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
Gesamtportionen:	0								
Portionen Grundart:	0	VV							
Portionen Zusatzart:	0	0							
Portionen Unterart 1:	0	ZLS							
Portionen Unterart Z:	0								
Portionen Unterart L:	0								

Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
VV	VO	0	VVZ	0	VVL	0	VVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0

Gesamt-Lager (GeLa)									
O	Z	L	S	Σ					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					

Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Komponenten Referenztablelle

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtd-auer	4 P.	0 P.	Σ
	VV	ZLS	1	Soße				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	2	Knoblauchzehen		2 g	0,5 Stk	0m 0s	8 g	2 Stk	0m 0s
	VV	ZLS	3	Zwiebeln		10 g		0m 0s	40 g		0m 0s
	VV	ZLS	4	Gemüsebrühepulver		1 g		0m 0s	4 g		0m 0s
	VV	ZLS	5	Tomatenmark		8 g	0,5 Stk	0m 0s	32 g	2 Stk	0m 0s
	VV	ZLS	6	Oregano				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	7	Basilikum				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	8	Passierte Tomaten		250 g		0m 0s	1.000 g		0m 0s
	VV	ZLS	9	Olivenöl				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	10	Salz				0m 0s			0m 0s
	VV		11	Zweites				0m 0s			0m 0s
	VV		12	Nudeln	Ggf. Glutenfrei	125 g		0m 0s	500 g		0m 0s

Geräte 7al. Referenztablelle

SM	×
Kochkessel	Topf
Kochkessel	Topf
Topf	Topf
BERMIXER	Pürierstab

I. Vorgehen		
Erste Arbeit		
1. Nudelwasser mit Salz erhitzen und Nudeln kochen.		
Soße		
1. Gemüsebrühe aufsetzen.		
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein Würfeln.		
3. Olivenöl in Topf geben.		
4. Zwiebeln und Knoblauch darin goldgelb anschwitzen.		
5. Anschließend Tomatenmark einrühren.		
6. Passierte Tomaten unter ständigem Rühren Stück für Stück dazu gießen.		
7. Brühwasser dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen.		
6. Pürieren		
7. Mit Salz abschmecken, Kräuter einlegen.		
Ausgabe		
1. Mit Nudeln servieren.		

II. Anhang		
A. Geschichte		
-		
B. Zusatz		
1. Statt passierten Tomaten können auch frische Tomaten oder Tomatenstücke aus der Dose verwendet werden.		
2. Sahne untergerührt ist Geschmacksverstärker. Dann nicht mehr vegan.		
3. Mozzarellastücke geschmolzen in der fertigen Sauce schmeckt auch gut. Dann nicht mehr vegan.		
4. Etwas Frischkäse lässt die Sauce cremiger erscheinen. Dann nicht mehr vegan.		
5. Möhren- und Zucchiniwürfel können mit den Zwiebeln angebraten werden.		
C. Links		
1. Originalrezept		
2. Originalrezept PDF		

Menschenliste Verrechnungstabelle									
Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
WV	WVO	0	WVZ	0	WVL	0	WVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0
Gesamt-Lager (GeLa)									
O	Z	L	S	Σ					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Vorname	Nachname	Buchungsnummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unterart	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer
-	-							

Einfügeliste zur Vorformatierung der vom BDKJ gestellten Menschenlisten

Vorname	Nachname	Buchungsnummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unterart	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer

Komponenten Verzeichnis

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Grobe Stücke	Grobe Scheiben	Würfel 10x10	Ringe	
			1	Gemüse								
	VV	ZLS		Gemüßezwiebel		250 g	1 Stk	1m 0s				
				Gemüsezwiebel EDEKA		600 g	1 Stk				6m 0s	
	VV	ZLS		Knoblauchzehen		4 g	1 Stk	0m 6s				
	VV	ZLS		Große Karotte		200 g	1 Stk		0m 18s			
	VV	ZLS		Knollensellerie		1.000 g	1 Stk			5m 0s		
	VV	ZLS		Lauch / Poree			1 Stk		2m 18s			
	VV	ZLS		Kartoffeln								
	VV	ZLS		Paprika		200 g	1 Stk		1m 18s			
	VV	ZLS		Champignon	Ungebürstet	50 g	1 Stk	0m 12s				
	VV	ZLS		Banane		250 g	1 Stk					
				Vegane Produkte								
	VV	ZLS		Reismilch	Zum Kochen, niemals zum Kaffee							
	VV	ZLS		Sojamilch	Eher zum kochen, da Reismilch zu viel Eigengeschmack aufweist							
	VV	ZL		Mandelmilch	Zum Kaffee, nicht zum kochen falls Nussallergiker							
	VV	LS		Hafermilch								
	VV	LS		Hafermehl								
				Grillware								
				Steak								
				Rote Wurst								
				Weiße Bratwurst								
				Gewürz								
				Koriander	Für 17% der europäischen Völker schmeckt Koriandergewürz wie Seife							
				Backwaren								
	VV	LS		Brotscheibe		50 g	1 Stk					
403	VV	LS		Bauernbrot	Webers	500 g						
503	VV	LS		Männerbrot	Webers	500 g						
456	VV	LS		UDK Brot	Webers	500 g						
702	VV	LS		Hefezopf o. Rosinen	Webers	500 g						
686	VV	S		Mehrkornquarkbrot	Webers	750 g						
				Fertigprodukte								
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Gerollten	88 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Besten	100 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Schwäbischen	60 g						
				Einheiten								
				Gramm		1 g						
				Milliliter		1 ml						
				Esslöffel		1 EL	15 ml					
				Teelöffel		1 TL	5 ml					
				Blatt		1 Bl						
				Portionen		1 P.						
				Messerspitze		1 Msp						
				Pack		1 PK						
				Prise		1 pn						
				Schuss, Spur, Spritzer		1 Spr						
				Stange		1 Stg						
				Stück		1 Stk						
				Tropfen		1 Tr						
				Bund		1 Bd.						
				Schüssel		1 Schüssel						
				Kanne		1 Kanne						
				Auswahl	z.B. Teebeutel	1 Auswahl						
				Eimer	z.B. Müsli	1 Eimer						
				Glas	z.B. Marmelade	1 Gl						