

<b>Kartoffelgratin</b>
<b>Französische Art</b>
<b>Laurin Mehrle</b>
LM-18/22-V-N-ZS
24. Februar 2022

Aufwand	3	Art	V	4	N	4
Vorbereitungszeit	1 P. ±	20m	Σ	0h 20m		
Garzeit	45m	0m	Personalanzahl			3
Unterart	ZS	Skalierbarkeit			Voll	
Anmerkung	Kinder lieben es					

Zyklen und Bewertung

M'scher	Normal	1	M'sche Bewertung	9
Zyklus	Seemoos	0	Warm (60 °C)	

Geräte 7al.

SM	⌘
Kombidämpfer	Backofen

Komponenten

Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtdauer	4 P.	4 P.	Σ
V	ZS	1	Erstes				0m 0s			0m 0s
V	ZS	2	Kartoffel	Vorwiegend festkochend (wichtig)	240 g	0 Stk	0m 0s	960 g	0 Stk	0m 0s
V	ZS	3	Kochsahne	15% Fett	50 ml		0m 0s	200 ml		0m 0s
V	ZS	4	Kräuterfrischkäse		25 g		0m 0s	100 g		0m 0s
V	ZS	5	Butter	In Flöckchen	5 g		0m 0s	20 g		0m 0s
V	ZS	6	Salz			0,25 TL	0m 0s		1 TL	0m 0s
V	ZS	7	Pfeffer	Weiß		0,13 TL	0m 0s		0,5 TL	0m 0s
V	ZS	8	Muskatnuss	Gerieben		0,5 TL	0m 0s		2 TL	0m 0s
N	ZLS	9	Fleischzusatz				0m 0s			0m 0s
N	ZLS	10	Speckwürfel		50 g		0m 0s	200 g		0m 0s

<b>I. Vorgehen</b>		
<b>Erste Arbeit</b>		
1. Kartoffeln waschen und in 2 Millimeter dicke Scheiben hobeln bzw. schneiden.		
2. Auflaufform mit Butter einfetten und Kartoffelscheiben dachziegelartig arrangieren. Bei rechteckigen Formen an der schmalen Seite beginnen und reihenartig fortfahren.		
<b>Erste Arbeit</b>		
1. Kochsahne, Kräuterfrischkäse, Salz, Pfeffer und Muskatnuss mit Schneebesen verrühren.		
2. Die Masse gleichmäßig über die Kartoffeln gießen.		
3. Butterflöckchen darüber verteilen.		
4. Backofen auf 200 °C trockene Umluft einstellen. Cornelius eher auf 180 °C.		
5. Auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. Allerdings nach 35 Minuten nachsehen. Variiert nach Ofen.		
6. Wird es oben zu braun, mit Alufolie bedecken.		
<b>Fleischzusatz</b>		
1. Speckwürfel bevor man sie mit den Kartoffelscheiben vermischt in einer Pfanne auslassen.		
2. Mit Kartoffelscheiben vermischen und normal weiter verfahren. Ansonsten kann man sie auch spererat sevieren, ein jeder Fleischesser kann sich die nach dem Backen selber darauf legen.		
<b>II. Anhang</b>		
<b>A. Geschichte</b>		
Jung ist jenes Gratin, wird es erst 1788 erwähnt. Wenn der Franzose etwas kann, ist es gutes Essen machen. Es ist zwar einfach, aber wurde es auch den Grafen serviert. Kartoffeln mit Fett kann nur gut sein.		
<b>B. Zusatz</b>		
1. Erster SM-Zyklus war ein voller Erfolg		
<b>C. Links</b>		
1. <u>Originalrezept</u>		

<b>Kartoffelgratin</b>	<b>Aufwand</b>	3	<b>Art</b>	V	4	N	4
<b>Französische Art</b>	<b>Vorbereitungszeit</b>	1 P. ≈	20m	Σ		0h 20m	
<b>Laurin Mehrle</b>	<b>Garzeit</b>	45m	0m	<b>Personalanzahl</b>		3	
LM-18/22-V-N-ZS	<b>Unterart</b>	ZS		<b>Skalierbarkeit</b>		Voll	
24. Februar 2022	<b>Anmerkung</b>	Kinder lieben es					

Kartoffelgratin									
Französische Art									
Laurin				Mehrle				L	M
Fortl. Nr.:	18	Jahr:	22	Grundart:	V	Zusatzart:	N	Unterart:	ZS
24. Februar 2022					LM-18/22-V-N-ZS				
Personalanzahl:		1	Aufwand:		3	Anmerkung:		Kinder lieben es	
M.'scher Zyklus Nr.:		1	Skalierbarkeit:		Voll	Kosten:		Mäßig	
SM:		0	M.'sche Bewertung:		9	Hauptserviertemp.:		Warm (60 °C)	
Zeiten:									
Garzeit 1			45m	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:						20m			
Richtzeit:						20m	≡	0h 20m	
							1 P.	20m	
Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
			Zusatzportionen:				Multiplikator:		
			Oder Abzug:						
Portionen Grundart:	0	V	4	4		1,00	4		
Portionen Zusatzart:	0	N	4	4		1,00	4		
Portionen Unterart 1:	0	ZS	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	V							
Portionen Zusatzart:	0	N							
Portionen Unterart 1:	0	ZS							
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	VVO	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.	4 P.	Σ
	V	ZS	1	<b>Erstes</b>				0m 0s			0m 0s
	V	ZS	2	Kartoffel	Vorwiegend festkochend (wichtig)	240 g	0 Stk	0m 0s	960 g	0 Stk	0m 0s
	V	ZS	3	Kochsahne	15% Fett	50 ml		0m 0s	200 ml		0m 0s
	V	ZS	4	Kräuterfrischkäse		25 g		0m 0s	100 g		0m 0s
	V	ZS	5	Butter	In Flöckchen	5 g		0m 0s	20 g		0m 0s
	V	ZS	6	Salz			0,25 TL	0m 0s		1 TL	0m 0s
	V	ZS	7	Pfeffer	Weiß		0,13 TL	0m 0s		0,5 TL	0m 0s
	V	ZS	8	Muskatnuss	Gerieben		0,5 TL	0m 0s		2 TL	0m 0s
	N	ZLS	9	<b>Fleischzusatz</b>				0m 0s			0m 0s
	N	ZLS	10	Speckwürfel		50 g		0m 0s	200 g		0m 0s

### Geräte 7al. Referenztablelle

<b>SM</b>	×
Kombidämpfer	Backofen

## I. Vorgehen

<b>Erste Arbeit</b>		
1. Kartoffeln waschen und in 2 Millimeter dicke Scheiben hobeln bzw. schneiden.		
2. Auflaufform mit Butter einfetten und Kartoffelscheiben dachziegelartig arrangieren. Bei rechteckigen Formen an der schmalen Seite beginnen und reihenartig fortfahren.		
<b>Erste Arbeit</b>		
1. Kochsahne, Kräuterfrischkäse, Salz, Pfeffer und Muskatnuss mit Schneebesen verrühren.		
2. Die Masse gleichmäßig über die Kartoffeln gießen.		
3. Butterflöckchen darüber verteilen.		
4. Backofen auf 200 °C trockene Umluft einstellen. Cornelius eher auf 180 °C.		
5. Auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. Allerdings nach 35 Minuten nachsehen. Variiert nach Ofen.		
6. Wird es oben zu braun, mit Alufolie bedecken.		
<b>Fleischzusatz</b>		
1. Speckwürfel bevor man sie mit den Kartoffelscheiben vermischt in einer Pfanne auslassen.		
2. Mit Kartoffelscheiben vermischen und normal weiter verfahren. Ansonsten kann man sie auch spererat sevieren, ein jeder Fleischesser kann sich die nach dem Backen selber darauf legen.		

## II. Anhang

<b>A. Geschichte</b>		
Jung ist jenes Gratin, wird es erst 1788 erwähnt. Wenn der Franzose etwas kann, ist es gutes Essen machen. Es ist zwar einfach, aber wurde es auch den Grafen serviert. Kartoffeln mit Fett kann nur gut sein.		
<b>B. Zusatz</b>		
1. Erster SM-Zyklus war ein voller Erfolg		
2. 60.000 g Kartoffeln passen exakt in Cornelius und Conny zusammen. Sonst benötigt man zwei Beschickungen.		
<b>C. Links</b>		
1. <u>Originalrezept</u>		

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		
			1	Gemüse								
	VV	ZLS		Gemüßezwiebel		250 g	1 Stk	1m 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				
				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						