



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Schweizer Armee

Reglement 60.006 d

Kochrezepte



Gültig ab 01.01.2018



SAP 2525.9875



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Schweizer Armee

Reglement 60.006 d

Kochrezepte

Gültig ab 01.01.2018

Verteiler

Persönliche Exemplare

- Detachementskoch
- Küchenlogistiker
- Truppenkoch
- Küchenchef
- Einheitsfourier
- Quartiermeister
- C Kom D
- Lebensmittelhygieneinspektoren der Armee
- Ausbilder Log OS, höh Uof LG, Ausb Zentrum Vpf
- Leiter Verpflegung
- Leiter Produktion
- Einheitskommandanten
- Truppenkörperkommandanten

Unpersönliche Exemplare

- Kdo Gs Vb
- Kdo LVb
- Koord Stellen, Koord Absch, Wpl
- Kdo Schulen, Lehrgänge, Kompetenzzentren
- Vet D A
- DU CdA
- Oberauditorat
- GS VBS

Inkraftsetzung

Reglement 60.006 d

Kochrezepte

vom 17.07.2017¹

erlassen gestützt auf Artikel 10 der Organisationsverordnung für das Eidgenössische Departement für Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport (OV-VBS) vom 07.03.2003².

Dieses Reglement tritt auf den 01.01.2018 in Kraft.

Auf den Termin des Inkrafttretens werden aufgehoben:
Reglement 60.006 «Kochrezepte», gültig ab 01.01.2009

Die Direktunterstellten heben alle diesem Reglement widersprechenden Anordnungen auf.

Chef Logistikbasis der Armee

¹Unterzeichnungsdatum

²SR 172.214.1

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1	Verpflegung in der Armee 1
2	Ernährungslehre 5
3	Kochtechnik 9
3.1	Fachausdrücke für den Küchendienst..... 10
3.2	Convenience Food (CF) 14
3.3	Schnittarten..... 16
3.4	Verwendung von Gewürzen und Kräutern 21
3.5	Verwendung von Würzmitteln 23
3.6	Verwendungsmöglichkeiten von Fleischpartien & Garstufen für Fleischgerichte..... 23
4	Garen unter Druck 25
4.1	Allgemeines..... 26
4.2	Einsatzmöglichkeiten 26
4.2.1	Druckgar-Braisière 26
4.2.2	Dampfdruckapparat 26
4.2.3	Besonderheiten 26
4.2.4	Anmerkung zu den Rezepturen 27
4.2.5	Phasen für das Schmoren in der Druckgarbraisière..... 27
4.2.6	Phasen für das Dämpfen im Dampfdruckapparat..... 29
4.2.7	Merkmale zum Dampfdruckapparat..... 30
5	Kochen mit dem Kombisteamer 31
5.1	Einleitung 32
5.2	Funktion..... 33
5.3	Wartung 34
5.3.1	Reinigung..... 34
6	Abkühlen und Regenerieren von Speisen..... 37
6.1	Abkühlen von Speisen 38
6.2	Regenerieren..... 39
7	Mengen, Kapazitäten und Gewichte 41
8	Darstellung der Rezepte 45
9	Getränke 51
10	Suppen..... 63
11	Saucen 91

12	Fleischgerichte	107
13	Fischgerichte	149
14	Stärkebeilagen	163
15	Gemüse	189
16	Salate und Salatsaucen	207
17	Nebenmahlzeiten	229
18	Eintopfgerichte	267
19	Teige und Süßspeisen	283
20	Kochen auf dem Mobilten Verpflegungssystem (MVS)	309
20.1	Produktion.....	310
21	MVS Fleischgerichte	311
22	MVS Stärkebeilagen	335
23	MVS Gemüse	347
24	MVS Nebenmahlzeiten	359
25	MVS Eintopfgerichte	373

Anhangsverzeichnis

A1	Rezeptindex A–Z	387
A2	Rezeptindex nach Sparten	405

1 Verpflegung in der Armee

Verpflegung in der Armee

1 Verpflegung in der Armee

101 Bereich Ausbildung

Die Verpflegung bildet die Grundlage einer gesunden, abwechslungsreichen Ernährung basierend auf den zehn Anforderungen einer ausgewogenen Langzeitverpflegung.

10 Anforderungen an eine gesunde Ernährung

Regeln	Massnahmen
Vielseitig – aber nicht zuviel	Abwechslungsreiche Verpflegungsplanung
Weniger Fett	Fetteiche Nahrungsmittel und Zubereitungsmethoden vermeiden
Würzig – aber nicht salzig	Zurückhaltung beim Salzen
Weniger Zucker	Zucker zu Getränken separieren
Mehr Vollkornzeugnisse	Nahrungsfaserreich kochen
Reichlich Obst und Gemüse	Jederzeit Früchte, Salat und Obst (5 x am Tag)
Weniger tierisches Protein	Fleischmengen reduzieren (max 160 g pro Mahlzeit)
Ausreichende Flüssigkeitszufuhr	Mindestens 2 Liter Getränke pro Tag
Öfters kleinere Mahlzeiten	Zwischenmahlzeiten sicherstellen
Schonende und schmackhafte Zubereitung	Kühlkette einhalten, just in time-kochen jede Zubereitung abschmecken

Verpflegung in der Armee

102

Bereich Einsatz inkl. Übungen im Ausbildungsdienst

Während einem Gefecht und unmittelbar danach wird bestenfalls getrunken!

Einerseits ist der Mensch unter Kampfeindrücken nicht in der Lage, Essen aufzunehmen oder gar zu verwerten, andererseits ist aus taktischen Gründen (Tarnung, Deckung, usw.) der Nachschub nicht möglich. Während Gefechtpausen, im Bereitschaftsraum oder bei sich bietender Gelegenheit abseits der Kampfhandlungen wird retabliert und somit auch verpflegt. Diese Nahrung hat in erster Linie heiss und bekömmlich (leicht verdaulich) zu sein.

Mit Spezial- und Notrationen erhält die Truppe eine hohe Verpflegungsautonomie. Deren bedarfsgerechte Zusammensetzung basiert auf den marktüblichen Produkten und Artikeln aus dem Sortiment des Armeeproviants. Die individuelle Erwärmung von Speisen und Getränken erfolgt mittels des Notkochers. Feuereinheiten, Besatzungen und Detachements haben entsprechendes Zubereitungs- und Verteilmaterial.

103

Flüssigkeitsbedarf

Wegen den körperlichen und psychischen Beanspruchungen ist im Gefecht der Flüssigkeitsbedarf erhöht; Hitze, aber auch extreme Kälte steigern ihn zusätzlich.

Flüssigkeitsmangel vermindert die körperliche Leistungsfähigkeit und Ausdauer, erzeugt Unbehagen, Reizbarkeit, Ermüdung, Schläfrigkeit und kann das Urteilsvermögen schwächen sowie Verwirrtheit erzeugen.

Weil das Durstgefühl ein schlechter Indikator für den Flüssigkeitsbedarf ist und weil der AdA oft zögert, eher wässrige Getränke zu trinken, muss im Gefecht und auf Märschen die Flüssigkeitsaufnahme geplant werden: Einerseits sind Getränke in ausreichender Menge und in geeigneter Form (sauberes, klares und kühles Wasser und Tee, Bouillon, usw.) zur Verfügung zu stellen und andererseits müssen die AdA zum Trinken angehalten werden.

104

Nahrungsbedarf

Die Beanspruchungen des Kampfes lassen den Nahrungsbedarf stark ansteigen. Unter Schlafentzug kann sich der tägliche Energieumsatz zusätzlich erhöhen.

Verpflegung in der Armee

In den ersten 24 bis 48 Stunden des Kampfes nehmen normalerweise AdA wegen ihrer Erregung nur wenig Nahrung zu sich. Hungern vermindert die Konzentrationsfähigkeit und die Vitalität; es kann ein Hunger-Ast mit Dysphorie (ängstlich-bedrückte Stimmungslage) auftreten. Warme Mahlzeiten, ebenso wie Kakaogetränke, wirken aufrichtend.

2 Ernährungslehre

2 Ernährungslehre

200 Energieverbrauch

Die Kennzahlen für die empfohlene Nährstoffmenge und Nährstoffzusammensetzung entsprechen einer vollwertigen und ausreichenden Tagesverpflegung im Ausbildungsdienst.

Energiebedarf je Kilogramm Körpergewicht pro Stunde:

Büroarbeiten	4 kJ
Werkstatt	8 kJ
Übungen	12 kJ
Marsch	16 kJ

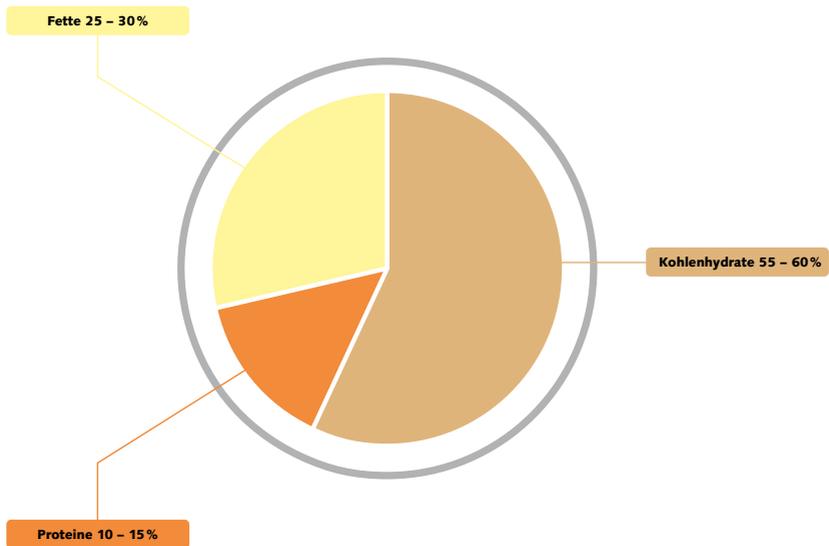
Aktivität	Verbrauch pro Stunde
Sitzende Arbeit (Büroangestellte, Schüler)	1000–2000 kJ
Leichtarbeit (Verkäufer, Coiffeur)	2000–4000 kJ
Mittelschwere Arbeit (Schreiner, Bäcker)	4000–6000 kJ
Schwerarbeit (Maurer, Tänzer)	6000–8000 kJ
Schwerstarbeit (Spitzensportler)	über 8000 kJ
Joggen (9 km/h)	2400 kJ
Tanzen	1500 kJ
Schwimmen (20 m/Min.)	1200 kJ
Velofahren (15 km/h)	1200 kJ
Spazieren	600 kJ
Schreiben	120 kJ

1 Kilojoule (kJ) = 0,24 Kilokalorie (kcal)

1 Kilokalorie (kcal) = 4,12 Kilojoule (kJ)

201

Verteilung der Nährstoffe auf den Gesamtenergiebedarf:



Ernährungslehre

- 202 Die Aufteilung der Nährstoffe auf die entsprechenden Nahrungsmittel lässt sich der Lebensmittelpyramide entnehmen.



- 203 Sämtliche Rezepte entsprechen den Grundsätzen einer zeitgemässen Ernährungslehre. Eine abwechslungsreiche Verpflegungsplanung garantiert eine täglich optimale Zufuhr sämtlicher Nährstoffe.

3 Kochtechnik

3 Kochtechnik

3.1 Fachausdrücke für den Küchendienst

300 Zweck

Diese Begriffe garantieren eine genaue und schnelle Verständigung unter Fachleuten.

301 Definition

Ablöschen / déglacer	Bratensatz mit Wein oder Fond / Wasser auflösen.
Abschmecken / goûter	Die fertig zubereiteten Speisen ein letztes Mal in Bezug auf den Geschmack prüfen. Wenn nötig salzen, würzen oder süßen.
Beizen / mariner	Siehe «Marinieren»; der Zweck besteht darin, Kochgut zu aromatisieren, zu konservieren und zarter zu machen.
Binden / brider	Fixieren von Fleisch und Geflügel mittels Bindfaden zu Kochzwecken.
Blanchieren / blanchir	Grundzubereitungsart: Im Wasser aufkochen, abschütten und auskühlen. In Fettstoff bei 130 °C vorbacken (frittieren).
Brotwürfel / Croûtons	Von Brotresten wird die dunkle Rinde entfernt, die Krume in kleine Würfel geschnitten und in Fettstoff, den man zuvor mit gehacktem Knoblauch und Salz aromatisiert hat, geröstet.
Brühe / Fond	Klare Brühe für den Aufbau von Suppen und Saucen; in der Regel aus Knochen und Gemüse hergestellt.
Chinois	Spitzsieb
Dämpfen / cuire à la vapeur	Grundzubereitungsart: Kochgut im Dampfklima (100 °C) unter Druck ohne Fettstoff garen.
Dünsten / étuver	Grundzubereitungsart: Kochgut bei schwacher Hitze im Fettstoff anziehen lassen, ohne Farbe zu geben.

<p>Gemüsebündel / bouquet garni</p>	<p>Als Zusatz bei der Herstellung von Brühen: 5 kg Gemüse pro 50 l Brühe</p> 
<p>Gewürzsäcklein / sachet d'épices</p>	<p>Bestehend aus verschiedenen Gewürzen, die in ein Stofftuchlein eingebunden werden, damit sie sich während des Garens nicht in der Flüssigkeit verteilen.</p> <p>Verwendungsmöglichkeiten: Brühen, Pfeffer, Ragout, Schmorbraten, Sauerkraut usw.</p> 
<p>Gratinieren / gratiner</p>	<p>Überbacken des gegarten Kochgutes im Ofen mit Zugabe von Rahm, Käse, usw.</p>
<p>Marinieren / mariner</p>	<p>Lebensmittel (Fische, Fleisch) einige Stunden vor deren Verwendung würzen oder Fleisch (Sauerbraten, Pfeffer, Wildgerichte) während einiger Tage in Wein- und Essiggemisch einlegen.</p>
<p>Mehlschwitze / roux</p>	<p>In schwach erhitztem Fettstoff glatt-gerührtes Mehl, für Suppen und Saucen.</p>
<p>Mise-en-Place</p>	<p>Pfannenfertige Vorbereitung der Nahrungsmittel gemäss Rezept. Bereitstellung von Zutaten, Gewürzen, Küchenmaterial und anderen Gerätschaften.</p>
<p>Nappieren / napper</p>	<p>Mit Sauce überdecken.</p>

Kochtechnik

Passieren / passer	Speisen und Getränke durch ein Sieb bzw ein Tuch filtrieren oder durch die Maschine treiben.
pff	Pfannenfertiges Produkt z B Fleischstücke können, mit Ausnahme des Würzens, direkt gebraten werden.
Röstgemüse / mirepoix	In grobe Würfel geschnittene Gemüse oder Gemüseabschnitte, die als Geschmackslieferanten für Saucen verwendet werden; für Bratenmirepoix nie Lauch begeben, da dieser bei starker Hitze verbrennt und bitter wird. Man rechnet etwa 10 % des Endproduktes.
Röstzwiebeln / oignons brûlés	Ungeschälte Zwiebelhälften in einem Bratgeschirr so lange rösten, bis diese an der Schnittfläche dunkel sind. Sie geben den Brühen die typische, hellbraune Farbe. Siehe Abbildung Gemüsebündel..
Pochieren / pocher	Grundzubereitungsart: Kochgut bei max 80 °C im Fond, Wein oder Wasser schonend garen.
Salpicon	In Würfel geschnittene Pilze, Brät, Früchte, usw. (für Pastetlifüllung, Fruchtsalat usw.).
Schraps / panure	Mit der feinsten Raffel zerriebene Militärbiskuits
Speckwürfel / des de lard	Gleichmässig geschnittener Speck, ohne Schwarte und Knorpel. 
TK / produit congelé	Tiefgekühltes Produkt

Tomatieren / tomate	Tomatenextrakt beifügen und dünsten; Der Extrakt löst sich im warmen Zustand besser auf und verleiht der Sauce eine schön glänzende Farbe.
Wasserbad / bain marie	Warm: Warmhalten von Speisen Kalt: Abkühlen von Speisen
Würzen / assaisonner	Grundsatz beim Würzen: Immer nur so, dass nie ein einzelnes Gewürz geschmacklich unangenehm vorherrscht.
Zeste	Geraffelte, oberste Schale von Zitrusfrüchten 
Ziehen lassen / mijoter	Kochgut unter dem Siedepunkt garen

305

Verwendung von Convenience Food

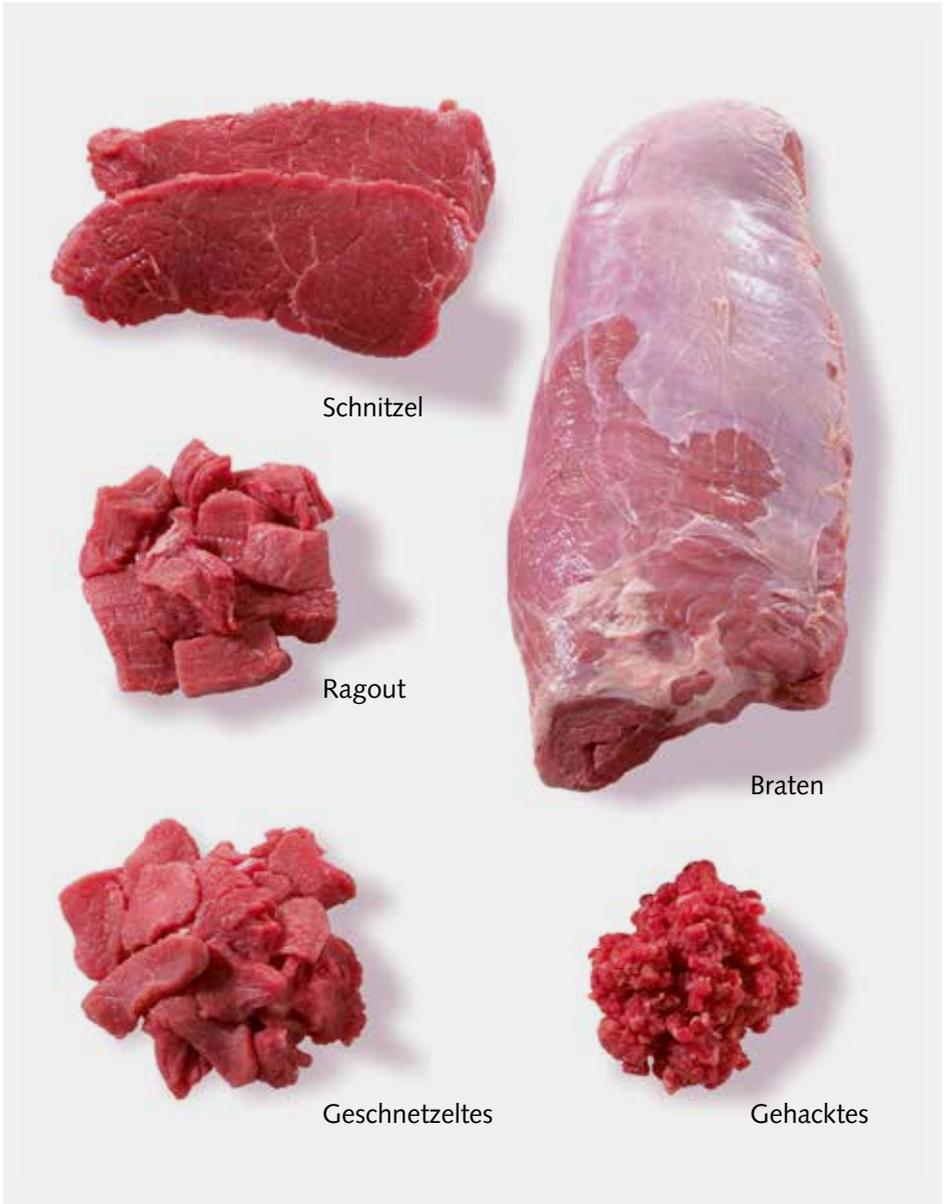
CF-Produkte sind als Hilfsmittel zu verstehen. Es sind Basisprodukte, die individuell verfeinert und abgeschmeckt werden müssen. Wenn immer möglich, ist eine Kombination mit Frischprodukten anzustreben.

Die Mengenangaben auf den entsprechenden Packungen sind wie die Kochzeit und die Zubereitung genau einzuhalten.

Kochtechnik

3.3 Schnittarten

306 Rindfleisch



307 Schweinefleisch



Schnitzel



Braten



Geschnitzeltes



Ragout



Schnitzel paniert



Brust



Ragout



Gschnetzeltes



Poulet ganz



Schenkel



Schenkel
halbiert



Pommes frites



Schnitze



Würfel für Bratkartoffeln



Salzkartoffeln



Scheiben für Gratin



Scheiben für Bratkartoffeln

Kochtechnik

310

Gemüse

Gleichmässige Schnittarten präsentieren schön und gewährleisten ein gleichmässiges Garen.



Matignon



Mirepoix



Vichy



Paysanne /
feinblättrig



Bâtonnets /
in Stäbchen



Schalotten und Zwiebeln
feingeschnitten und gehackt

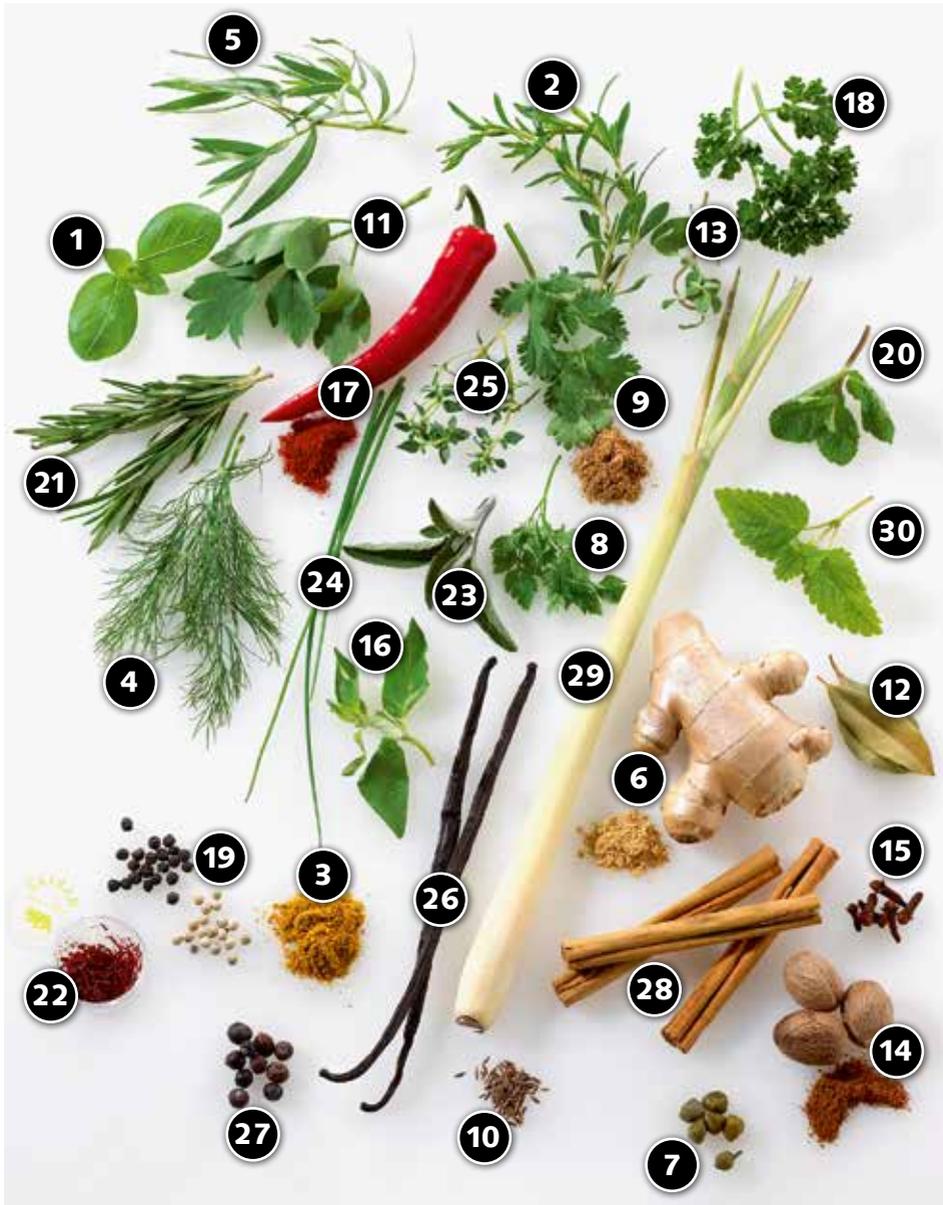


Julienne / in feine Streifen



Brunoise /
in feine Würfel

3.4 Verwendung von Gewürzen und Kräutern



Auswahl an Gewürzen und Kräutern

1	Basilikum	Tomaten, Saucen
2	Bohnenkraut	Bohnen
3	Curry	Geflügel, Reisgerichte, Salate, Fleisch
4	Dill	Gurken, Fisch
5	Estragon	Suppen, Saucen
6	Ingwer	Exotische Gerichte
7	Kapern	Saucen
8	Kerbel	Suppen, Salate
9	Koriander	Marinaden, Asiatische Gerichte
10	Kümmel	Brotsuppen, Gremolata, Käse
11	Liebstockel	Suppen, Saucen
12	Lorbeer	Suppen, Saucen, Reis
13	Majoran	Gemüse, Kartoffeln, Suppen
14	Muskat	Suppen, Kartoffeln
15	Nelken	Saucen, Suppen, Marinaden
16	Oregano	Tomaten, Ratatouille, Gulasch
17	Paprika	Fleisch, Saucen, Geflügel
18	Petersilie	Suppen, Salate, Saucen
19	Pfeffer	Alle Gerichte
20	Pfefferminze	Süssspeisen, Tee
21	Rosmarin	Fleisch, Geflügel, Saucen
22	Safran	Reis, Voressen, Fischsuppen
23	Salbei	Fleisch, Geflügel, Saucen
24	Schnittlauch	Suppen, Salate, Kartoffeln, Saucen
25	Thymian	Fleisch, Saucen, Marinaden
26	Vanille	Kompotte, Cremen
27	Wacholderbeeren	Marinaden, Pfeffer, Sauerkraut
28	Zimt	Kompotte, Süssspeisen, Tee
29	Zitronengras	Exotische Reisgerichte
30	Zitronenmelisse	Süssspeisen, Tee

3.5 Verwendung von Würzmitteln

312 Auswahl an Würzmittel

Austersauce	Asiatische Gerichte
Ketchup	Kalte Saucen, als Beilage
Kochwein	Warme Saucen, Fleisch- und Fischgerichte
Sambal Oelek (Gewürzpaste)	Kalte und warme Saucen, asiatische und pikante Gerichte, Marinaden
Senf	Saucen, Marinaden, als Beilage
Sojasauce	Asiatische Gerichte
Spirituosen	Zur Verfeinerung von Saucen, Cremes
Streuwürze	Alle Gerichte
Tabasco	Kalte und warme Saucen, asiatische und pikante Gerichte
Worcester	Saucen, Fischgerichte, Marinaden

3.6 Verwendungsmöglichkeiten von Fleischpartien & Garstufen für Fleischgerichte

313 Verwendungsmöglichkeiten von Fleischpartien

Verwendung	Fleischart	Ideales Fleischstück	Fettklasse	Preis
Braten (Vorderviertel)	Rind	Hohrücken, Schulterfilet	mager	mittel
	Kalb Schwein	dicke Schulter Hals, Schulter	durchzogen	eher günstig
Braten (Hinterviertel)	Rind	Huft, Huftdeckel, Roastbeef	mager	teuer
	Kalb	Nierstück, Unterspälte	mager	teuer
	Schwein, Lamm	Nierstück (gut durchbraten)	mager	eher teuer
	Lamm	Gigot	mager	eher teuer
Rollbraten	Kalb	Hals, Brust	leicht durchzogen	eher günstig
	Lamm	Schulter	leicht durchzogen	mittel
gespickter Braten	Rind	Unterspälte, weisses Stück runder Mocken	leicht durchzogen	eher teuer
Siedfleisch	Rind	Federstück, Brust, Lempen Schulterspitz	durchzogen mager	eher günstig günstig

Voressen	Rind	abgedeckter Rücken, Schenkel, Bug, Rosenstück, Hals	leicht durchzogen	günstig
	Kalb, Lamm	Brust Schulter	durchzogen leicht durchzogen	günstig günstig
	Schwein	Schulter	leicht durchzogen	günstig
Plätzli	Rind	Eckstück	mager	teuer
	Kalb	Eckstück, Huft, Nuss	mager	teuer
Entrecôte Rumpsteak Chops Koteletten	Schwein	Eckstück, Nuss Hals	mager durchzogen	eher teuer eher teuer
	Rind	Entrecôte	leicht durchzogen	teuer
	Rind	Huft	mager	teuer
	Lamm	Nierstück	leicht durchzogen	teuer
	Kalb, Schwein Lamm	Kotelettstücke	leicht durchzogen	mittel
Innereien	Rind, Kalb	Leber, Niere, Kutteln		günstig

314

Garstufenermittlung mittels Kerntemperaturmessgerät

°C	Garstufe			Anwendung
	deutsch	französisch	italienisch	
Ab 60 °C	mittel / rosa	à point / rosé	rosato	Rind, Wild, Lamm (Kurzbratstücke)
Ab 75 °C	durch	bien cuit	bencotto	Geflügel / Schwein Kaninchen Hackbraten Hackfleisch Fleischkäse

4 Garen unter Druck

Garen unter Druck

4 Garen unter Druck

4.1 Allgemeines

400 Die höhere Hitze (ca. 108 °C bei 0,5 bar Überdruck), die das Kochgut umgibt, verkürzt die Kochzeit.

Der Druck entsteht, indem der Garraum dichtgemacht wird, sodass die Hitze nicht entweichen kann.

Unterschieden werden:

- Dämpfen unter Druck (Siebeinsatz mit wenig Flüssigkeit (1 Liter Wasser = 1000 Liter Dampf))
- Garen in Flüssigkeit unter Druck (Saucengerichte, Pilawgerichte)

4.2 Einsatzmöglichkeiten

4.2.1 Druckgar-Braisière

401 Verwendungsmöglichkeiten

- Anbraten, Dünsten und Sautieren.
- Schmoren Dämpfen mit oder ohne Dampfdruck.
- Warmhalten und Abkühlen von Speisen.

4.2.2 Dampfdruckapparat

402 Verwendungsmöglichkeiten

- Dämpfen
- Sieden
Mit geschlossenem Deckel; z B Siedfleisch, Beinschinken.
Mit offenem Deckel; z B Reis, Teigwaren, Getränke und Suppen.
- Niedertemperaturgaren bei geschlossenem Deckel und Ventil
- Warm halten oder abkühlen von Speisen

4.2.3 Besonderheiten

403 Sicherheitsthermostat

Die Druckgar-Braisière ist mit einem Sicherheitsthermostaten ausgerüstet. Dieser bewirkt, dass bei einer Erwärmung auf 270 °C, z B beim Erhitzen von Fett, der Apparat automatisch abstellt.

404 **Sicherheits-Druckventil**

Das Sicherheits-Druckventil muss stets kontrolliert, das heisst zerlegt, gereinigt und bei Bedarf mit Vaseline behandelt werden!

405 **Drallblech/Wrasenblech**

Das Drallblech muss immer eingesetzt sein. Es befindet sich unter dem Ventil auf der Deckelinnenseite und verhindert, dass das Ventil durch Nahrungsmittel verstopft wird.



406 **Maximale Menge des Kochgutes**

Maximal $\frac{3}{4}$ des Gerätes mit Kochgut füllen, sonst entwickelt sich zuwenig Dampf im Inneren!

407 **Vorheizen**

Zum Anbraten in der Druckgar-Braisière ist diese stets trocken vorzuheizen, damit sich die Poren der Metallplatte öffnen können, und somit das Kochgut nicht klebt.

408 **Höchste Hitzestufe**

Die höchste Hitzestufe ist nach 12–15 Minuten erreicht.

409 **Bemessung der Flüssigkeitsmengen**

Flüssigkeitsmengen müssen genau bemessen werden, da sie praktisch überhaupt nicht reduziert werden!

4.2.4 Anmerkung zu den Rezepturen

410 **Grundsätzliches**

Zum besseren Verständnis der nachstehenden Rezepturen, werden vorgängig die Phasen der Grundzubereitungsarten **Schmoren** und **Dämpfen** aufgeführt. Dies hat den Vorteil, dass bei der landesweiten Apparatevielfalt für jeden Anwender ein allgemein gültiges Vorgehen aufgezeigt wird.

4.2.5 Phasen für das Schmoren in der Druckgarbraisière

411 **Phase I**

Deckel schliessen, höchste Hitzestufe beibehalten.

Garen unter Druck

Ventil zum Entlüften geöffnet lassen (kalte Luft wird verdrängt und heisser Dampf baut sich auf).



412

Phase II

Ventil schliessen = positive Druckanzeige

Heizleistung reduzieren (Im Inneren der Braisière sind 108 °C erreicht, dies ist auch bei niedriger Leistung gewährleistet).

413

Phase III

Garen lassen. Die Kochdauer reduziert sich gegenüber den herkömmlichen Kochmethoden generell um 50 %.

Während des Garprozesses kann das Kochgut hinsichtlich der gewünschten Garstufe beobachtet werden, indem man wie folgt vorgeht:

1. Automatisch oder manuell Entlüften
2. Deckel langsam öffnen
3. Kochgut beurteilen
4. Falls die Garstufe noch nicht erreicht ist, erneut gemäss Phase I–II vorgehen

414

Phase IV

Bei Garwerden des Kochgutes den Apparat abstellen. Der Dampfdruck wird sich durch den Energieunterbruch innert ca. 30 Minuten selbständig abbauen.

Oder

Mit Hilfe des Sicherheitsventils manuell den Dampf langsam ablassen, um den Druck zu senken.

Vorsichtig öffnen, Kochgut gemäss Rezept fertig stellen.

4.2.6 Phasen für das Dämpfen im Dampfdruckapparat

415 **Phase I**

Bodenrost einsetzen und Apparat bis auf dessen Höhe mit Wasser oder Fond auffüllen. Der Unterteil des Korbeinsatzes darf nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommen.

Auf der höchsten Stufe vorbereiten, Temperaturschalter auf 110°C einstellen.

Aufkochen

416 **Phase II**

Kochgut (gewaschen, gerüstet, zugeschnitten und gesalzen) in die entsprechenden Einsatzkörbe aufteilen, diese danach in den Dampfdruckapparat stellen.

Deckel schliessen und höchste Hitzestufe beibehalten

Ventil zum Entlüften offen lassen

417 **Phase III**

Kochzeit gemäss Rezept einstellen

Ventil schliessen = positive Druckanzeige

Automatikschalter drücken (Uhr läuft ab, wenn der Gardruck erreicht ist)

418 **Phase IV**

Garen lassen. Die Kochdauer reduziert sich gegenüber den herkömmlichen Kochmethoden generell um 50 %.

Während des Garprozesses kann das Kochgut hinsichtlich der gewünschten Garstufe beobachtet werden, indem man wie folgt vorgeht:

1. Automatisch oder manuell entlüften
2. Deckel langsam öffnen
3. Kochgut beurteilen
4. Falls die Garstufe noch nicht erreicht ist, erneut gemäss Phasen I bis II vorgehen

Garen unter Druck

419 **Phase V**

Die eingestellte Kochzeit ist abgelaufen, der Apparat unterbricht den Garprozess automatisch und leitet die Entlüftung ein (Dampfdruckabbau).

Langsam öffnen, Kochgut bei offenem Deckel gemäss Rezept fertig stellen.

4.2.7 **Merkmale zum Dampfdruckapparat**

420 **Kenntnis der Verschiedenartigkeit**

Diverse Apparate verschiedener Hersteller bedeuten auch unterschiedliche Zubereitungsabläufe. Trotz den vorgängig beschriebenen, allgemein gültigen Zubereitungsphasen, ist es unerlässlich, dass sich jeder Küchenchef mit den zur Verfügung stehenden Kochapparaten intensiv vertraut macht. Dies beinhaltet das Durchlesen der Betriebsanleitungen, Einholen von technischen Auskünften bei Verwalter usw.

421 **Umgang mit älteren Modellen**

Die älteren Modelle besitzen zwar eine Uhr, die den Ablauf der eingestellten Kochzeit anzeigt, verfügen jedoch nicht über eine automatische Entlüftung. In diesem Fall ist der Druckabbau manuell durchzuführen und zwar wie folgt:

1. Apparat abschalten
2. Ventil vorsichtig öffnen und den Dampf vollständig ablassen
3. Deckel langsam öffnen

5 Kochen mit dem Kombisteamer

Kochen mit dem Kombisteamer

5 Kochen mit dem Kombisteamer

5.1 Einleitung

500 **Bezeichnung**

Der Kombisteamer ist auch bekannt als: Kombidämpfer, Heissluftdämpfer, Aero-Steamer, Kombimatic, usw.

501 **Verwendung**

Der Kombisteamer kann vielseitig verwendet werden, da er das Kochgut mit Heissluft, Dampf oder einem Heissluft-Dampf-Gemisch (Kombidampf) gart. Das Klima kann einzeln, nacheinander oder kombiniert gewählt werden.

502 **Übersicht**

Garprozess	Temperatur	Klima
Braten, Backen, Gratinieren	120–250 °C	Heissluft 
Dämpfen, Pochieren	60–100 °C	Dampf 
Niedertemperaturgaren	Roast and hold	Heissluft 
Speisenfertigung, Regenerieren	120–140 °C	Kombidampf 
Gären	30–50 °C	Heissluft 

Die Verwendung der verschiedenen Funktionsmöglichkeiten ist auf das Kochgut abzustimmen.

Kochen mit dem Kombisteamer

5.2 Funktion

503

Dampf 	Heissluft 	Kombidampf 
<p>Der Kombisteamer speist Dampf aus dem Boiler in den Garraum ein.</p> <p>Dieser wird vom Gebläserad mit hoher Geschwindigkeit umgewälzt und gart so das Kochgut gleichmässig.</p>	<p>Die Heizkörper erhitzen die trockene Luft im Garraum.</p> <p>Das Gebläserad verteilt die Hitze gleichmässig im gesamten Garraum.</p>	<p>Dampf und Heissluft werden durch ein Regelsystem miteinander kombiniert.</p> <p>Auch bei Temperaturen über 100 °C ist so ein Garen mit Dampf möglich.</p>
Vorteile		
<p>Unter 100 °C: Garen mit genauer Temperaturkontrolle</p> <p>Geringer Gewichtsverlust</p> <p>Keine Geschmacksübertragung</p> <p>Kein Ausflocken oder Brüchigwerden</p> <p>Bei 100 °C: Kein Auslaugen des Kochgutes</p> <p>Fettersparnis</p>	<p>Fettersparnis</p> <p>Gleichmässiges Garen auf allen Ebenen</p> <p>Gleichmässige Bräunung</p>	<p>Schonende Zubereitung</p> <p>Kein Austrocknen oder Verkrusten der Oberfläche</p> <p>Grosse Bratenstücke bleiben saftig</p> <p>Geringer Gewichtsverlust</p>

504

Programme

Nebst den manuell einstellbaren Funktionen enthalten moderne Geräte elektronisch gesteuerte Programme, die auf einen gesamten Garprozess für das entsprechende Kochgut abgestimmt sind (z B Anbraten – Niedertemperaturgaren von grossen Fleischstücken).

Für die Verwendung der Programme ist die Bedienungsanleitung des jeweiligen Herstellers zu konsultieren.

505

Sicherheit

Wird die Türe des Gerätes geöffnet, ist unbedingt auf die austretende Hitze bzw Dampf Rücksicht zu nehmen.

Kochen mit dem Kombisteamer

5.3 **Wartung**

506 **Allgemeines**

Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu garantieren sowie die Lebensmittelsicherheit sicherzustellen, ist eine regelmässige Reinigung zwingend.

5.3.1 **Reinigung**

507 **Grundsatz**

Geräte mit integriertem Reinigungsprogramm sind gemäss Bedienungsanleitung zu reinigen.

Stark verschmutzte Geräte müssen mit Spezialreiniger (Bezug bei Waffenplatz- oder Kasernenverwaltung) von Schmutz und Verkrustungen befreit werden.

508 **Vorgehen**

Phase I

Ofengitter und eventuell stark verschmutzte Ofenbleche in den Kombisteamer einschieben.

Phase II

Kombisteamer auf Dämpferstufe einstellen und fünf Minuten laufen lassen. Er wird nass und heiss (98 °C).

Phase III

Sofort nach dem Öffnen der Ofentüre das Reinigungsmittel einspritzen. Ofen ausschalten und das Reinigungsmittel ca. 3–5 Min wirken lassen.

Phase IV

Ofen wieder auf die Dämpferstufe einschalten und 2–3 Min laufen lassen. Die Wirkung ist durch das Ofenfenster ersichtlich.

Phase V

Ofen abschalten, Türe vorsichtig öffnen und sofort mit dem Warmwasserschlauch alle inneren Elemente abspritzen.

Phase VI

Bei starker Verschmutzung die Phasen II–V wiederholen. Es ist auch

Kochen mit dem Kombisteamer

möglich mit einem Putzlappen oder einer Reinigungsbürste und etwas Reinigungsmittel direkt auf stark verschmutzte Stellen einzuwirken.

Phase VII

Die Ofengitter und Bleche nochmals von Hand oder mit der Abwaschmaschine gut reinigen und abspülen (Geschmacksspuren!).

Phase VIII

Ofen wieder auf Dämpferstufe einstellen und 3 Min laufen lassen. Dieser Vorgang ist wichtig, um die restlichen Geschmackstoffe zu beseitigen.

Phase IX

Die äussere Reinigung wie Glastüre, Dichtungen, usw. ist auch mit gewöhnlichem Reinigungsmittel durchführbar.

Phase X

Am Schluss immer den Wasserhahn des Dampferzeugers öffnen, um das restliche heisse Wasser abzulassen (Kalkablagerung).

509

Sicherheit

Bei der Reinigung mittels Spezialreiner entwickeln sich ätzende Dämpfe, die Rachen- und Nasenschleimhäute sowie Augen angreifen.

Darum ist bei der Reinigung mindestens eine Schutzbrille zu tragen und die Lüftung bzw Ventilation sicherzustellen.



6 Abkühlen und Regenerieren von Speisen

Abkühlen und Regenerieren

6 Abkühlen und Regenerieren von Speisen

6.1 Abkühlen von Speisen

600 Grundsatz

Grundsätzlich dürfen keine heißen oder warmen Gerichte im Kühlraum deponiert werden. Alle erhitzten Produkte, welche nicht unmittelbar weiterverarbeitet, verzehrt oder heissgehalten werden, sind sofort abzukühlen.

Die Abkühlung vom kritischen Bereich von 50°C bis 5°C muss rasch erfolgen (d.h. innerhalb von vier Stunden unter 5°C). Dies geschieht entweder im kalten Wasserbad oder durch Auslegung in flacher Schicht.



601 Abkühlen im Wasserbad

Die Speisen werden in geeigneten Gefäßen in kaltem Wasser abgekühlt. Auf ein unnötiges Rühren in festen Speisen ist dabei zu verzichten. Das Wasser ist mehrmals zu wechseln. Um eine optimale und schnelle Abkühlung zu garantieren, sind die Gefäße mittels eines Tellers oder einer Schöpfkelle zu unterlegen und schräg zu stellen.

Um auf Saucen und Cremes die Hautbildung beim Abkühlen zu vermeiden, kann Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche gelegt werden.

Abkühlen und Regenerieren

6.2 Regenerieren

602 Grundsatz

Speisen, die zur Fertigung oder als Restenverwertung nochmals erwärmt oder eben regeneriert werden, müssen während 10 Min. auf eine Temperatur von 70 °C erhitzt werden. Nur so können Mikroorganismen abgetötet werden.

Voraussetzung ist eine vorgängig richtige Handhabung gemäss Kapitel «Abkühlen von Speisen».

603 Aufkochen

Werden Speisen, wie z B Saucen, Suppen, Saucenfleisch, usw. mittels aufkochen regeneriert, ist der erhöhten Anbrenngefahr Rechnung zu tragen.

604 Regenerieren im Kombisteamer

Bei der Aufbereitung im Kombisteamer ist vor allem auf die Temperaturführung und das Klima zu achten.

Bei Temperaturen von 120 °C bis 140 °C und Kombidampfklima wird das Kochgut langsam und gleichmässig erhitzt, sowie einer unnötigen Krustenbildung vorgebeugt.

Auch Saucengerichte können im Kombisteamer regeneriert werden. Diese Variante ist dem Aufkochen vorzuziehen.

7 Mengen, Kapazitäten und Gewichte

Mengen, Kapazitäten und Gewichte

7 Mengen, Kapazitäten und Gewichte

700 Minimalmengen pro Portion

Getränke	
Frühstücksgetränke	3 dl
Weitere Getränke zu Mahlzeiten	5 dl

Frühstück	
Butter	10–20 g
Konfitüre	20–30 g
Käse	30 g
Frühstücksflocken / Pasteurisierte Milch	50 g / 1 dl
Brot	80–100 g

Nebenmahlzeit	Verzehrfertige Menge
Suppe	2 dl
Fleisch	100 g
Kartoffeln	250 g
Teigwaren	200 g
Getreidegerichte	200 g
Gemüse	150 g
Gemüsesalat	100 g
Blattsalat	50 g
Süßspeisen	150 g
Brot	30 g

Mengen, Kapazitäten und Gewichte

Hauptmahlzeit	Verzehrfertige Menge
Suppe	2,5 dl
Fleisch	150 g
Kartoffeln	150 g
Teigwaren	150 g
Getreidegerichte	150 g
Gemüse	150 g
Gemüsesalat	100 g
Blattsalat	50 g
Süssspeisen	150 g
Brot	30 g

701

Fassungsvermögen der Behältnisse und Gefässe

In Bezug auf Flüssigkeiten		
Anrichtplatten, oval	Packbrett	2 x 6,5 und 1 x 8 Liter
Einsätze	Speiseträger	3.8 Liter
Fasskessel, oval	Packbrett	15 Liter
Feldflaschenbecher		5 dl
Feldflasche		8 dl
Gamellendeckel		6.5 dl
Einsatz Gamelle		5 dl
Gamelle		2 Liter
Schöpfer gross	Einheitsküchenkiste	3 Liter
Schöpfkelle, 2 Ausgüsse	Packbrett/Verteilmaterial	3.8 dl
Schöpfkelle	Speiseträger/Verteilmaterial	1.6 dl
Tasse	Verteilmaterial	3.0 dl
Fasskessel, rund	nur in Kasernen und Truppenlagern vorhanden	13 Liter
Aufsatz, rund		6 Liter
Schöpfkelle		1 Liter

Mengen, Kapazitäten und Gewichte

702

Fassungsvermögen Verteilmaterial (Gastronormschalen)

GN Schalen 1/1 100	Frontlader	13 Liter
GN Schalen 1/1 200	Toplader	26,5 Liter
GN Schalen 1/3 200	Toplader	7,5 Liter
	Getränkebehälter	24 Liter



In Bezug auf Zucker, Salz, Mehl, Maisstärke		Zucker	Salz	Mehl	Maisstärke
Esslöffel, gehäuft	Verteilmaterial	15 g	25 g	15 g	17 g
Feldflaschenbecher		450 g	650 g	300 g	320 g
Einsatz Gamelle		650 g	925 g	400 g	430 g
Schöpfkelle	2 Ausgüsse	400 g	550 g	280 g	290 g
Tasse	Verteilmaterial	560 g	780 g	350 g	360 g

8 Darstellung der Rezepte

8 Darstellung der Rezepte

800 **Mengenangaben**

Die nachstehenden Rezepte sind für 100 Personen berechnet. Diese Mengenangaben basieren auf Erfahrungswerten, die für den Ausbildungsdienst ausgelegt sind. Die Normalmengen sind der jeweiligen Situation (Tätigkeit der Truppe, Jahreszeit, Witterung und Beliebtheit der Gerichte) anzupassen.

801 **Fleischprodukte**

Die Rezepte und deren Berechnung basieren auf pfannenfertigen Fleischstücken.

Werden Fleischstücke unter Anwendung der gesetzlichen Sicherheitsvorschriften von der Truppe ausgebeint und zerlegt, ist entsprechend der Abschnitte die Bestellmenge zu erhöhen.

802 **Gemüse und Kartoffeln**

Die Mengenangaben in den Rezepten sehen grundsätzlich eine Verwendung von geschnittenen, mindestens geschältem Gemüse und Kartoffeln vor.

Ist ein Einkauf von bearbeiteten Produkten nicht möglich oder erwünscht, kann die Brutto-Bestellmenge (in kursiver Schrift dargestellt) verwendet werden.

803 **Verwendung von Speiseöl**

Das Speiseöl wurde mit Absicht nicht näher definiert, da es sich um ein Produkt des Armeeproviants handelt. Es kann selbstverständlich, dem Gericht angepasst, auf ein spezielles Öl zurückgegriffen werden (z B Olivenöl).

804 **Bouillonpaste und Demi Glace Pulver**

Dasselbe gilt für die Bouillonpaste und Demi Glace. Gerade um die Bedürfnisse für vegetarische Gerichte abzudecken, muss ausnahmsweise auf andere, geschmacklich ähnliche jedoch vegetabile Produkte zurückgegriffen werden.

Darstellung der Rezepte

Aufbau eines Rezeptes

3

2

1

6

R0403

Currygeschnetzeltes

5

4

Verdaulichkeit: mittel **Essbarer Anteil:** ca. 280 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Fleisch	16	kg	geschnetzelt	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Pr
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	1
Sambal Oelek	0.100	kg		
Curry mild	0.500	kg	gemahl	8
Tomaten	3	kg	gehackt, 1/1	A-Prov
Ananas	3	kg	in Stücke, mit Saft, Dose	4
Apfelmus	3	kg	Dose	4
Weisse Saucebasis, Veloute Pulver	1	kg	Beutel	A-Prov
Wasser	7	kg		
Vollrahm	1	kg	UHT	

Pfeffer

Maizena Express A-Prov

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Fleisch partienweise anbraten, würzen, herausnehmen.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch, Sambal, Curry begeben, mitdünsten.
- 3 Veloute Pulver stäuben.
- 4 Tomaten, Apfelmus, Ananas begeben, knollenfrei vermischen, Fleisch begeben.
- 5 Wasser auffüllen, verrühren, aufkochen, abschmecken.
- 6 Fleisch zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 7 Anbrennengefahr. Rahm verfeinern, pikant abschmecken.
- 8 Eventuell mit Maizena nachbinden.

9

10

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70 °C

Richtzeiten:	Pouletschenkelfleisch	40 Minuten
	Trutenschenkelfleisch	40 Minuten
	Schweinefleisch	90 Minuten
	Kalbfleisch	90 Minuten
	Quorn	30 Minuten

11

Anmerkung
Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

12

Ableitung
Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quorngeschnetzeltes und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

Darstellung der Rezepte

- 1 Die Rezeptnummer erleichtert die Suche im Rezeptindex.
- 2 Bezeichnung des Gerichts.
- 3 Der Gerichtetyp beschreibt die Art des Gerichtes (z B Fleischgericht, Stärkebeilage, Süßspeise usw).
- 4 Die Portionengröße beschreibt die abzugebende Menge pro Person (z B Stück, dl, g).
- 5 Die Verdaulichkeit wird mit leicht, mittel oder schwer taxiert. Dies ist vor allem im Bereich der, der Mahlzeit folgenden, körperlichen Anstrengung und Belastung von Bedeutung.
- 6 Beschreibt die benötigten Zutaten des Gerichtes für 100 Personen.
- 7 Beschreibt die Fertigungsstufe von CF (Convenience Food) Produkten.
- 8 Beschreibt den Bearbeitungszustand der Zutaten (z B gehackt, in Stücken zu 30 g usw.).
- 9 Beschreibt die Zubereitung in chronologischer Reihenfolge. Die Zubereitung ist je nach Möglichkeiten unterteilt in konventionelle Zubereitung in der Pfanne, Dampfdruckapparat und Kombisteamer.
- 10 Beschreibt die Massnahmen zur Einhaltung der Lenkungspunkte.
- 11 Zusatzbemerkungen wie z B Zutatenvarianten, Hinweise.
- 12 Mögliche bekannte Ableitungen sind inkl Mengenangaben aufgeführt.

9 Getränke



Kräuter- / Fruchtetee

R0100

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	50	kg		
Kräuter- / Fruchtetee	0.175	kg	5 Ketten	A-Prov
Zucker	2.5	kg		A-Prov
Zitronensaft	0.100	kg	Flasche	A-Prov

Zubereitung

- 1 Teebeutelketten in kaltes Wasser geben, aufkochen.
- 2 Ca. 15–30 Minuten ziehen lassen.
- 3 Beutel entnehmen, Zucker darin auflösen, Zitronensaft abschmecken.

Anmerkung

Wird ein Konzentrat zubereitet, nur 5 kg Wasser aufkochen. Das so entstandene Konzentrat kann mit kaltem oder warmem Wasser aufgegossen werden.

Durch den hohen Zuckergehalt des Konzentrates wird die Haltbarkeit verlängert. Lagerung <5 °C.

Um den Tee zu verfeinern, können folgende Geschmacksträger beigefügt werden:

Zimtstängel, Vanilleschoten, Sternanis, frischer Ingwer, Orangen, Fruchtkonzentrat, Konfitüren, Honig, etc.

Ableitung

Diese Zubereitung gilt für folgende Teesorten:

Hagebutten-, Lindenblüten-, Pfefferminz-,Fruchtschalen-,Kirschentee

Milchkaffee

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 300 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	20	kg		
Sofortkaffee	0.400	kg	Beutel	A-Prov
Vollmilch	10	kg	UHT	
Zucker				A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser aufkochen.
- 2 Sofortkaffee in das nicht mehr kochende Wasser einrühren (max 80 °C).
- 3 Milch, Zucker abschmecken oder separat dazu servieren.

Anmerkung

Zubereitungsangaben des Herstellers befolgen.

Schokoladenmilch

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 270 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	24	kg		
Schokoladenmilchpulver	3	kg	Beutel	A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser auf ca. 80 °C erhitzen.
- 2 Schokoladenmilchpulver einrühren, abschmecken.

Anmerkung

Zubereitungsangaben des Herstellers befolgen.

Dieses Getränk kann auch mit kaltem Wasser zubereitet werden. Gut durchkühlen und servieren.

Ein Drittel der Wassermenge kann durch Milch ersetzt werden, um das Getränk cremiger zu machen.

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	50	kg		
Schwarztee	0.175	kg	5 Ketten	A-Prov
Zucker	2.5	kg		A-Prov
Zitronensaft	0.100	kg	Flasche	A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser aufkochen.
- 2 Teebeutelketten in das nicht mehr kochende Wasser geben, ca. 5 Minuten ziehen lassen (max 80°C).
- 3 Beutel entnehmen, Zucker auflösen, Zitronensaft abschmecken.

Anmerkung

Wird ein Konzentrat zubereitet, nur 5 kg Wasser aufkochen. Das so entstandene Konzentrat kann mit kaltem oder warmem Wasser aufgegossen werden.

Durch den hohen Zuckergehalt des Konzentrates wird die Haltbarkeit verlängert. Lagerung <5°C.

Zitronenwasser

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 350 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	30	kg		
Zucker	2	kg		A-Prov
Zitronensaft	3	kg	Flasche	A-Prov
Zucker				A-Prov

Zubereitung

- 1 5 kg Wasser mit dem Zucker aufkochen, erkalten lassen.
- 2 Mit dem restlichen Wasser, Zitronensaft auffüllen, gut verrühren, abschmecken.
- 3 Gut durchkühlen, servieren.

Kaffee Latte Macchiato

R0105

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 160 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Sofortkaffee	0.030	kg	Beutel	A-Prov
Zucker	0.500	kg		A-Prov
Wasser	0.500	kg		
Kaffee, kalt	10	kg		A-Prov
Kondensmilch	1	kg	süß	
Vollmilch	4	kg	UHT	

Zubereitung

- 1 Sofortkaffee mit Zucker, Wasser mixen.
- 2 Kaffee (Überproduktion), Kondensmilch, kalte Milch begeben, schaumig mixen.
- 3 Kühl stellen, servieren.

Anmerkung

Kann auch mit Vanilleglace, anstelle von Kondensmilch gemixt werden.

Eistee

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	20	kg		
Eisteepulver	0.800	kg	Beutel	A-Prov
Zitronensaft				A-Prov

Zubereitung

- 1 Eisteepulver in kaltem Wasser gut verrühren.
- 2 Gut durchkühlen.
- 3 Eventuell mit Zitronensaft abschmecken.

Anmerkung

Zubereitungsangaben des Herstellers befolgen.

Eventuell mit Wasser verdünnen.

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 150 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Früchte	5	kg	geschält, entkernt	1-3
Vollmilch	5	kg	UHT	
Vanilleglace	5	kg		4
Zucker	0.500	kg		A-Prov
Zitronensaft	0.100	kg		A-Prov

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten mit dem Mixer sehr fein pürieren.
- 2 Kühl stellen, sofort servieren. (Oxidation)

Anmerkung

Nach Belieben mit Minze, Melisse oder Früchten garnieren.

Eignet sich zur Verwendung von sehr reifen Früchten (Bananen, Birnen, Beeren, etc.)

Lassi

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 160 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Früchte	6	kg	sehr reif, geschält, entkernt	1–3
Vollmilch	5	kg	UHT	
Joghurt	5	kg	Nature	
Zucker	1	kg		A-Prov
Vanillezucker	0.050	kg		

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten mit dem Mixer sehr fein pürieren.
- 2 Kühl stellen, servieren.

Anmerkung

Nach Belieben mit Minze, Melisse, Pistazien oder Kernen garnieren.
Es eignen sich Beeren, Mango, Bananen, Mandarinen, Pfirsich, etc.

Anstelle von frischen Früchten kann auch Fruchtpüree (TK) verwendet werden.

Das Lassi kann nach Belieben mit Rosenwasser, Ingwer, Kardamom, Zimt oder Safran abgeschmeckt werden.

10 Suppen

Appenzeller Käsesuppe

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kochbutter	0.500	kg		
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Weissbrot	3	kg	Würfel, ohne Rinde	
Weisswein	4	kg	Karton	A-Prov
Wasser	12	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.250	kg	Dose	A-Prov
Käse, Appenzeller	2	kg	gerieben	3
Vollrahm	1	kg	UHT	

Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- 1 Zwiebel in Butter dünsten, Brotwürfel begeben.
- 2 Weisswein ablöschen, Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 3 Ca. 1 Std. auf dem Siedepunkt ziehen lassen.
- 4 Käse begeben, schmelzen lassen, mixen, passieren.
- 5 Rahm verfeinern, abschmecken

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Appenzeller Zwiebelsuppe

R0201

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kochbutter	0.500	kg		
Zwiebeln	3	kg	geschnitten	2
Kümmel	0.010	kg		
Wasser	18	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.360	kg	Dose	A-Prov
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	1
Ruchbrot	1	kg	Würfel	

Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- 1 Zwiebel, Kümmel in der Hälfte Butter goldbraun dünsten.
- 2 Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 3 Ca. 30 Minuten auf dem Siedepunkt ziehen lassen.
- 4 Brotwürfel in der restlichen Butter rösten, separat servieren.
- 5 Abschmecken, Schnittlauch bestreuen.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Asiatisch scharf-saure Suppe

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	18	kg		
Geflügelbouillonpaste	0.360	kg	Dose	A-Prov
Sojasauce	0.500	kg	salzig	
Gemüsemischung asiatisch	2	kg	TK	3
Sambal Oelek	0.200	kg		
Vollei	1	kg	pasteurisiert	
Zitronensaft	1	kg	Flasche	A-Prov

Pfeffer, Sesamöl

Zubereitung

- 1 Wasser, Bouillonpaste, Sojasauce aufkochen.
- 2 Gemüsemischung, Sambal begeben, aufkochen.
- 3 Vollei beifügen, aufkochen, gut verrühren.
- 4 Zitronensaft beifügen, aufkochen, abschmecken, sofort servieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Geflügelbouillonpaste kann Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

Basler Mehlsuppe

R0203

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Weissmehl	1.250	kg		
Kochbutter	1.250	kg		
Zwiebeln	2.500	kg	gehackt	2
Wasser	16	kg		
Rindsbouillonpaste	0.300	kg	Dose	A-Prov
Käse	2	kg	gerieben	3
Pfeffer				

Zubereitung

- 1 Mehl unter ständigem rühren Haselnussbraun rösten.
- 2 Butter begeben und die Zwiebeln darin dünsten.
- 3 Bouillon begeben und unter rühren aufkochen. 1 Std auf dem Siedepunkt halten.
- 4 Käse separat seivieren oder beim abfüllen etwas darüber streuen.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Rindsbouillonpaste kann Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

Berner Märitsuppe

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg		A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Lauch	0.500	kg	Paysanne	1
Knollensellerie	0.500	kg	Paysanne	1
Rüebli	0.500	kg	Paysanne	2
Gelberbsen	1	kg	eingeweicht	
Wasser	16	kg		
Rindsbouillonpaste	0.250	kg	Dose	A-Prov
Speck	1	kg	geräuchert, Würfel	2
Gnagi, gekocht ohne Bein	1	kg	gesalzen, Würfel	3
Kartoffeln	1	kg	festkochend, Paysanne	2
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	1
Pfeffer				

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Gemüse, Gelberbsen dünsten.
- 2 Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 3 Speck, Gnagi begeben, ca. 30 Minuten auf dem Siedepunkt halten.
- 4 Kartoffeln begeben und ca. 15 Minuten auf dem Siedepunkt ziehen lassen.
- 5 Abschmecken, Schnittlauch bestreuen.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	20	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.400	kg	Dose	A-Prov
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	1

Zubereitung

- 1 Wasser zum Kochen bringen.
- 2 Bouillonpaste begeben, auflösen, aufkochen.
- 3 Als Suppe mit Einlage weiterverwenden.
- 4 Abschmecken, Schnittlauch verfeinern.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Es können auch Rinds-, oder Geflügelbouillonpasten verwendet werden.

- mit Backerbsen: 1 kg Backerbsen (CF 4) separat dazu servieren.
- mit Flädli: 1 kg Flädli (CF 4) separat dazu servieren.
- mit Fideli: Der Bouillon 1 kg gekochte und geschnittene Spaghetti beifügen.
- mit Ei: Der Bouillon 2 kg Vollei pasteurisiert beifügen, aufkochen durchrühren.
- mit Gemüse: Der Bouillon 1 kg Gemüse Brunoise TK beifügen, aufkochen.
- mit Reis: Der Bouillon 1 kg gekochter Reis beifügen.

Brotsuppe

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Ruchbrot	2	kg	vom Vortag / Würfel	
Weisswein	1	kg	Karton	A-Prov
Wasser	16	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.360	kg	Dose	A-Prov
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	1
Pfeffer				

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch glasig dünsten.
- 2 Brot begeben, mitdünsten.
- 3 Wein ablöschen, Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 4 Ca. 20 Minuten auf dem Siedepunkt ziehen lassen.
- 5 Abschmecken, Schnittlauch verfeinern.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Nach Belieben mit geriebenem Käse servieren.

Die Suppe kann auch püriert und mit anderen, passenden frischen Kräutern verfeinert werden.

Bündner Gerstensuppe

R0207

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Speck	0.500	kg	geräuchert, Würfel	2
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.050	kg	gehackt	1
Rollgerste	2	kg		
Gemüse Brunoise	2.5	kg	TK	3
Wasser	13	kg		
Rindsbouillonpaste	0.300	kg	Dose	A-Prov
Vollmilch	1	kg	UHT	
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	1

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Speck, Zwiebeln, Knoblauch glasig dünsten.
- 2 Rollgerste, Gemüse begeben, mitdünsten.
- 3 Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 4 Wenn die Gerste weich ist, mit Milch verfeinern.
- 5 Abschmecken, Schnittlauch verfeinern.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Die Suppe kann mit Rahm verfeinert werden.

Die Suppe kann mit Würstchen angereichert und als Nebenmahlzeit serviert werden.

Cremesuppe (Grundrezept)

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	17	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.100	kg	Dose	A-Prov
Weisses Saucenpulver, Veloute Pulver	1	kg	Beutel	A-Prov
Vollrahm	1	kg	UHT	
Maizena Express				A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser zum Kochen bringen.
- 2 Bouillonpaste begeben, auflösen, aufkochen.
- 3 Veloute Pulver in die kochende Brühe einrühren.
- 4 Ca. 10 auf dem Siedepunkt halten.
- 5 Rahm begeben, mixen.
- 6 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Tomatencremesuppe: $\frac{3}{4}$ des Grundrezeptes, 3 kg Tomaten gehackt, Dose, 0.800 kg Tomatenextrakt
 Geflügelcremesuppe: Anstelle von Gemüse-, Geflügelbouillonpaste verwenden.

Freiburger Hüttensuppe

R0209

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl / Kochbutter	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Lauch	1.500	kg	feine Streifen	1
Rüebli	1	kg	Paysanne	2
Blattspinat	1	kg	TK, ausgedrückt	2
Wasser	8	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.300	kg	Dose	A-Prov
Vollmilch	6	kg	UHT	
Kartoffeln	1	kg	festkochend, Paysanne	2
Käse, Greyerzer	2	kg	gerieben	3
Vollrahm	1	kg	UHT	

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Butter erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten.
- 2 Gemüse ohne Kartoffeln begeben, mitdünsten.
- 3 Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 4 Milch beifügen, aufkochen, ca. 20 Minuten auf dem Siedepunkt halten.
- 5 Kartoffeln beifügen, weichkochen.
- 6 Greyerzer beifügen, bei kleiner Hitze schmelzen lassen.
- 7 Rahm beifügen, nicht mehr aufkochen.
- 8 Abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Gazpacho

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Peperoni	6	kg	farbig, entkernt	1
Peperoni	4	kg	farbig, entkernt	3
Salatgurken	5	kg	geschält, entkernt	1
Zwiebeln	2	kg	Würfel	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Tomaten	3	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Wasser	10	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.200	kg	Dose	A-Prov
Mayonnaise	1	kg	Kessel	A-Prov

Pfeffer, Tabasco

Zubereitung

- 1 Peperoni, Gurken grob zusammen schneiden.
- 2 Mit den anderen Zutaten fein mixen.
- 3 Abschmecken.
- 4 Gut durchkühlen, servieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Als Einlage können Gurken- und Peperoni Würfel und/oder geröstete Brotwürfel mitserviert werden.

Gebundene Gemüsesuppe

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	Würfel	2
Gemüse	5	kg	Würfel	2
Weisses Saucenpulver, Veloute Pulver	1	kg	Beutel	A-Prov
Wasser	14	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.100	kg	Dose	A-Prov
Vollmilch	1	kg	UHT	

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten.
- 2 Gemüse begeben, mitdünsten.
- 3 Veloute Pulver stäuben.
- 4 Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 5 Gemüse richtig weichkochen (verkochen).
- 6 Stabmixer pürieren.
- 7 Milch verfeinern, abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Die Suppe kann mit Rahm verfeinert werden.

Es können auch zusätzliche Geschmacksträger verwendet werden (Ingwer, Kräuter, Kokosmilch, Gewürze, etc.).

Ableitung

Nach dem gleichen Prinzip können folgende Suppen abgeleitet werden:

Zucchetti, Spinat, Kresse, Spargel, Kräuter, Knoblauch, Peperoni, Sellerie, Blumenkohl, Broccoli, Romanesco, Fenchel, etc.

Gebundene Gewürzsuppe

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	Würfel	2
Gewürz	0.200	kg	gemahlen	
Weisses Saucenpulver, Veloute Pulver	1	kg	Beutel	A-Prov
Wasser	15	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.100	kg	Dose	A-Prov
Vollmilch	1	kg	UHT	

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten.
- 2 Gewürz begeben und mitdünsten.
- 3 Veloute Pulver stäuben.
- 4 Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 5 Ca. 30 Minuten auf dem Siedepunkt halten.
- 6 Milch verfeinern, mixen.
- 7 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Die Suppe kann mit Rahm verfeinert werden.

Ableitung

Nach dem gleichen Prinzip können folgende Suppen abgeleitet werden:
 Kurkuma, Curry, Paprika, Garam Masala, Safran, etc.

Gelberbssuppe mit Speck

R0213

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Speck	1	kg	geräuchert, Würfel	2
Gelberbsen	2	kg	eingeweicht	
Kartoffeln	1	kg	geschnitten	2
Wasser	15	kg		
Rindsbouillonpaste	0.220	kg	Dose	A-Prov
Vollmilch	2	kg	UHT	
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	1
Pfeffer				

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Speck dünsten.
- 2 Gelberbsen, Kartoffeln begeben, kurz mitdünsten.
- 3 Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 4 Ca. 1 Stunde auf dem Siedepunkt halten.
- 5 Milch verfeinern.
- 6 Abschmecken, Schnittlauch bestreuen.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Kann mit Rahm verfeinert werden.

Ableitung

- Grünerbssuppe: Anstelle von Gelberbsen werden eingeweichte Grünerbsen verwendet.
 Grünkernsuppe: Anstelle von Gelberbsen werden eingeweichte Grünkern verwendet.

Hafercremesuppe mit Gemüse

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Gemüse Brunoise	2.5	kg	TK	3
Haferflocken	2	kg		
Wasser	15	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.360	kg	Dose	A-Prov
Vollmilch	2	kg	UHT	
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	1
Pfeffer				

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Gemüse dünsten.
- 2 Haferflocken begeben, kurz mitdünsten.
- 3 Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 4 Ca. 30 Minuten auf dem Siedepunkt halten.
- 5 Milch verfeinern.
- 6 Abschmecken, Schnittlauch bestreuen.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Die Suppe kann mit Rahm verfeinert werden.

Kalte Gurkensuppe

R0215

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Salatgurken	11	kg	geschält, entkernt	1
Joghurt	3	kg	Nature	
Mayonnaise	3	kg	Kessel	A-Prov
Wasser	10	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.300	kg	Dose	A-Prov
Dill	0.100	kg	gehackt	1

Pfeffer, Tabasco

Zubereitung

- 1 Gurken grob zusammen schneiden.
- 2 Mit den anderen Zutaten fein mixen.
- 3 Abschmecken, Dill verfeinern.
- 4 Gut durchkühlen, servieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Als Einlage können Gurkenwürfel und/oder geröstete Brotwürfel serviert werden.

Kichererbsen Suppe mit Kokosmilch

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	Würfel	2
Knoblauch	0.050	kg	gehackt	1
Kichererbsen	2	kg	eingeweicht	
Kartoffeln	1	kg	geschnitten	2
Wasser	15	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.300	kg	Dose	A-Prov
Kokosmilch	2	kg	Dose / Tetrapack	
Garam Masala	0.100	kg	gemahlen	
Kreuzkümmel	0.100	kg	gemahlen	

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten.
- 2 Kichererbsen, Kartoffeln, Garam Masala, Kreuzkümmel begeben, kurz mitdünsten.
- 3 Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 4 Kichererbsen richtig weichkochen (verkochen).
- 5 Stabmixer pürieren.
- 6 Kokosmilch verfeinern, abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Melonenkaltschale

R0217

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Melone	20	kg	geschält, entkernt	1
Melone	15	kg	geschält, entkernt	3
Wasser	2	kg		
Weisswein	1	kg	Karton	A-Prov
Zitronensaft	0.200	kg	Flasche	A-Prov
Orangensaft	2	kg		
Zucker	1	kg		A-Prov
Minze	0.050	kg	feine Streifen	1

Zubereitung

- 1 Melonen grob zusammen schneiden.
- 2 Mit den anderen Zutaten gut mixen.
- 3 Abschmecken, Minze verfeinern.
- 4 Gut durchkühlen, servieren.

Anmerkung

Es können alle Arten von Melonen verwendet werden.

Minestrone

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Speck	1	kg	geräuchert, Würfel	2
Zwiebeln	0.500	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.050	kg	gehackt	1
Lauch	0.500	kg	Paysanne	1
Rüebli	1	kg	Paysanne	2
Knollensellerie	1.500	kg	Paysanne	1
Weisskabis	0.500	kg	Paysanne	1
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Tomaten	2	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov
Wasser	13	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.300	kg	Dose	A-Prov
Kartoffeln	1	kg	festkochend, Paysanne	2
Spaghetti	0.100	kg	Karton / gebrochen	A-Prov
Rote Bohnen	1	kg	abgetropft, Dose	
Pfeffer				
Käse	1	kg	gerieben	3

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Speck, Zwiebeln, Knoblauch dünsten.
- 2 Gemüse ohne Kartoffeln begeben, mitdünsten.
- 3 Tomatenextrakt begeben.
- 4 Tomaten gehackt, Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 5 Ca. 30 Minuten auf dem Siedepunkt halten.
- 6 Kartoffeln, Spaghetti, rote Bohnen beifügen, weichgaren.
- 7 Abschmecken.
- 8 Käse separat dazu servieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Die Suppe kann nach Belieben mit Pesto Paste verfeinert werden.

Die Suppe kann mit Würstchen angereichert und als Nebenmahlzeit serviert werden.

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Speck, 1 kg rote Bohnen zusätzlich verwenden.

Pürierte Gemüsesuppe

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	0.500	kg	Würfel	2
Gemüse	5	kg	Würfel	2
Kartoffeln	1	kg	Würfel, mehligkochend	2
Wasser	13	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.300	kg	Dose	A-Prov
Vollmilch	1	kg	UHT	

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten.
- 2 Gemüse, Kartoffeln begeben, kurz mitdünsten.
- 3 Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 4 Gemüse richtig weichkochen (verkochen).
- 5 Stabmixer pürieren.
- 6 Milch verfeinern, abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Die Suppe kann mit Rahm verfeinert werden.

Ableitung

Das Gemüse kann ausgewechselt werden. Je nach Stärkegehalt der Gemüse mit der Kartoffelmenge variieren.

Nach dem gleichen Prinzip können folgende Suppen abgeleitet werden:

Schwarzwurzel, Kürbis, Sellerie, Blumenkohl, Broccoli, Romanesco, Fenchel, Lauch, Wirsing, Federkohl, Rübli, Rotkraut, etc.

Pürierte stärkehaltige Gemüsesuppe

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	0.500	kg	Würfel	2
Gemüse, Stärke haltig	6	kg		2
Wasser	14	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.300	kg	Dose	A-Prov
Vollmilch	1	kg	UHT	

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten.
- 2 Gemüse begeben, kurz mitdünsten.
- 3 Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 4 Gemüse richtig weichkochen (verkochen).
- 5 Stabmixer pürieren.
- 6 Milch verfeinern, abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Die Suppe kann mit Rahm verfeinert werden.

Ableitung

Das stärkehaltige Gemüse kann ausgewechselt werden.

Nach dem gleichen Prinzip können folgende Suppen abgeleitet werden:
Kartoffeln, Pastinaken, Maroni, Süsskartoffeln, Süssmais, Kürbis, Topinambur, etc.

Suppe mit Hülsenfrüchten

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 200 g

R0221

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	0.500	kg	Würfel	2
Hülsenfrüchte	2	kg	eingeweicht	
Kartoffeln	1	kg	geschnitten	2
Wasser	15	kg		
Rindsbouillonpaste	0.300	kg	Dose	A-Prov
Vollmilch	2	kg	UHT	
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	1
Pfeffer				

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten.
- 2 Hülsenfrüchte, Kartoffeln begeben, kurz mitdünsten.
- 3 Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 4 Hülsenfrüchte richtig weichkochen (verkochen).
- 5 Stabmixer pürieren.
- 6 Milch verfeinern, abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Die Suppe kann mit Rahm verfeinert werden.

Ableitung

Es können alle gängigen Hülsenfrüchte verwendet werden.

Gelberbsen, Grünerbsen, Kichererbsen, Borlotti Bohnen, Flagolets Bohnen, rote,- gelbe- braune Linsen, etc.

Suppe nach Bauernart (Paysanne)

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Speck	1	kg	geräuchert, Würfel	2
Zwiebeln	0.500	kg	Paysanne	2
Lauch	0.500	kg	Paysanne	1
Knollensellerie	0.500	kg	Paysanne	1
Rüebli	1	kg	Paysanne	2
Wasser	16	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.300	kg	Dose	A-Prov
Kartoffeln	1	kg	festkochend, Paysanne	2
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	1

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Speck, Zwiebeln, Lauch dünsten.
- 2 Gemüse ohne Kartoffeln begeben, mitdünsten.
- 3 Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 4 Ca. 30 Minuten kochen lassen, Kartoffeln begeben, ca. 15 Minuten auf dem Siedepunkt halten.
- 5 Abschmecken, Schnittlauch bestreuen.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

- nach Hausfrauenart: Die Menge Gemüse wird durch Lauch und Kartoffeln ersetzt. mit 1 kg Veloute Pulver stäuben.
2 Liter Wasser mit 2 Liter Milch ersetzen und verfeinern.
- nach flämischer Art: 1 kg Gemüse wird durch 1 kg Rosenkohl in Viertel geschnitten ersetzt.
- nach Pflanzler Art: Anstelle von 1 kg Speck wird 1 kg zusätzliches Gemüse verwendet.

Thurgauer Mostsuppe

R0223

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kochbutter	0.500	kg		
Zwiebeln	1	kg	geschnitten	2
Lauch	0.500	kg	geschnitten	1
Apfel	4	kg	entkernt	1
Weisses Saucenpulver, Veloute Pulver	1	kg	Beutel	A-Prov
Wasser	7	kg		
Apfelmost	8	kg	sauer	
Gemüsebouillonpulver	0.200	kg	Dose	A-Prov
Vollrahm	1	kg	UHT	
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	1

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Butter erhitzen, Zwiebel, Lauch glasig dünsten.
- 2 Äpfel begeben, mit dünsten.
- 3 Veloute Pulverstäuben.
- 4 Wasser, Apfelmost, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 5 Ca. 30 Minuten auf dem Siedepunkt ziehen lassen.
- 6 Stabmixer fein pürieren.
- 7 Abschmecken, Schnittlauch bestreuen.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Weissweinsuppe

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Weisswein	6	kg	Karton	A-Prov
Wasser	11	kg		
Vollrahm	2	kg	UHT	
Geflügelbouillonpaste	0.100	kg	Dose	A-Prov
Weisses Saucenpulver, Veloute Pulver	1.5	kg	Beutel	A-Prov
Kochbutter	0.200	kg		
Ruchbrot	0.500	kg	Würfel	
Petersilie	0.050	kg	gehackt	1
Pfeffer, Muskat				
Maizena Express				A-Prov

Zubereitung

- 1 Wein, Wasser, Rahm, Bouillonpaste aufkochen.
- 2 Veloute Pulver in die kochende Brühe einrühren.
- 3 Ca. 20 auf dem Siedepunkt ziehen lassen.
- 4 Stabmixer fein pürieren.
- 5 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.
- 6 Brotwürfel in Butter goldgelb rösten.
- 7 Suppe mit Petersilie bestreuen, separat mit Brotwürfeln servieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Geflügelbouillonpaste kann Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

11 Saucen

Barbecue Sauce

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 60 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Ketchup	4	kg	Flasche	A-Prov
Barbecue Sauce	1	kg	mit Rauchgeschmack	
Sojasauce	0.500	kg	süß	
Sesamöl	0.050	kg	asiatisch	
Zucker	0.200	kg		A-Prov
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	1
Zitronensaft	0.050	kg	Flasche	A-Prov

Pfeffer, Tabasco

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten miteinander gut verrühren.
- 2 Zitronensaft, Tabasco, Gewürzen pikant abschmecken.

Anmerkung

Falls die Sauce zu dickflüssig ist, kann sie mit Wasser verdünnt werden.

Resteverwertung

Lagerung < 5 °C

Braune Sauce (Grundrezept)

R0301

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 50 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	5	kg		
Bratensauce Pulver	0.500	kg	Dose	A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser zum Kochen bringen.
- 2 Bratenpulver knollenfrei einrühren, ca. 20 Minuten auf dem Siedepunkt halten.
- 3 Als Sauce weiterverwenden.
- 4 Abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Sämtliche Saucen können mit frischen Kräutern verfeinert werden.

Ableitung

- Pfeffersauce:** 1 kg gehackte Zwiebeln in 0.100 kg Öl dünsten, 0.200 kg abgetropfte, grüne Pfefferkörner beifügen, 1 kg Weisswein ablöschen und zur Hälfte reduzieren lassen. Mit dem Grundrezept aufgiessen, mit 1 kg Rahm verfeinern, abschmecken.
- Rotweinsauce:** 1 kg gehackte Zwiebeln mit 2 kg Rotwein zu zwei Drittel reduzieren. Mit dem Grundrezept aufgiessen, abschmecken.
- Senfsauce:** In das Grundrezept 1 kg Senf einrühren. Nicht mehr kochen lassen!
- Jägersauce:** 1 kg Speckwürfel sautieren, 2 kg geviertelte Champignons beigegeben und mit sautieren. Mit dem Grundrezept aufgiessen, abschmecken.
- Zwiebelsauce:** 3 kg feingeschnittene Zwiebeln in 0.100 kg Öl dünsten. Mit einem 1 kg Rotwein ablöschen und zur Hälfte reduzieren lassen. Mit dem Grundrezept aufgiessen, abschmecken.

Champignonsauce

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 100 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.200	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	0.500	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Champignons	5	kg	in Scheiben	1
Champignons	4	kg	in Scheiben	3
Weisswein	1	kg	Karton	A-Prov
Crèmesauce	5	kg	Rezept 0304	

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch glasig dünsten.
- 2 Champignons begeben, mitdünsten.
- 3 Wein ablöschen, stark reduzieren lassen.
- 4 Crèmesauce begeben, aufkochen.
- 5 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Anstelle von frischen Champignons können:

- 5 kg gefrorene Champignons in Scheiben
 - 4 kg abgetropfte Champignons aus Dosen
 - 1 kg getrocknete Champignons (eingeweicht)
- verwendet werden.

Anstelle von Champignons können auch andere Pilze verwendet werden. (Pilzmischungen)

Cocktailsauce

R0303

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 60 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Mayonnaise	4	kg	Kessel	A-Prov
Ketchup	2	kg	Flasche	A-Prov
Zitronensaft	0.050	kg	Flasche	A-Prov

Pfeffer, Tabasco

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten miteinander gut verrühren.
- 2 Zitronensaft, Tabasco, Gewürzen pikant abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Falls die Sauce zu dickflüssig ist, kann sie mit Wasser verdünnt werden.

Resteverwertung

Lagerung < 5 °C

Crèmesauce (Grundsauce)

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 110 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.200	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	0.500	kg	gehackt	2
Weisswein	1	kg	Karton	A-Prov
Wasser	8	kg		
Weisses Saucenpulver, Veloute Pulver	1	kg	Beutel	A-Prov
Vollrahm	1	kg	UHT	

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten.
- 2 Wein ablöschen.
- 3 Veloute Pulver stäuben
- 4 Wasser begeben, aufkochen.
- 5 Ca. 20 Minuten auf dem Siedepunkt halten.
- 6 Stabmixer fein pürieren.
- 7 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Senfsauce:

0.750 kg Senf in die fertige Sauce mixen. Nicht mehr aufkochen.

Kräutersauce:

Frische, gehackte Kräuter nach Wahl der fertigen Sauce begeben.

Currymayonnaise

R0305

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 40 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Curry mild	0.200	kg	gemahlen	
Weisswein	0.100	kg	Karton	A-Prov
Mayonnaise	4	kg	Kessel	A-Prov
Zitronensaft	0.050	kg	Flasche	A-Prov

Pfeffer, Tabasco

Zubereitung

- 1 Currypulver im Weisswein auflösen.
- 2 Zutaten miteinander gut verrühren.
- 3 Zitronensaft, Tabasco, Gewürzen pikant abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Falls die Sauce zu dickflüssig ist, kann sie mit Wasser verdünnt werden.

Resteverwertung

Lagerung < 5 °C

Currysauce

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 100 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.200	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	0.500	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Ingwer	0.100	kg	gehackt / Paste	1 / 3
Curry mild	0.500	kg	gemahlen	
Sambal Oelek	0.050	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.100	kg	Dose	A-Prov
Weisses Saucenpulver, Veloute Pulver	0.200	kg	Beutel	A-Prov
Apfelmus	2	kg	Dose	
Ananas	2	kg	in Stücke, mit Saft, Dose	
Tomaten	2	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov
Wasser	3	kg		
Vollrahm	1	kg	UHT	
Pfeffer				
Maizena Express				
				A-Prov

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer glasig dünsten.
- 2 Curry, Sambal, Bouillonpaste begeben, mit Veloute Pulver stäuben.
- 3 Apfelmus, Ananas, Tomaten, Wasser begeben, aufkochen.
- 4 Zutaten verkochen lassen, bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 5 Rahm begeben, mixen.
- 6 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Die Sauce kann mit Kokosmilch verfeinert werden.

Knoblauchmayonnaise

R0307

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 40 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	1
Weisswein	0.100	kg	Karton	A-Prov
Mayonnaise	4	kg	Kessel	A-Prov
Petersilie	0.100	kg	gehackt	1
Zitronensaft	0.050	kg	Flasche	A-Prov

Pfeffer, Tabasco

Zubereitung

- 1 Knoblauch mit Wein kurz aufkochen.
- 2 Zutaten miteinander gut verrühren.
- 3 Mit Zitronensaft, Tabasco, Gewürzen pikant abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Falls die Sauce zu dickflüssig ist, kann sie mit Wasser verdünnt werden.

Resteverwertung

Lagerung < 5 °C

Milchsauce / Béchamel

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 110 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Vollmilch	9	kg	UHT	
Weisses Saucenpulver, Veloute Pulver	1	kg	Beutel	A-Prov
Pfeffer				
Maizena Express				A-Prov

Zubereitung

- 1 Milch aufkochen, Veloute Pulver einrühren.
- 2 Ca. 10 Minuten auf dem Siedepunkt halten.
- 3 Stabmixer fein pürieren.
- 4 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

- Rahmsauce: 1 kg Milch mit 1 kg Rahm ersetzen.
- Meerrettichsauce: Zur Rahmsauce 0.500 kg Meerrettichpaste begeben.
- Käsesauce: 2 kg Reibkäse begeben.
- Kräutersauce: Zur Rahmsauce 0.200 kg frische, gehackte Kräuter begeben.

Remouladensauce

R0309

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 60 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Mayonnaise	4	kg	Kessel	A-Prov
Essiggurken	1	kg	gehackt	4
Kapern	0.300	kg	gehackt	4
Petersilie	0.100	kg	gehackt	1
Eier	1	kg	gekocht, gehackt	
Zitronensaft	0.050	kg	Flasche	A-Prov

Pfeffer, Tabasco

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten miteinander gut verrühren.
- 2 Zitronensaft, Tabasco, Gewürzen pikant abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Falls die Sauce zu dickflüssig ist, kann sie mit Essiggurkenwasser verdünnt werden.

Resteverwertung

Lagerung < 5 °C

Thousand Island Dressing

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 50 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Salatsauce Französisch	2	kg		A-Prov
Mayonnaise	1	kg	Kessel	A-Prov
Ketchup	1	kg	Flasche	A-Prov
Zitronensaft	0.050	kg	Flasche	A-Prov
Zucker	0.100	kg		A-Prov
Peperoni	1	kg	farbig, Brunoise	1

Pfeffer, Tabasco

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten miteinander gut verrühren.
- 2 Tabasco, Gewürzen pikant abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Falls die Sauce zu dickflüssig ist, kann sie mit Wasser verdünnt werden.

Resteverwertung

Lagerung < 5 °C

Tomatensauce

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 130 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl / Olivenöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	1
Zucker	0.100	kg		A-Prov
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Weisses Saucenpulver, Veloute Pulver	0.500	kg	Beutel	A-Prov
Rotwein	1	kg	Karton	A-Prov
Tomaten	12	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov

Pfeffer, italienische Kräuter

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch glasig dünsten.
- 2 Zucker begeben, mitdünsten.
- 3 Tomatenextrakt begeben, mitdünsten, Veloute Pulver stäuben, knollenfrei verrühren.
- 4 Wein ablöschen, reduzieren, Tomaten begeben.
- 5 2 Std köcheln lassen. Eventuell Wasser nachgiessen.
- 6 Stabmixer pürieren.
- 7 Abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Anstelle von Speiseöl kann auch Olivenöl verwendet werden.

Ableitung

- All'arrabiata: Der fertigen Sauce 0.500 kg Sambal Oelek beifügen.
- Alla puttanesca: Unter Punkt 1 werden 2 kg Speckwürfel und 1 kg entsteinte, geschnittene Oliven mitgedünstet. Nach Belieben kann die Sauce mit Kapern ergänzt werden. Für diese Ableitung kann der Tomatenanteil auf $\frac{3}{4}$ reduziert werden.
- Alla waluca: Unter Punkt 1 werden 2 kg Schinkenstreifen und 5 kg Champignonscheiben mitgedünstet. Die Sauce am Schluss mit 2 kg Rahm verfeinern. Für diese Ableitung kann der Tomatenanteil auf $\frac{3}{4}$ reduziert werden.
- Mexikanische Art: Der fertigen Sauce 2 kg Maiskörner (3/1 Dose) und 2 kg Indianerbohnen (Dose) beifügt. Mit Sambal Oelek, Zitronensaft und Kreuzkümmel abschmecken. Für diese Ableitung kann der Tomatenanteil auf $\frac{3}{4}$ reduziert werden.
- Al tonno: Der fertigen Sauce 3 kg abgetropften Thon begeben.



Penne alla puttanesca (R0311)

12 Fleischgerichte

Braten glasiert

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 160 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Fleisch	16	kg	Bratenstücke	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Rüebli	1	kg	Würfel	2
Knollensellerie	1	kg	Würfel	1
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.200	kg	Dose	A-Prov
Weisswein	2	kg	Karton	A-Prov
Wasser	3	kg		

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Fleisch würzen.
- 2 Öl erhitzen, Fleisch auf allen Seiten stark anbraten, herausnehmen.
- 3 Zwiebeln, Gemüse rösten, tomatieren, Bratensauce Pulver stäuben.
- 4 Wein ablöschen, reduzieren, Wasser auffüllen, knollenfrei verrühren.
- 5 Fleisch in 1/1 GN Schalen platzieren, Sauce begeben.
- 6 Fleisch im vorgeheizten Kombi Steamer bei 170 °C zugedeckt glasieren (von Zeit zu Zeit übergiessen).
- 7 Fleisch kontrollieren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 8 Fleisch herausnehmen, warmstellen.
- 9 Jus eventuell reduzieren oder mit Maizena nachbinden.
- 10 Fleisch in regelmässige Tranchen portionieren, anrichten, Sauce separat servieren.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70°C

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Grundsätzlich für alle Bratenstücke vom Schwein, Kalb, Lamm und Truthahn geeignet.

Cervelat Ragout

R0401

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 280 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Cervelat	14	kg	Würfel à 10 g	
Speck	2	kg	geräuchert, Würfel à 10 g	3
Streuwürze Fleisch	0.100	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	2
Peperoni	6	kg	Würfel	1
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Paprika edelsüß	0.500	kg		
Rotwein	1	kg	Karton	A-Prov
Wasser	6	kg		
Sauer Halbrahm	1	kg	UHT	
Pfeffer				
Maizena Express				A-Prov

Zubereitung**Lenkungspunkt**

- 1 Öl erhitzen, Cervelat, Speck portionweise anbraten, herausnehmen.
- 2 Zwiebeln, Peperoni dünsten, würzen, Bratensauce Pulver stäuben.
- 3 Wein ablöschen, reduzieren, Wasser auffüllen, knollenfrei verrühren.
- 4 Aufkochen, abschmecken, zugedeckt weichschmoren.
- 5 Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 6 Fleisch kontrollieren.
- 7 Halbrahm verfeinern, eventuell mit Maizena nachbinden.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Chinapfanne

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 280 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Fleisch	16	kg	geschnetzelt	3
Sojasauce	0.500	kg	salzig	
Maizena Express	0.400	kg		A-Prov
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	1
Sambal Oelek	0.100	kg		
Ingwer	0.100	kg	gehackt / Paste	1, 3
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	DoseA-Prov	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	geschnitten	2
Peperoni	5	kg	Würfel	1
Chinakohl	5	kg	geschnitten	1
Sojasprossen	1	kg		1
Wasser	5	kg		

Pfeffer, Sesamöl

Zubereitung

- 1 Fleisch Sojasauce, Knoblauch, Sambal, Ingwer, der Hälfte Maizena gut mischen.
Übernacht gekühlt marinieren.
- 2 Öl erhitzen, Fleisch portionweise anbraten, würzen, herausnehmen.
- 3 Zwiebeln unter Rühren kurz dünsten.
- 4 Peperoni, Sojasprossen, Chinakohl begeben, mitdünsten.
- 5 Fleisch begeben, gut mischen, Wasser begeben.
- 6 Zugedeckt weichschmoren.
- 7 Mit restlichem Maizena abbinden, abschmecken.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70°C

Richtzeiten:	Pouletschenkelfleisch	40 Minuten
	Trutenschenkelfleisch	40 Minuten
	Schweinefleisch	90 Minuten
	Quorn	30 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Anstelle von frischem Gemüse, kann auch der Asia-Gemüsemix TK verwendet werden.

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quorngeschnetztes und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

mit Fisch: Die Verwendung von festem Fischfleisch (Pangasius) ist ebenfalls möglich.



Chinapfanne (R0402)

Currygeschnetzeltes

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 280 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Fleisch	16	kg	geschnetzelt	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	1
Sambal Oelek	0.100	kg		
Curry mild	0.500	kg	gemahlen	
Tomaten	3	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov
Ananas	3	kg	in Stücke, mit Saft, Dose	4
Apfelmus	3	kg		4
Weisse Saucenbasis, Veloute Pulver	1	kg	Beutel	A-Prov
Wasser	7	kg		
Vollrahm	1	kg	UHT	
Pfeffer				
Maizena Express				

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Fleisch portionweise anbraten, würzen, herausnehmen.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch, Sambal, Curry begeben, mitdünsten.
- 3 Veloute Pulver stäuben.
- 4 Tomaten, Apfelmus, Ananas begeben, knollenfrei vermischen, Fleisch begeben.
- 5 Wasser auffüllen, verrühren, aufkochen, abschmecken.
- 6 Fleisch zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 7 Anbrennengefahr. Rahm verfeinern, pikant abschmecken.
- 8 Eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70°C

Richtzeiten:	Pouletschenkelfleisch	40 Minuten
	Trutenschenkelfleisch	40 Minuten
	Schweinefleisch	90 Minuten
	Kalbfleisch	90 Minuten
	Quorn	30 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quorngeschnetzeltes und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 280 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Fleisch	16	kg	geschnetzelt	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	geschnitten	2
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	1
Sambal Oelek	0.100	kg		
Peperoni	10	kg	gemischt, geschnitten	1
Paprika edelsüß	0.100	kg	gemahlen	
Bratensauce Pulver	0.500	kg	Dose	A-Prov
Sojasauce	1	kg	süß	
Wasser	5	kg		

Pfeffer, Sesamöl

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Fleisch portionweise anbraten, würzen, herausnehmen.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch, Sambal begeben, dünsten.
- 3 Peperoni begeben, Paprika stäuben, Fleisch begeben, gut vermischen.
- 4 Bratensauce Pulver stäuben, mischen, Sojasauce, Wasser auffüllen, aufkochen, abschmecken.
- 5 Fleisch zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 6 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 7 Pikant abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

LenkungspunktKochzeit
Kerntemperatur > 70°C

Richtzeiten:	Pouletschenkelfleisch	40 Minuten
	Trutenschenkelfleisch	40 Minuten
	Schweinefleisch	90 Minuten
	Quorn	30 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quorngeschnetzeltes, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

Frikassee (Basis hell gedünstet, mit Rahm)

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 280 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Fleisch	16	kg	Ragout à 20 g	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.500	kg	Dose	A-Prov
Weisse Saucenbasis, Veloute Pulver	0.500	kg	Beutel	A-Prov
Weisswein	1	kg	Karton	A-Prov
Wasser	8	kg		
Vollrahm	1	kg	UHT	

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch glasig dünsten.
- 2 Fleisch begeben, würzen, mitdünsten.
- 3 Bratensauce- und Veloute Pulver stäuben, knollenfrei vermischen, Wein ablöschen, reduzieren.
- 4 Wasser begeben, aufkochen, abschmecken.
- 5 Fleisch zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 6 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 7 Rahm verfeinern, abschmecken.
- 8 Eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70°C

Richtzeiten:	Schweinefleisch	90 Minuten
	Kalbfleisch	90 Minuten
	Lammfleisch	90 Minuten
	Pouletschenkelfleisch	40 Minuten
	Trutenschenkelfleisch	40 Minuten
	Kalbfleisch	40 Minuten
	Quorn	30 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

- Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quornragout, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.
- mit Kräutern: Unter Punkt 7, 0.500 kg frische Kräuter geschnitten begeben.
- mit Paprika: Unter Punkt 2, 0.500 kg Paprika edelsüss stäuben, mitdünsten.
- mit Pilzen: Unter Punkt 1, 5 kg Pilzen geschnitten mitdünsten.
Unter Punkt 2, 2 kg Fleisch weniger verwenden.
Unter Punkt 4, 3 kg Wasser weniger verwenden.
- mit Gemüse: Unter Punkt 1, 5 kg Gemüse geschnitten mitdünsten.
Unter Punkt 2, 2 kg Fleisch weniger verwenden.
Unter Punkt 3, 3 kg Wasser weniger verwenden.

Geschnetzeltes (Basis braune Sauce mit Rahm)

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 280 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Fleisch	16	kg	geschnetzelt	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Bratensauce Pulver	0.500	kg	Dose	A-Prov
Weisse Saucenbasis, Veloute Pulver	0.500	kg	Beutel	A-Prov
Weisswein	2	kg	Karton	A-Prov
Wasser	7	kg		
Vollrahm	1	kg	UHT	

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Fleisch portionweise anbraten, herausnehmen, würzen.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch dünsten, Bratensauce- und Veloute Pulver stäuben.
- 3 Wein ablöschen, reduzieren, Wasser auffüllen, knollenfrei vermischen.
- 4 Aufkochen, abschmecken.
- 5 Fleisch zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 6 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 7 Rahm verfeinern, abschmecken.
- 8 Eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70 °C

Richtzeiten:	Schweinefleisch	90 Minuten
	Kalbfleisch	90 Minuten
	Rindfleisch	120 Minuten
	Pferdefleisch	120 Minuten
	Pouletschenkelfleisch	40 Minuten
	Trutenschenkelfleisch	40 Minuten
	Quorn	30 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch:	Anstelle von Fleisch kann Quorngeschnetzeltes, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.
mit Kräutern:	Unter Punkt 7, 0.500 kg frische Kräuter geschnitten begeben.
mit Paprika:	Unter Punkt 2, 0.500 kg Paprika edelsüss stäuben und mitdünsten.
mit Champignons:	Unter Punkt 1, 2 kg Fleisch weniger verwenden. Unter Punkt 2, 5 kg Pilzen geschnitten mitdünsten. Unter Punkt 3, 3 kg Wasser weniger verwenden.
mit grünem Pfeffer:	Unter Punkt 2, 0.100 kg grüner Pfeffer in Lake mitdünsten.
mit Gemüse:	Unter Punkt 1, 2 kg Fleisch weniger verwenden. Unter Punkt 2, 5 kg Gemüse geschnitten mitdünsten. Unter Punkt 3, 3 kg Wasser weniger verwenden.
nach Zürcher Art:	Unter Punkt 1, 2 kg Fleisch weniger verwenden. Unter Punkt 2, 5 kg Champignon geschnitten mitdünsten. Unter Punkt 3, 3 kg Wasser weniger verwenden.

Geschnetzeltes (Basis braune Sauce)

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 240 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Fleisch	16	kg	geschnetzelt	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Rotwein	1	kg	Karton	A-Prov
Wasser	8	kg		

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Fleisch portionweise anbraten, herausnehmen, würzen.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch dünsten, tomatieren, Bratensaucen Pulver stäuben.
- 3 Wein ablöschen, reduzieren, Wasser auffüllen, knollenfrei vermischen.
- 4 Aufkochen, abschmecken.
- 5 Fleisch zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 6 Garprobe. Fleisch kontrollieren, abschmecken.
- 7 Eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70°C

Richtzeiten:	Schweinefleisch	90 Minuten
	Kalbfleisch	90 Minuten
	Rindfleisch	120 Minuten
	Pferdefleisch	120 Minuten
	Pouletschenkelfleisch	40 Minuten
	Trutenschenkelfleisch	40 Minuten
	Quorn	30 Minuten

Zubereitung in der Druckgar-Braisière

- 1 Punkt 1–3 direkt in der Druckgar-Braisière befolgen.
- 2 Das Kochgut gemäss Kapitel 4.2.5, Phasen I bis IV zubereiten.
Richtzeiten beachten!
- 3 Abschmecken und eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70°C

Richtzeiten Druckgaren:	Schweinefleisch	30 Minuten
	Kalbfleisch	30 Minuten
	Rindfleisch	60 Minuten
	Pferdefleisch	60 Minuten
	Pouletschenkelfleisch	20 Minuten
	Trutenschenkelfleisch	20 Minuten
	Quorn	10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch:	Anstelle von Fleisch kann Quorn geschneitztes, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.
mit Peperoni:	Unter Punkt 1, 2 kg Fleisch verwenden. Unter Punkt 2, 2,5 kg Peperoni geschnitten mitdünsten. Unter Punkt 2, 0.500 kg Paprika edelsüss stäuben. Unter Punkt 3, 3 kg Wasser weniger verwenden.
nach mexikanische Art:	Unter Punkt 1, 3 kg Fleisch weniger verwenden. Unter Punkt 2, 3 kg Süssmais (Dose 3/1), 3 kg rote Bohnen (Dose) und 0.100 kg Sambal Oelek mitdünsten. Unter Punkt 3, 6 kg Tomaten gehackt (Dose 3/1) auffüllen und 6 kg Wasser weniger verwenden.
nach Berner Art:	Unter Punkt 1, 4 kg Fleisch weniger verwenden. Unter Punkt 2, 3 kg Champignonviertel und 3 kg Speckwürfel mitdünsten. Unter Punkt 3, 3 kg Wasser weniger verwenden.
mit Champignons:	Unter Punkt 1, 2 kg Fleisch weniger verwenden. Unter Punkt 2, 5 kg Champignon geschnitten mitdünsten. Unter Punkt 3, 3 kg Wasser weniger verwenden.
mit grünem Pfeffer:	Unter Punkt 2, 0.100 kg grüner Pfeffer in Lake mitdünsten. Unter Punkt 3, 1 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 7, 1 kg Rahm begeben.

Hackbraten

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 140 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Hackbraten	16	kg	in Aluschale à 1.5 kg	3
Speiseöl	0.100	kg	Flasche	A-Prov

Zubereitung

- 1 Kombi Steamer auf 160 °C Kombidampf vorheizen.
- 2 Hackbraten auf 1/1 GN Blechen im Kombi Steamer braten.
- 3 Mit passender Sauce servieren.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70 °C

Richtzeiten: Hackbraten
Fleischkäse

60 Minuten
60 Minuten

Ableitung

Fleischkäse im Ofen: Zubereitung wie Hackbraten.

Fleischgerichte

Hausgemachter Hackbraten

R0409

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 160 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Rindfleisch	6.500	kg	gehackt	3
Schweinefleisch	6.500	kg	gehackt	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Brot / Altbrot	3	kg	eingeweicht / ausgedrückt	
Zwiebeln	2	kg	gehackt / gedünstet	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt / gedünstet	1
Petersilie	0.200	kg	gehackt	1

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Zutaten im Schlagkessel zu einer festen Masse vermengen.
- 2 Abschmecken, eventuell mit etwas Wasser verdünnen.
- 3 Formen, auf geölten 1/1 GN Blechen oder in Aluschalen im vorgeheizten Kombi Steamer braten.
- 4 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 5 Hackbraten mit der passenden Sauce servieren.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70°C

Richtzeiten: Hackbraten

60 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Meatballs:
(Albondigas)
Frikadellen:
Köttbullar:

Mit der Masse, nur aus Rindfleisch, Fleischbällchen à 30 g formen. Sautieren und mit einer Sauce servieren. (pikant gewürzte Tomatensauce, braune Sauce, Pilzsauce, etc.)
Mit der Masse Frikadellen à 2 x 90 g formen. Sautieren und mit einer Sauce servieren.
Mit der Masse, nur aus Rindfleisch, Fleischbällchen à 30 g formen. Sautieren und mit einer Cremesauce servieren.
Cremesauce; Rezept O304, mit etwas Bratensauce Pulver und Preiselbeeren Konfitüre aufmixen. (Wird oft mit Kartoffelstock und geschmortem Rotkraut serviert)

Kalbsbrustschnitte glasiert

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 160 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Kalbsbrustschnitte	16	kg	Stück à 160 g	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Rüebli	1	kg	Würfel	2
Knollensellerie	1	kg	Würfel	1
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.200	kg	Dose	A-Prov
Weisswein	2	kg	Karton	A-Prov
Wasser	3	kg		

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Fleischstücke würzen.
- 2 Öl erhitzen, Fleisch auf allen Seiten anbraten, herausnehmen.
- 3 Zwiebeln, Gemüse rösten, tomatieren, Bratensauce Pulver stäuben.
- 4 Wein ablöschen, reduzieren, Wasser auffüllen, knollenfrei vermischen.
- 5 Fleisch auf GN 1/1 Bleche legen, Sauce beigegeben, in Kombi Steamer schieben.
- 6 Fleisch bei 160°C glasieren (von Zeit zu Zeit übergießen). Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 7 Fleisch kontrollieren.
- 8 Fleisch herausnehmen, warmstellen.
- 9 Jus eventuell reduzieren oder mit Maizena nachbinden.
- 10 Fleisch anrichten, Sauce separat servieren.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten: Kalbsbrustschnitte
Kalbskopfbäckchen

90 Minuten
90 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Für eine stärkere Krustenbildung zum Schluss die Ofentemperatur auf 200°C stellen.
Der Jus kann mit Porto oder Madeira verfeinert werden.

Ableitung

Grundsätzlich für alle portionierten Stücke zum Glasieren vom Schwein und Kalb geeignet.

Paprika Gulasch

R0411

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 280 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	8	kg	geschnitten	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Fleisch	12	kg	Ragout à 20 g	3
Streuwürze Fleisch	0.120	kg	Dose	A-Prov
Peperoni	5	kg	geschnitten	1
Peperoni	3	kg	geschnitten	3
Paprika edelsüß	0.500	kg	gemahlen	
Kümmel	0.010	kg		
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Tomaten	6	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov
Wasser	3	kg		

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

Lenkungspunkt

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch glasig dünsten.
- 2 Fleisch begeben, würzen, Saft einkochen lassen, Peperoni begeben, weiterdünsten.
- 3 Tomatieren, Bratensauce Pulverstäuben.
- 4 Tomaten begeben, Wasser auffüllen, knollenfrei vermischen.
- 5 Aufkochen, abschmecken.
- 6 Fleisch zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 7 Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken.
- 9 Eventuell mit Maizena nachbinden.

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten:	Rindfleisch	120 Minuten
	Kalbfleisch	90 Minuten
	Schweinefleisch	90 Minuten
	Pouletschenkefleisch	40 Minuten
	Trutenschenkefleisch	40 Minuten
	Quorn	30 Minuten

Zubereitung in der Druckgar-Braisière

- 1 Punkt 1–4 direkt in der Druckgar-Braisière befolgen.
- 2 Das Kochgut gemäss Kapitel 4.2.5, Phasen I bis IV zubereiten.
Richtzeiten beachten!
- 3 Abschmecken und eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Richtzeiten Druckgaren: Rindfleisch	60 Minuten
Kalbfleisch	40 Minuten
Schweinefleisch	40 Minuten
Pouletschenkelfleisch	20 Minuten
Trutenschenkelfleisch	20 Minuten
Quorn	10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quornragout, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

Paprika-Rahm-Gulasch: Unter Punkt 4, 1 kg Wasser weniger verwenden.
 Unter Punkt 8, 1 kg Rahm begeben.

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 230 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Fleisch	16	kg	Ragout à 20 g, in Beize	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Rotwein Marinade / Rotwein	3	kg	aufgekocht, passiert	A-Prov
Wasser	7	kg		

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung**Lenkungspunkt**

- 1 Fleisch von der Marinade abgiessen. Marinade aufkochen, passieren.
- 2 Öl erhitzen, Fleisch portionweise anbraten, herausnehmen, würzen.
- 3 Tomatieren, Bratensauce Pulver stäuben.
- 4 Marinade/Rotwein ablöschen, reduzieren, Wasser auffüllen, knollenfrei vermischen.
- 5 Aufkochen, abschmecken.
- 6 Fleisch zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken.
- 9 Eventuell mit Maizena nachbinden.

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten: Schweinefleisch
Rindfleisch
Pferdefleisch
Wildfleisch
Quorn

90 Minuten
120 Minuten
120 Minuten
60 Minuten
30 Minuten

Zubereitung in der Druckgar-Braisière**Lenkungspunkt**

- 1 Punkt 1–4 direkt in der Druckgar-Braisière befolgen.
- 2 Das Kochgut gemäss Kapitel 4.2.5, Phasen I bis IV zubereiten.
Richtzeiten beachten!
- 3 Abschmecken und eventuell mit Maizena nachbinden.

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Schweinefleisch
Rindfleisch
Pferdefleisch
Wildfleisch
Quorn

40 Minuten
60 Minuten
60 Minuten
30 Minuten
10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Zum Verfeinern kann unter Punkt 7, Sauerrahm oder Wachholder Latwerge beigegeben werden.

Ableitung

Vegetarisch:	Anstelle von Fleisch kann Quornragout mariniert, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.
nach Jäger Art:	Unter Punkt 2, 4 kg Fleisch weniger verwenden. Unter Punkt 3, 2 kg Champignons geschnitten, 2,5 kg Silberzwiebeln TK und 2 kg Speckwürfel beigegeben und mitdünsten. Unter Punkt 4, 4 kg Wasser weniger verwenden.
Bündner Hirschpfeffer:	Das Gericht wird mit Hirschfleisch zubereitet. Unter Punkt 7, 0.500 kg Tannenschössling Latwerge beigegeben.
nach jurassischer Art:	Das Gericht wird mit Kaninchenfleisch zubereitet. Unter Punkt 2, 2 kg Fleisch weniger verwenden. Unter Punkt 3, 3 kg Pfifferlinge geschnitten beigegeben und mitdünsten. Unter Punkt 4, 2 kg Wasser weniger verwenden.
mit Champignons:	Unter Punkt 2, 2 kg weniger Fleisch verwenden. Unter Punkt 3, 6 kg Champignon geschnitten beigegeben und mitdünsten. Unter Punkt 4, 3 kg Wasser weniger verwenden.
nach Genfer Art:	Unter Punkt 2, 3 kg Fleisch weniger verwenden. Unter Punkt 3, 3 kg Speckwürfel und 2,5 kg Silberzwiebeln TK und mitdünsten. Unter Punkt 4, 3 kg Wasser weniger verwenden.

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 180 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Schnitzel	14	kg	2 Schnitzel à 70 g	3
Speiseöl	2	kg	Flasche	
Käsemasse				
Käse	3	kg	gerieben	3
Weissmehl	0.500	kg		
Streuwürze Fleisch	0.120	kg	Dose	A-Prov
Vollei	2	kg	pasteurisiert	
Pfeffer				

Zubereitung

- 1 Käse, Mehl, Streuwürze mit dem Ei zu einer knollenfreien Masse verrühren.
- 2 Die mit Masse überzogenen Schnitzel beidseitig goldgelb sautieren.
- 3 Herausnehmen, warmhalten.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70°C

Richtzeiten:	Schweinschnitzel	5 Minuten
	Pouletschnitzel	5 Minuten
	Trutenschnitzel	5 Minuten
	Gemüse	4 Minuten

Anmerkung

Bei der Zubereitung grosser Mengen muss die Masse im Kühlschrank gelagert werden.
Das Fleisch portionweise mit der Masse vermischen.
Piccata werden oft mit Tomatensauce, Rezept 0311, serviert.

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch und Geflügel kann auch folgendes Gemüse verwendet werden; Auberginen, Zucchini.

Fleisch Süß-sauer

R0414

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 280 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	1	kg	Flasche	A-Prov
Fleisch	16	kg	geschnetzelt	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Ananas	3	kg	in Stücke, mit Saft	4
Essig	3	kg	hell	
Zucker	2	kg		A-Prov
Wasser	3	kg		
Ketchup	1	kg	Flasche	A-Prov
Sambal Oelek	0.100	kg		
Sojasauce	0.500	kg	süss	
Ingwer	0.100	kg	gehackt / Paste	3
Zwiebeln	1	kg	Würfel	2
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	1
Peperoni	4	kg	farbig, Würfel	1
Pfeffer				
Maizena Express	0.500	kg		A-Prov

Zubereitung

- 1 Speiseöl erhitzen, Fleisch portionweise anbraten, würzen, herausnehmen.
- 2 Ananassaft, Essig, Zucker, Wasser, Ketchup separat aufkochen.
- 3 Sambal, Sojasauce, Ingwer, Ananas, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni begeben, aufkochen.
- 4 Fleisch beifügen, aufkochen, zugedeckt weichschmoren.
- 5 Maizena abbinden, pikant abschmecken.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten:	Pouletschenkelfleisch	40 Minuten
	Trutenschenkelfleisch	40 Minuten
	Schweinefleisch	90 Minuten
	Quorn	30 Minuten

Anmerkung

Anstelle von selbstgemachter Sauce, kann die Sauce auch als Fertigprodukt (CF 4) eingekauft werden.
Anstelle von frischem Gemüse, kann auch der Asien-Gemüsemix TK verwendet werden.

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quorn geschnetzelt verwendet werden.
Nach Belieben kann das Gericht mit Sojasprossen, Shiitake, Stangensellerie, etc. erweitert werden.

Poulet Schenkel an Rotweinsauce

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 240 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Poulet Schenkel	18	kg	Schenkel à 180 g	3
Streuwürze Fleisch	0.180	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	geschnitten	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Rotwein	3	kg	Karton	A-Prov
Wasser	6	kg		

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Fleisch partienweise anbraten, herausnehmen, würzen.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch dünsten, tomatieren, Bratensauce Pulver stäuben.
- 3 Wein ablöschen, reduzieren, Wasser auffüllen, knollenfrei vermischen.
- 4 Aufkochen, abschmecken.
- 5 Fleisch zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 6 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 7 Abschmecken.
- 8 Eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70°C

Richtzeiten: Poulet Schenkel

40 Minuten

Zubereitung in der Druckgar-Braisière

- 1 Punkt 1–3 direkt in der Druckgar-Braisière befolgen.
- 2 Das Kochgut gemäss Kapitel 4.2.5, Phasen I bis IV zubereiten.
Richtzeiten beachten!
- 3 Abschmecken und eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70°C

Richtzeiten Druckgaren: Poulet Schenkel

30 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

- mit Pilzen: Unter Punkt 2, 4 kg Champignonviertel begeben und mitdünsten.
Unter Punkt 3, 2 kg Wasser weniger verwenden.
- mit Oliven und Tomaten: Unter Punkt 2, 1.5 kg getrocknete Tomaten geschnitten und 0.500 kg entsteinte, geschnittene Oliven begeben und mitdünsten.
Unter Punkt 3, 1 kg Wasser weniger verwenden.
- mit Silberzwiebeln: Unter Punkt 2, 2.5 kg Silberzwiebeln TK begeben und mitdünsten.
Unter Punkt 3, 1 kg Wasser weniger verwenden.

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 240 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Fleisch	16	kg	Ragout à 20 g	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Rotwein	2	kg	Karton	A-Prov
Wasser	8	kg		

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Fleisch portionweise anbraten, herausnehmen, würzen.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch dünsten, tomatieren, Bratensauce Pulver stäuben.
- 3 Wein ablöschen, reduzieren, Wasser auffüllen, knollenfrei vermischen.
- 4 Aufkochen, abschmecken.
- 5 Fleisch zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 6 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 7 Abschmecken.
- 8 Eventuell mit Maizena nachbinden.

LenkungspunktKochzeit
Garprobe

Richtzeiten:	Schweinefleisch	90 Minuten
	Rindfleisch	120 Minuten
	Kalbfleisch	90 Minuten
	Pferdefleisch	120 Minuten
	Pouletschenkelfleisch	40 Minuten
	Trutenschenkelfleisch	40 Minuten
	Quorn	30 Minuten

Zubereitung in der Druckgar-Braisière

- 1 Punkt 1–3 direkt in der Druckgar-Braisière befolgen.
- 2 Das Kochgut gemäss Kapitel 4.2.5, Phasen I bis IV zubereiten.
Richtzeiten beachten!
- 3 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

LenkungspunktKochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren:	Schweinefleisch	30 Minuten
	Kalbfleisch	30 Minuten
	Rindfleisch	60 Minuten
	Pferdefleisch	60 Minuten
	Pouletschenkelfleisch	20 Minuten
	Trutenschenkelfleisch	20 Minuten
	Quorn	10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

- Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quornragout, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.
- nach Berner Art: Unter Punkt 1, 4 kg Fleisch weniger verwenden.
Unter Punkt 2, 3 kg Champignons geschnitten und 3 kg Speckwürfel begeben und mitdünsten.
Unter Punkt 3, 4 kg Wasser weniger verwenden.
- mit Peperoni: Unter Punkt 2, 5 kg Peperoni geschnitten und 0.500 kg Paprikapulver begeben und mitdünsten
Unter Punkt 3, 3 kg Wasser weniger verwenden.
- mit Champignons: Unter Punkt 1, 2 kg weniger Fleisch verwenden.
Unter Punkt 2, 6 kg Champignon geschnitten begeben und mitdünsten.
Unter Punkt 3, 3 kg Wasser weniger verwenden.
- nach mexikanische Art: Unter Punkt 1, 3 kg weniger Fleisch verwenden.
Unter Punkt 2, 6 kg Tomaten gehackt (Dose 3/1), 3 kg Süssmais (Dose 3/1), 3 kg rote Bohnen (Dose) und 0.100 kg Sambal Oelek begeben.
Unter Punkt 3, 6 kg Wasser weniger verwenden.
- nach Jäger Art: Unter Punkt 1, 4 kg weniger Fleisch verwenden.
Unter Punkt 2, 2 kg Champignon geschnitten, 2.5 kg Silberzwiebeln TK, und 2 kg Speckwürfel begeben und mitdünsten.
Unter Punkt 3, 4 kg Wasser weniger verwenden.
- nach mediterraner Art: Unter Punkt 1, 3 kg weniger Fleisch verwenden.
Unter Punkt 2, 3 kg Tomaten gehackt (Dose 3/1), 3 kg Zucchetti Würfel, 3 kg Auberginen Würfel und 0.200 kg Oliven entsteint geschnitten begeben und mitdünsten.
Unter Punkt 3, 3 kg Wasser weniger verwenden.
- mit grünem Pfeffer: Unter Punkt 2, 0.100 kg grüner Pfeffer in Lake begeben und mitdünsten.
Unter Punkt 3, 1 kg Wasser weniger verwenden.
Unter Punkt 7, 1 kg Rahm begeben.
- an Paprikarahmsauce: Unter Punkt 2, 0.500 kg Paprika edelsüss begeben und mitdünsten.
Unter Punkt 3, 1 kg Wasser weniger verwenden.
Unter Punkt 7, 1 kg Rahm begeben.
- mit Balsamico: Unter Punkt 3, 1 kg Wasser weniger verwenden.
Unter Punkt 7, 1 kg Balsamico begeben.



Ragout Berner Art (R0416)

Rindfleisch an Austernsauce

R0417

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 280 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	1	kg	Flasche	A-Prov 3
Fleisch	16	kg	geschnetzelt	A-Prov 3
Streuwürze Fleisch	0.140	kg	Dose	A-Prov 2
Zwiebeln	2	kg	gehackt	1
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	3
Ingwer	0.200	kg	gehackt / Paste	
Sambal Oelek	0.100	kg		
Wasser	6	kg		
Sojasauce	1	kg	salzig	
Austernsauce	1	kg		
Maizena Express	0.500	kg		A-Prov 3
Kefen	5	kg	TK	

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Fleisch portionweise anbraten, würzen, herausnehmen.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Sambal dünsten.
- 3 Wasser, Sojasauce, Austernsauce begeben, gut vermischen, aufkochen.
- 4 Fleisch begeben, zugedeckt weichschmoren.
- 5 Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen. Kefen begeben, aufkochen.
- 6 Maizena abbinden, aufkochen, abschmecken.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten:	Rindfleisch	120 Minuten
	Pferdefleisch	120 Minuten
	Pouletschenkelfleisch	40 Minuten
	Trutenschenkelfleisch	40 Minuten
	Schweinefleisch	90 Minuten
	Quorn	30 Minuten

Anmerkung

Anstelle von frischem Gemüse, kann auch der Asien-Gemüsemix TK verwendet werden.

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quorngeschnetzeltes und Hoi Sin Sauce verwendet werden.

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 230 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Rindfleischvogel	16	kg	Fleischvogel à 160 g	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Rüebli	1	kg	Würfel	2
Knollensellerie	1	kg	Würfel	1
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Rotwein	1	kg	Karton	A-Prov
Wasser	6	kg		

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung**Lenkungspunkt**

- 1 Öl erhitzen, Fleisch portionweise anbraten, herausnehmen, würzen.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch, Gemüse dünsten, tomatieren, Bratensauce Pulver stäuben.
- 3 Wein ablöschen, reduzieren, Wasser auffüllen, knollenfrei vermischen.
- 4 Aufkochen, abschmecken.
- 5 Fleisch zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 6 Fleisch kontrollieren.
- 7 Abschmecken.
- 8 Eventuell mit Maizena nachbinden.

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten: Rindfleisch

120 Minuten

Zubereitung in der Druckgar-Braisière**Lenkungspunkt**

- 1 Punkt 1–3 direkt in der Druckgar-Braisière befolgen.
- 2 Das Kochgut gemäss Kapitel 4.2.5, Phasen I bis IV zubereiten.
Richtzeiten beachten!
- 3 Abschmecken und eventuell mit Maizena nachbinden.

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Rindfleisch

60 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Rindfleisch Stroganoff

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 230 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Rindfleisch	16	kg	fingerdicke Streifen	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Champignons	1	kg	geschnitten	1
Essiggurken	1	kg	Julienne	3
Peperoni	2	kg	gelbe + rote, Julienne	1
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Paprika edelsüss	0.500	kg	gemahlen	
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Rotwein	1	kg	Karton	A-Prov
Wasser	5	kg		
Saurer Halbrahm	1	kg	UHT	

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Fleisch portionweise anbraten, herausnehmen, würzen.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch, Champignons, Essiggurken, Peperoni dünsten, tomatieren, Paprika, Bratensauce Pulver stäuben.
- 3 Wein ablöschen, reduzieren, Wasser auffüllen, knollenfrei vermischen.
- 4 Aufkochen, abschmecken.
- 5 Fleisch zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 6 Fleisch kontrollieren.
- 7 Eventuell mit Maizena nachbinden.
- 8 Abschmecken, saurem Halbrahm verfeinern (nicht mehr kochen).

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten: Rindfleisch

120 Minuten

Zubereitung in der Druckgar-Braisière

- 1 Punkt 1–3 direkt in der Druckgar-Braisière befolgen.
- 2 Das Kochgut gemäss Kapitel 4.2.5, Phasen I bis IV zubereiten.
Richtzeiten beachten!
- 3 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Rindfleisch

60 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quornragout, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

Verdaulichkeit: schwer**Essbarer Anteil:** ca. 240 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Saftplätzli	16	kg	Schnitzel à 160 g	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	4	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Rotwein oder dunkles Bier	2	kg	Karton / Flasche	A-Prov
Wasser	6	kg		

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung**Lenkungspunkt**

- 1 Öl erhitzen, Fleisch portionweise anbraten, herausnehmen, würzen.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch dünsten, tomatieren, Bratensauce Pulver stäuben.
- 3 Wein/Bier ablöschen, reduzieren, Wasser auffüllen, knollenfrei vermischen.
- 4 Aufkochen, abschmecken.
- 5 Fleisch zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 6 Fleisch kontrollieren.
- 7 Abschmecken.
- 8 Eventuell mit Maizena nachbinden.

Kochzeit
GarprobeRichtzeiten: Rindfleisch
Rindfleisch120 Minuten
60 Minuten**Zubereitung in der Druckgar-Braisière****Lenkungspunkt**

- 1 Punkt 1–3 direkt in der Druckgar-Braisière befolgen.
- 2 Das Kochgut gemäss Kapitel 4.2.5, Phasen I bis IV zubereiten.
Richtzeiten beachten!
- 3 Abschmecken und eventuell mit Maizena nachbinden.

Kochzeit
GarprobeRichtzeiten Druckgaren: Rindfleisch
Schweinefleisch60 Minuten
30 Minuten**Anmerkung**

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Saltimbocca

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 150 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Schnitzel	16	kg	Schnitzel 2 x à 80 g	3
Rohschinken	0.200	kg	Tranchen à 2 g	4
Salbei	0.050	kg	Blätter, frisch / getrocknet	1
Streuwürze Fleisch	0.130	kg	Dose	A-Prov
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov

Zubereitung

- 1 Schnitzel mit Salbei und Rohschinkentranchen belegen, würzen.
- 2 Öl erhitzen, Schnitzel beidseitig sautieren.
- 3 Herausnehmen, warmhalten.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten:	Trutenschnitzel	5 Minuten
	Schweinschnitzel	5 Minuten
	Pouletschnitzel	5 Minuten

Anmerkung

Saltimbocca werden mit einem leicht gebundenem Jus serviert.

Ableitung

Nach der Zubereitungsart sautieren (kurzgebraten) werden auch zubereitet;

Steaks, Kotelett, Schnitzel, panierte Schnitzel, Cordon bleu, Bratwürste, etc.

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 250 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Rindfleisch	16	kg	Bratenstücke	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Rüebli	1	kg	Würfel	2
Knollensellerie	1	kg	Würfel	1
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Rotwein	2	kg	Karton	A-Prov
Wasser	8	kg		

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Fleisch würzen.
- 2 Öl erhitzen, Fleisch auf allen Seiten anbraten, herausnehmen.
- 3 Zwiebeln, Knoblauch, Gemüse dünsten, tomatieren, Bratensauce Pulver stäuben.
- 4 Wein ablöschen, reduzieren, Wasser auffüllen, knollenfrei vermischen.
- 5 Fleisch beigegeben, aufkochen.
- 6 Fleisch zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 7 Fleisch kontrollieren.
- 8 Fleisch herausnehmen, warmstellen.
- 9 Sauce reduzieren, eventuell mit Maizena nachbinden.
- 10 Fleisch in regelmässige Tranchen portionieren, anrichten, mit Sauce übergiessen.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70°C

Richtzeiten: Rindfleisch

120 Minuten

Zubereitung in der Druckgar-Braisière

- 1 Punkt 1–5 direkt in der Druckgar-Braisière befolgen.
- 2 Das Kochgut gemäss Kapitel 4.2.5, Phasen I bis IV zubereiten. Richtzeiten beachten!
- 3 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70°C

Richtzeiten Druckgaren: Rindfleisch

60 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

nach Jäger Art:

Unter Punkt 1, 2 kg Fleisch weniger verwenden.

Unter Punkt 2, 3 kg Champignons geschnitten und 3 kg Speckwürfel begeben und mitdünsten.

Unter Punkt 3, 2 kg Wasser weniger verwenden.

mit Gemüse:

Unter Punkt 2, 5 kg Gemüse Würfel begeben und mitdünsten

Unter Punkt 3, 2 kg Wasser weniger verwenden.

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 250 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Osso bucco	18	kg	Stück à 180 g	3
Streuwürze Fleisch	0.180	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	Würfel	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Rüebli	1	kg	Würfel	2
Knollensellerie	1	kg	Würfel	1
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Weisswein	1	kg	Karton	A-Prov
Wasser	7	kg		

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Fleisch partienweise anbraten, herausnehmen, würzen.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch, Gemüse dünsten, tomatieren, Bratensauce Pulver stäuben.
- 3 Wein ablöschen, reduzieren, Wasser auffüllen, knollenfrei vermischen.
- 4 Aufkochen, abschmecken.
- 5 Fleisch zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 6 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 7 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70°C

Richtzeiten: Schweine Osso bucco
Kalbs Osso bucco

90 Minuten
90 Minuten

Zubereitung in der Druckgar-Braisière

- 1 Punkt 1–3 direkt in der Druckgar-Braisière befolgen.
- 2 Das Kochgut gemäss Kapitel 4.2.5, Phasen I bis IV zubereiten.
Richtzeiten beachten!
- 3 Abschmecken und eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70°C

Richtzeiten Druckgaren: Schweine Osso bucco
Kalbs Osso bucco

40 Minuten
40 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Siedfleisch

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 140 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	8	kg		
Rindsbouillonpaste	0.200	kg	Dose	A-Prov
Rindfleisch	16	kg	Schulter mager, Hufdeckel	3
Zwiebel	1	kg	halbiert, geröstet	1
Rüebli	1	kg	ganz, geschält	2
Knollensellerie	1	kg	Viertel, geschält	1
Lauch	1	kg	ganz, gewaschen	1

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Wasser, Bouillonpaste aufkochen.
- 2 Fleisch in die kochende Bouillon geben, Gemüse begeben.
- 3 Fleisch knapp auf dem Siedepunkt weichsieden.
- 4 Herausnehmen, tranchieren.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70 °C

Richtzeiten: Siedfleisch

120 Minuten

Zubereitung in der Druckgar-Braisière

- 1 Punkt 1–2 direkt in der Druckgar-Braisière befolgen.
- 2 Das Kochgut gemäss Kapitel 4.2.5, Phasen I bis IV zubereiten.
Richtzeiten beachten!
- 3 Gericht gemäss Punkt 4 fertigstellen.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70 °C

Richtzeiten Druckgaren: Siedfleisch

60 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Die entstandene Brühe kann als klare Suppe mit Einlage weiterverwendet werden.

Ableitung

Siedfleisch Salat: Siehe Rezept 0813, Siedfleisch Salat.

mit Zwiebeln gratiniert: Siedfleisch Tranchen in GN 1/1 Schalen anrichten.
Zwiebeln geschnitten andünsten, würzen und übers Fleisch geben.
Mit Paniermehl bestreuen, Butterflocken und im Kombi Steamer kurz gratinieren.

Fleischgerichte

Sauerbraten (Suure Mocke)

R0425

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 250 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Rindfleisch	15	kg	Bratenstücke mariniert	3
Streuwürze Fleisch	0.150	kg	Dose	A-Prov
Speck	1	kg	geräuchert, Würfel à 10 g	2
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Rüebli	1	kg	Würfel	2
Knollensellerie	1	kg	Würfel	1
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Rotwein Marinade / Rotwein	2	kg	Karton	A-Prov
Wasser	7	kg		
Rahm	1	kg	UHT	

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Fleisch von der Marinade abgiessen. Marinade aufkochen, passieren.
- 2 Öl erhitzen, Fleisch portionweise anbraten, herausnehmen, würzen.
- 3 Speck, Zwiebeln, Gemüse dünsten, tomatieren, Bratensauce Pulver stäuben.
- 4 Marinade/Rotwein ablöschen, reduzieren, Wasser auffüllen, knollensellerie vermischen.
- 5 Fleisch beigegeben, aufkochen.
- 6 Fleisch zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 7 Fleisch herausnehmen, warmstellen.
- 8 Sauce reduzieren, eventuell mit Maizena nachbinden, Rahm verfeinern.
- 9 Fleisch in regelmässige Tranchen portionieren, anrichten, mit Sauce übergiessen.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70°C

Richtzeiten: Rindfleisch

120 Minuten

Zubereitung in der Druckgar-Braisière

- 1 Punkt 2–4 direkt in der Druckgar-Braisière befolgen.
- 2 Das Kochgut gemäss Kapitel 4.2.5, Phasen I bis IV zubereiten. Richtzeiten beachten!
- 3 Abschmecken und eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70°C

Richtzeiten Druckgaren: Rindfleisch

60 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Sparerips

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 250 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Sparerips	40	kg	Rips à ca. 400 g	3
Sparerips-Marinade				
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Senf	1	kg		A-Prov
Ketchup	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Sojasauce	0.500	kg	süss	
Pfeffer schwarz	0.030	kg	gemahlen	
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	1
Zucker	0.500	kg		A-Prov

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Marinade Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren.
- 2 Sparerips mit der Marinade mischen, über Nacht gekühlt marinieren.
- 3 Sparerips auf GN 1/1 Bleche verteilen, im vorgeheizten Kombi Steamer bei 160°C braten.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Kerntemperatur > 70°C

Richtzeiten: Sparerips

60 Minuten

Anmerkung

Kann während dem Bratprozess mit Bar BQ Sauce (CF 4) bestrichen werden.

Sparerips wenn möglich in der Vorwoche bestellen, da die Lieferanten bei grossen Mengen eine gewisse Vorlaufzeit benötigen.

Weisses Voressen (Blanquette)

R0427

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 250 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	7	kg		
Fleisch	16	kg	Ragout à 20 g	3
Weisswein	2	kg	Karton	A-Prov
Rindsbouillonpaste	0.160	kg	Dose	A-Prov
Weisses Saucenpulver, Veloute Pulver	2	kg	Beutel	A-Prov
Vollrahm	1	kg	UHT	
Pfeffer				
Maizena Express				

Zubereitung	Lenkungspunkt
1 Wasser aufkochen, Fleisch begeben, kurz sieden lassen, abschäumen.	
2 Wein, Bouillonpaste begeben.	
3 Fleisch zugedeckt auf dem Siedepunkt ziehen lassen. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.	
4 Fleisch herausnehmen, warm stellen.	Kochzeit
5 Veloute Pulver abbinden.	Garprobe
6 Rahm verfeinern, gut mixen	
7 Fleisch begeben, aufkochen.	
8 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.	
Richtzeiten:	
Schweinefleisch	90 Minuten
Kalbfleisch	90 Minuten
Pouletschenkelfleisch	40 Minuten
Trutenschenkelfleisch	40 Minuten
Quorn	30 Minuten

Zubereitung in der Druckgar-Braisière	Lenkungspunkt
1 Punkt 1–2 direkt in der Druckgar-Braisière befolgen.	
2 Das Kochgut gemäss Kapitel 4.2.5, Phasen I bis IV zubereiten. Richtzeiten beachten!	Kochzeit
3 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.	
Richtzeiten Druckgaren:	
Schweinefleisch	30 Minuten
Kalbfleisch	30 Minuten
Pouletschenkelfleisch	20 Minuten
Trutenschenkelfleisch	20 Minuten
Quorn	10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Die Bouillonpasten (A-Prov) je nach Fleischsorte anpassen!

Ableitung

Vegetarisch:	Anstelle von Fleisch kann Quornragout und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.
nach Emmentaler Art:	Unter Punkt 2, anstelle von 0.160 kg Rindsbouillonpaste, 0.160 kg Safranbouillonpulver verwenden.
mit Peperoni:	Unter Punkt 1, 2 kg weniger Fleisch verwenden. Unter Punkt 1, 3 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 5 kg Peperoni geschnitten begeben.
mit Champignons:	Unter Punkt 1, 2 kg weniger Fleisch verwenden. Unter Punkt 1, 3 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 5 kg Champignon geschnitten begeben.
mit Kräutern:	Unter Punkt 7, 0.300 kg frische Kräuter geschnitten begeben.
mit Gemüse:	Unter Punkt 1, 2 kg weniger Fleisch verwenden. Unter Punkt 1, 3 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 5 kg Gemüse geschnitten begeben.
nach alter Art:	Unter Punkt 1, 2 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 1, 2 kg weniger Fleisch verwenden. Unter Punkt 2, 2 kg Champignon geschnitten, 2.5 kg Silberzwiebeln TK, begeben.

13 Fischgerichte

Fischfilets Piccata

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 160 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Fischfilet	14	kg	2 Filets à 70 g, frisch / TK	3
Speiseöl	2	kg	Flasche	A-Prov
Käsemasse				
Käse	3	kg	gerieben	3
Weissmehl	0.500	kg		
Vollei	2	kg	pasteurisiert	
Dill	0.100	kg	gehackt	1

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung	Lenkungspunkt
1 Käse, Mehl, Würzmittel mit Ei und Dill zu einer knollenfreien Masse verrühren, abschmecken.	
2 Öl erhitzen, die mit Masse überzogenen Fischfilets beidseitig goldgelb sautieren.	
3 Herausnehmen, warmhalten.	Garprobe
Richtzeiten: Pangasiusfilet	4 Minuten

Anmerkung

Bei der Zubereitung grosser Mengen muss die Masse im Kühlschrank gelagert werden.
Der Fisch portionweise mit der Masse vermischen.
Piccata werden oft mit Tomatensauce, Rezept 0311, serviert.

Es können alle festfleischigen Fischfilets zubereitet werden.

Fisch Piccata sind auch als CF 3 Produkt erhältlich.

Fischfilets im Backteig

R0501

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 150 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Fischfilet im Backteig	16	kg	TK, vorfrittiert	3
Zitrone	2	kg	Schnitze	1

Zubereitung

- 1 Fisch auf mit Backtrennpapier ausgelegten GN 1/1 Blechen auslegen.
- 2 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 180°C backen.
- 3 Servieren mit einer Mayonnaise oder einer Ableitung davon, Zitronenschnitz.

Lenkungspunkt

Garprobe

Anmerkung

Ein Auftauen vor dem Backen ist zu vermeiden, da diese Produkte ansonsten leicht auseinanderfallen. Es können alle Fisch «Knusperli» so zubereitet werden.

Fischfilets Luzerner Art

R0502

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 160 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Fischfilet	16	kg	2 Filets à 80 g, frisch / TK	3
Zitronensaft	0.100	kg	Flasche	A-Prov
Weissmehl	1	kg		
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Kochbutter	0.500	kg		
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Kapern	0.500	kg		4
Tomaten	3	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	1
Petersilie	0.100	kg	gehackt	1

Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1 Fisch marinieren, würzen, in Mehl wenden, abklopfen.
- 2 Öl erhitzen, Filets portionweise sautieren.
- 3 Herausnehmen, warmhalten.
- 4 Butter erhitzen, Zwiebel, Kapern dünsten, Tomaten beifügen, aufkochen.
- 5 Kräutern verfeinern, abschmecken.
- 6 Auf die angerichteten Filets verteilen.

Lenkungspunkt

Garprobe

Anmerkung

Es können alle festfleischigen Fischfilets so zubereitet werden.
(Felchenfilet, Forellenfilet, Lachsforellenfilet, Dorschfilet, Pangasiusfilet, etc.)



Fischfilets Luzerner Art (R0502)

Fischfilet Müllerinart

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 140 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Fischfilet	16	kg	2 Filets à 80 g, frisch / TK	3
Weissmehl	1	kg		
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Kochbutter	0.500	kg		
Petersilie	0.200	kg	gehackt	1
Worcestershire Sauce	0.100	kg		
Zitronensaft	0.100	kg	Flasche	A-Prov

Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1 Fisch, würzen, in Mehl wenden und abklopfen.
- 2 Öl erhitzen, Filets portionweise sautieren.
- 3 Herausnehmen, warmhalten.
- 4 Butter erhitzen, Zitronensaft, Worcestershire Sauce, Petersilie begeben.
- 5 Auf die angerichteten Filets verteilen.

Lenkungspunkt

Garprobe

Anmerkung

Es können alle festfleischigen Fischfilets so zubereitet werden.
(Felchenfilet, Forellenfilet, Lachsforellenfilet, Dorschfilet, Pangasiusfilet, etc.)

Ableitung

- mit Mandeln: Unter Punkt 4, zusätzlich gehobelte Mandeln goldbraun rösten.
- mit Champignons: Unter Punkt 4, zusätzlich geschnittene Champignons sautieren.
- mit Oliven und Tomaten: Unter Punkt 4, zusätzlich geschnittene, entsteinte Oliven und getrocknete Tomatenstreifen sautieren.

Fischfilets Neuenburger Art

R0504

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 160 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.200	kg	Flasche	A-Prov
Fischfilet	14	kg	2 Filets à 70 g, frisch / TK	3
Weisswein	1	kg	Karton	A-Prov
Wasser	3	kg		
Fischfond Pulver	0.100	kg		4
Weisses Saucenpulver, Veloute Pulver	0.300	kg	Beutel	A-Prov
Vollrahm	1	kg	UHT	
Zitronensaft	0.050	kg	Flasche	A-Prov
Senf	0.500	kg		A-Prov
Silberzwiebeln	1	kg	TK	3

Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1 GN 1/1 Bleche ölen, Filets darauf verteilen, würzen.
- 2 Wein begiessen, im Kombi Steamer bei 100°C zugedeckt dämpfen.
- 3 Flüssigkeit in eine Pfanne abgiessen, Wasser, Fischfond Pulver beigegeben, aufkochen, reduzieren.
- 4 Veloute Pulver abbinden, Rahm verfeinern, mixen.
- 5 Senf, Silberzwiebeln unter die Sauce mischen, abschmecken, nicht mehr aufkochen.
- 6 Sauce über die Filets giessen und servieren.

Lenkungspunkt

Garprobe

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Es können alle festfleischigen Fischfilets so Art zubereitet werden.
(Felchenfilet, Forellenfilet, Lachsforellenfilet, Dorschfilet, Pangasiusfilet, etc.)

Fischfilets paniert

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 160 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Fischfilet	16	kg	paniert, TK	3
Zitrone	2	kg	Schnitze	1

Zubereitung

- 1 Fisch auf mit Backtrennpapier ausgelegten GN 1/1 Blechen auslegen.
- 2 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 180 °C backen.
- 3 Servieren mit einer Mayonnaise oder einer Ableitung davon und Zitronenschnitz.

Lenkungspunkt

Garprobe

Anmerkung

Ein Auftauen vor dem Backen ist zu vermeiden, da diese Produkte ansonsten leicht auseinanderfallen.

Es können alle panierten Fischfilets so zubereitet werden.
(Felchenfilet, Forellenfilet, Lachsforellenfilet, Dorschfilet, Pangasiusfilet, etc.)



Fischfilets paniert (R0505)

Fischfilets Zuger Art

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 160 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Fischfilet	14	kg	2 Filets à 70 g, frisch / TK	3
Speiseöl	0.200	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	0.500	kg	gehackt	2
Weisswein	1	kg	Karton	A-Prov
Wasser	3	kg		
Fischfond Pulver	0.100	kg		4
Weisses Saucenpulver, Veloute Pulver	0.300	kg	Beutel	A-Prov
Vollrahm	1	kg	UHT	
Zitronensaft	0.050	kg	Flasche	A-Prov
Petersilie	0.100	kg	gehackt	1
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	1
Dill	0.050	kg	gehackt	1

Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1 GN 1/1 Bleche ölen, Zwiebeln bestreuen.
- 2 Filets darauf verteilen, würzen.
- 3 Wein begiessen, im Kombi Steamer bei 100°C zugedeckt dämpfen.
- 4 Flüssigkeit in eine Pfanne abgiessen, Wasser, Fischfond Pulver begeben, aufkochen, reduzieren.
- 5 Veloute Pulver abbinden, Rahm verfeinern, mixen.
- 6 Kräuter unter die Sauce mischen, abschmecken.
- 7 Sauce über die Filets giessen und servieren.

Lenkungspunkt

Garprobe

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Es können alle festfleischigen Fischfilets so zubereitet werden.

(Rötelfilet, Felchenfilet, Forellenfilet, Lachsforellenfilet, Dorschfilet, Pangasiusfilet, etc.)

Ableitung

- nach Hausfrauen Art: Unter Punkt 1, 2 kg Champignons geschnitten auf die Bleche verteilen.
Unter Punkt 2, 1 kg Fischfilets weniger verwenden.
- an Safransauce: Unter Punkt 4, anstelle von Fischfond Pulver, Safranbouillon Pulver verwenden.
Unter Punkt 6, keine Kräuter begeben.
- nach Genfer Art: Unter Punkt 6, anstelle von Petersilie, Schnittlauch und Dill, gehackter Rosmarin, Thymian und Estragon begeben.

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 160 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Fischfilet	14	kg	Würfel, frisch / TK	3
Speiseöl	0.200	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	0.500	kg	gehackt	2
Weisswein	1	kg	Karton	A-Prov
Wasser	1	kg		
Fischfond Pulver	0.100	kg		4
Tomaten	2	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov
Weisses Saucenpulver, Veloute Pulver	0.300	kg	Beutel	A-Prov
Vollrahm	1	kg	UHT	
Zitronensaft	0.050	kg	Flasche	A-Prov
Eigelb	1	kg	pasteurisiert	

Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1 GN 1/1 Bleche ölen, Zwiebeln bestreuen.
- 2 Fisch darauf verteilen, würzen.
- 3 Wein begiessen, im Kombi Steamer bei 100°C zugedeckt dämpfen.
- 4 Flüssigkeit in eine Pfanne abgiessen, Wasser, Fischfond Pulver, Tomaten begeben, aufkochen, reduzieren.
- 5 Veloute Pulver abbinden, Rahm verfeinern.
- 6 Eigelb unter die Sauce ziehen, nicht mehr Kochen lassen, abschmecken.
- 7 Sauce über den Fisch giessen, im vorgeheizten Kombi Steamer bei 250°C kurz gratinieren.

Lenkungspunkt

Garprobe

Anmerkung

Es können alle festfleischigen Fischfilets so zubereitet werden.
(Felchenfilet, Forellenfilet, Lachsforellenfilet, Dorschfilet, Pangasiusfilet, etc.)

Ableitung

Es kann sautierter, ausgedrückter Spinat oder ein beliebiges, blanchiertes Saisongemüse mit dem Fisch gratiniert werden.

Der Sauce kann anstelle von Tomaten auch Safran, frische Kräuter, Champignons etc. beigefügt werden.

Notizen

14 Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: 220 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kartoffeln	25	kg	geschnitten	2
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prob
Streuwürze Fleisch	0.100	kg	Dose	A-Prob
Pfeffer				

Zubereitung

Punkt 1–2 nur wenn rohe Kartoffeln verwendet werden.

- 1 Kartoffeln in viel Salzwasser blanchieren.
- 2 Herausnehmen, gut abtropfen lassen, flach auf Blechen auslegen, auskühlen.
- 3 Öl erhitzen, Kartoffeln portionweise goldgelb sautieren.
- 4 Würzen, warmstellen.

Richtzeiten:	Blanchierte Kartoffeln	15 Minuten
	Rohe Kartoffeln	30 Minuten

Anmerkung

Es können auch rohe Kartoffeln sautiert werden. Die längere Kochzeit beachten.

Ableitung

mit Gemüse:	Unter Punkt 2, weniger Kartoffeln verwenden und mit Gemüse ersetzen. Als Gemüse zum sautieren eignen sich; Peperoni, Champignons, Zwiebeln.
mit Speck:	Unter Punkt 2, weniger Kartoffeln verwenden und mit Speck ersetzen.
mit Kräutern:	Unter Punkt 3, z.B. frischer Rosmarin, Thymian, etc. begeben.
mit Oliven:	Unter Punkt 3, entsteinte, geschnittene Oliven begeben.
mit Tomaten:	Unter Punkt 3, getrocknete, geschnittene Tomaten begeben.

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: 210 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser				
Weiss-/ Ruchbrot	15	kg	Altbrot, Würfel	
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Petersilie	0.100	kg	gehackt	1
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	1
Streuwürze Nature	0.300	kg	Dose	A-Prov
Vollei	5	kg	pasteurisiert	
Pfeffer, Muskat				
Wasser	20	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.400	kg	Dose	A-Prov

Zubereitung

- 1 Altbrot in Wasser einweichen, gut ausdrücken.
- 2 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch glasig dünsten.
- 3 Kräuter begeben, mitdünsten, pikant würzen.
- 4 Im Schlagkessel Brot, Gemüse, Vollei zu einer festen Masse vermengen.
- 5 Kugeln formen (ca. 2–3 Stück pro Portion), in Bouillon bei ca. 90 °C pochieren (Messerprobe).
- 4 Herausnehmen, servieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Immer eine Probe machen ob die Masse hält, bevor die Kugeln abgedreht werden.
Passt gut zu Saucenfleisch (Schmorbraten, Ragout, Geschnnetztes, etc.).

Speckknödel als Nebenmahlzeit mit einer Pilzsauce serviert.

Ableitung

- mit Käse: Unter Punkt 1, 2 kg Altbrot weniger verwenden.
Unter Punkt 4, 2 kg Käsewürfel begeben.
- mit Spinat: Unter Punkt 1, 2 kg Altbrot weniger verwenden.
Unter Punkt 4, 2 kg gehackter, ausgedrückter, sautierter Spinat begeben.
- mit Pilzen: Unter Punkt 1, 2 kg Altbrot weniger verwenden.
Unter Punkt 2, 2 kg Pilze gehackt mitdünsten.
- mit Speck: Unter Punkt 1, 2 kg Altbrot weniger verwenden.
Unter Punkt 2, 2 kg Speckwürfel mitdünsten.

Ebly

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 220 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kochbutter	1	kg		
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Ebly	8	kg		
Wasser	12	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.400	kg	Dose	A-Prov

Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- 1 Butter erhitzen, Zwiebeln dünsten.
- 2 Ebly begeben, glasig mitdünsten.
- 3 Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 4 Bei gedecktem Kochkessel 20 Minuten auf dem Siedepunkt ziehen lassen.
- 5 Auflockern, eventuell nachwürzen.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

- mit kleinem Gemüse: Unter Punkt 1, 5 kg Gemüse Brunoise TK begeben.
Unter Punkt 3, 2.5 kg Wasser weniger verwenden.
- nach orientalischer Art: Unter Punkt 1, 0.100 kg Knoblauch gehackt, 1 kg Korinthen, und 5 kg rote Peperoni Würfel begeben.
Unter Punkt 3, 2.5 kg Wasser weniger verwenden.
Mit Curry oder/und Garam Masala abschmecken.
- mit Mascarpone: Unter Punkt 5, 2 kg Mascarpone unter den Ebly mischen.

Griessschnitte

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	8	kg		
Vollmilch	8	kg	UHT	
Kochbutter	1	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.400	kg	Dose	A-Prov
Hartweizengriess	4	kg		
Eigelb	1	kg	pasteurisiert	
Käse	2	kg	gerieben	3
Speiseöl	0.200	kg	Flasche	A-Prov

Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- 1 Wasser, Milch, Bouillonpaste, Butter aufkochen.
- 2 Griess regenartig einrühren, aufkochen.
- 3 Hitze entfernen, Masse zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.
- 4 Hälfte des Käses, Eigelb unter die Masse ziehen.
- 5 Würzig abschmecken, auf geölte GN 1/1 Bleche aufstreichen.
- 6 Restlicher Käse darüber streuen, im vorgeheizten Kombi Steamer 10 Minuten bei 220 °C gratinieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!
Vor dem servieren portionieren.

Ableitung

- mit Mais: Anstelle von Hartweizengriess kann auch Maisgriess verwendet werden.
Unter Punkt 2, 3 kg Maiskörner begeben.
- mit Tomaten: Unter Punkt 2, 1 kg getrocknete und geschnittene Tomaten begeben.
- mit kleinem Gemüse: Unter Punkt 1, 2 kg Wasser weniger verwenden.
Unter Punkt 2, 5 kg Gemüse Brunoise TK begeben.
- mit Kernen: Unter Punkt 2, 2 kg geröstete Kerne begeben. (Sonnenblumen, Kürbis, Sesam, etc.)

Stärkebeilagen



Kartoffel Gnocchi

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: 180 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Kochbutter	0.500	kg		
Kartoffeln Gnocchi	20	kg		A-Prov

Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1 Öl, Butter erhitzen.
- 2 Gnocchi begeben, goldgelb sautieren.
- 3 Würzen, servieren.

Ableitung

- mit Gemüse: Unter Punkt 2, 5 kg weniger Kartoffeln verwenden und mit 5 kg Gemüse ersetzen. Als Gemüse zum sautieren eignen sich; Peperoni, Champignons, Zwiebeln, etc.
- mit Speck: Unter Punkt 2, 2 kg weniger Kartoffeln verwenden und mit 2 kg Speck ersetzen.
- mit Oliven: Unter Punkt 3, 1 kg entsteinte, geschnittene Oliven begeben.
- mit Tomaten: Unter Punkt 3, 1 kg eingelegte, getrocknete und geschnittene Tomaten begeben.
- mit Salbei: Unter Punkt 3, 0.500 kg geschmolzene Butter mit 0.100 kg Salbei daruntermischen.

Kartoffelgratin

R0605

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** 220 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kochbutter	0.500	kg		
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	1
Vollmilch	6	kg	UHT	
Gemüsebouillonpulver	0.250	kg	Dose	A-Prov
Muskat	0.010	kg	gemahlen	
Pfeffer Weiss	0.010	kg	gemahlen	
Kartoffeln	15	kg	festkochend, geschnitten	2
Käse	2	kg	gerieben	3

Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- 1 Butter erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch dünsten.
- 2 Milch begeben, würzen, aufkochen.
- 3 Kartoffeln begeben, gut mischen, aufkochen, ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- 4 Hälfte des Käses daruntermischen.
- 5 Abschmecken.
- 6 In GN 1/1 Schalen verteilen, mit dem restlichen Käse bestreuen
- 7 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 160°C ca. 30 Minuten garen, 10 Minuten bei 220°C gratinieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Kartoffelscheiben nicht waschen, wässern oder abtrocknen (Stärke Verlust).

Ableitung

- mit Lauch: Unter Punkt 1, 5 kg geschnittener Lauch mit dünsten.
Unter Punkt 3, 2 kg Kartoffeln weniger verwenden.
- mit Spinat: Unter Punkt 1, 5 kg aufgetauter, ausgedrückter Spinat mit dünsten.
Unter Punkt 3, 2 kg Kartoffeln weniger verwenden.
- mit Speck: Unter Punkt 1, 3 kg Speckwürfel mit dünsten.
Unter Punkt 3, 2 kg Kartoffeln weniger verwenden.
- mit Tomaten: Gratin vor dem Backen mit Tomatenscheiben belegen, italienische Kräuter bestreuen und mit Käse (Mozzarella) überbacken.

Kartoffelstock

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: 240 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Vollmilch /Wasser	20	kg	UHT	
Kochbutter	1	kg		
Kartoffelstockpulver	4	kg	Beutel	A-Prov

Zubereitung

- 1 Milch, Butter aufkochen.
- 2 Kartoffelstockpulver regenartig einrühren.
- 3 Knollenfrei glattrühren.
- 4 Kochkessel ausschalten, Kartoffelstock zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.
- 5 Eventuell abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Zubereitungsangaben des Herstellers befolgen.

Ableitung

- mit Safran: Unter Punkt 1, 5 g Safran beifügen.
- überbacken: den Kartoffelstock in GN 1/1 Schalen füllen, mit Reibkäse bestreuen und im vorgeheizten Kombisteamer bei 200 °C gratinieren.
- Ofentori: den Kartoffelstock in GN 1/1 Schalen füllen, mit fingerdicken Speckstreifen spicken, Reibkäse bestreuen und im vorgeheizten Kombisteamer bei 200 °C gratinieren.
- mit Schinken: dem fertigen Kartoffelstock 2 kg Schinkenwürfel beigegeben.

Stärkebeilagen

Ofenkartoffeln/Baked potatoes

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 230 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kartoffeln	25	kg	Ofenkartoffeln à 200 g, in Alu	3
Saurer Halbrahm	5	kg		
Schnittlauch	0.200	kg	geschnitten	1
Zitronensaft	0.100	kg	Flasche	A-Prov

Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1 Kartoffeln in GN 1/1 Blechen verteilen .
- 2 Je nach Grösse, Qualität ca. 30–40 Minuten im Kombi Steamer bei ca. 180 °C garen (Messerprobe).
- 3 Saurer Halbrahm, Schnittlauch, Zitronensaft verrühren, abschmecken.
- 4 Sauce separat zu den Kartoffeln servieren.

Zubereitung im Kombi Steamer

- 1 Kartoffeln in gelochte GN 1/1 Schalen verteilen.
- 2 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 100 °C Dampf ca. 30–40 Minuten dämpfen (Messerprobe).

Zubereitung im Dampfdruckapparat

- 1 Das Kochgut gemäss Kapitel 4.2.6, Phasen I bis V zubereiten.
- 2 Je nach Kartoffelgrösse auf ca. 15–20 Minuten dämpfen (Messerprobe).

R0607

Pilaw Reis

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 220 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kochbutter	1	kg		
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Reis	8	kg		A-Prov
Wasser	12	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.400	kg	Dose	A-Prov

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Butter erhitzen, Zwiebeln dünsten.
- 2 Reis beigeben, glasig mitdünsten.
- 3 Wasser, Bouillonpaste beigeben, aufkochen.
- 4 Bei gedecktem Kochkessel auf dem Siedepunkt ziehen lassen.
- 5 Auflockern, abschmecken.

Richtzeiten: Trockenreis

20 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Das Verhältnis Reis: Flüssigkeit beträgt 1 : 1.5

Trockenreis/Kreoler Art: Den Reis im Salzwasser sprudelnd kochen.

Ableitung

- mit kleinem Gemüse: Unter Punkt 1, 5 kg Gemüse Brunoise TK beigeben.
Unter Punkt 3, 2.5 kg Wasser weniger verwenden.
- nach orientalischer Art: Unter Punkt 1, 0.100 kg Knoblauch gehackt, 1 kg
Korinthen, und 5 kg rote Peperoni Würfel beigeben.
Unter Punkt 3, 3 kg Wasser weniger verwenden.
Mit Curry oder/und Garam Masala abschmecken
- Risi-Bisi: Unter Punkt 1, 5 kg Erbsen TK beigeben.
Unter Punkt 3, 2.5 kg Wasser weniger verwenden.
- Rispor: Unter Punkt 1, 4 kg Lauch geschnitten beigeben.
Unter Punkt 3, 2 kg Wasser weniger verwenden.

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 240 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kartoffeln Rösti	20	kg	fix fertig	A-Prov
Weissmehl	1	kg		
Speck	5	kg	geräuchert, Würfel	3
Kochbutter	1	kg		

Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1 Rösti, Mehl, die Hälfte Speckwürfel gut mischen (wie Streusel).
- 2 Auf GN 1/1 Schalen verteilen, restliche Speckwürfel sowie Butterflocken darüber verteilen.
- 3 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 200 °C ca. 40 Minuten backen.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Wenn die Masse einmal vermischt ist, sofort weiter verarbeiten (zieht Wasser).

Polenta

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: 220 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kochbutter	0.500	kg		
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Vollmilch	8	kg	UHT	
Wasser	8	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.400	kg	Dose	A-Prov
Maisgriess	4	kg		A-Prov
Käse	2	kg	gerieben	3

Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- 1 Butter erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch glasig dünsten.
- 2 Milch, Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 3 Maisgriess regenartig einrühren, Hitze entfernen, bei gedecktem Kochkessel ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- 4 Käse darunterziehen, abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Vor dem Servieren Polenta auf Festigkeit überprüfen und eventuell mit Milch / Wasser verdünnen.

Ableitung

- mit Oliven: Unter Punkt 4, 1 kg entsteinte, geschnittene Oliven begeben.
- mit Tomaten: Unter Punkt 4, 1 kg getrocknete, geschnittene Tomaten begeben.
- mit kleinem Gemüse: Unter Punkt 2, 1 kg Milch weniger verwenden.
Unter Punkt 3, 2,5 kg Gemüse Brunoise TK begeben.
- Maispizza: fertige Polenta auf geölte GN 1/1 Bleche ca. 2 cm dick ausstreichen und nach Belieben mit Tomaten, Schinken, Peperoni, Pilzen, Oliven, Kapern, Mozzarella, etc. belegen.
Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

Risotto

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: 250 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kochbutter	0.500	kg		
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Risotto Reis	6	kg		A-Prov
Weisswein	2	kg	Karton	A-Prov
Wasser	18	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.500	kg	Dose	A-Prov
Käse	2	kg	gerieben	3

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Butter erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch dünsten.
- 2 Reis begeben, glasig dünsten.
- 3 Wein ablöschen, Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 4 Bei gedecktem Kochkessel unter zeitweiligem Rühren ca. 20 Minuten ziehen lassen (eventuell Flüssigkeit nachgiessen).
- 5 Käse darunterziehen, abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Vor dem Servieren Risotto auf Festigkeit überprüfen und eventuell mit Wasser verdünnen.

Ableitung

- mit Safran: Unter Punkt 3, anstelle von Gemüsebouillon, Safranbouillon verwenden.
- mit Pilzen: Unter Punkt 1, 5 kg geschnittene Pilze mitdünsten.
Unter Punkt 3, 2 kg Wasser weniger verwenden.
- mit Oliven: Unter Punkt 1, 1 kg entsteinte, geschnittene Oliven begeben.
- mit Tomaten: Unter Punkt 1, 0.800 kg Tomatenextrakt mitdünsten.
Unter Punkt 3, 6 kg Tomaten, Dose 3/1, begeben.
Unter Punkt 3, 5 kg Wasser weniger verwenden.
- mit Ruccola: Unter Punkt 1, 2 kg geschnittener Ruccola mitdünsten.
Unter Punkt 3, 0.500 kg Wasser weniger verwenden.



Risotto mit Pilzen (R0611)

Rösti

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: 220 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kartoffeln Rösti	25	kg	fix fertig	A-Prov

Zubereitung

- 1 Bratmodul erhitzen.
- 2 Zubereitungsangaben des Herstellers befolgen.
- 3 Warmstellen.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Wird Rösti als eigenständige Nebenmahlzeit verwendet, 40 kg verwenden.

Ableitung

- Maluns: Der Rösti vor dem Braten 1 kg Mehl beimengen und unter stetigem Rühren und Beigabe von Butterflocken (ca. 1 kg) langsam goldgelb Braten.
Sehr Zeitaufwendig (ca. 1.5 Stunden auf kleiner Flamme)
- mit Gemüse: Unter Punkt 2, 10 kg geraffeltetes Gemüse (Rüebli, Kürbis, Zucchetti, etc.) mit der Rösti mischen.
Unter Punkt 1, 5 kg Kartoffeln weniger verwenden.
- mit Speck: Unter Punkt 2, 5 kg weniger Kartoffeln verwenden, mit 5 kg Speckwürfel ersetzen.

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 130 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kartoffeln	15	kg	festkochend, geschnitten	2
Wasser				
Kochbutter	0.500	kg	geschmolzen	

Salz

Zubereitung

- 1 Kartoffeln in Kochkessel geben, salzen, Wasser begeben bis alle bedeckt sind.
- 2 Sofort aufkochen, abschäumen, ca. 20–30 Minuten sieden lassen (Messerprobe).
- 3 Wasser abschütten.
- 4 Sorgfältig anrichten, mit geschmolzener Butter übergiesen, eventuell salzen.

Zubereitung im Kombi Steamer

- 1 Kartoffeln in GN 1/1 Schalen gelocht verteilen.
- 2 Im Kombi Steamer bei 100°C Dampf ca. 20–30 Minuten dämpfen (Messerprobe).
- 3 Sorgfältig anrichten und mit geschmolzener Butter übergiesen, salzen.

Zubereitung im Dampfdruckapparat

- 1 Das Kochgut gemäss Kapitel 4.2.6, Phasen I bis V zubereiten.
- 2 Je nach Schnittgrösse auf ca. 15 Minuten einstellen (Messerprobe).
- 3 Sorgfältig anrichten und mit geschmolzener Butter übergiesen, salzen.

Ableitung

Petersilienkartoffeln: Unter Punkt 3, 0.200 kg gehackte Petersilie begeben.

Schnittlauchkartoffeln: Unter Punkt 3, 0.200 kg geschnittener Schnittlauch begeben.

Saucenkartoffeln

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: 220 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kochbutter	0.500	kg		
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Vollmilch	6	kg	UHT	
Gemüsebouillonpulver	0.400	kg	Dose	A-Prov
Kartoffeln	15	kg	in Scheiben geschnitten	2
Käse	2	kg	gerieben	3

Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- 1 Butter erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch glasig dünsten.
- 2 Milch, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 3 Kartoffeln begeben, gut vermischen, aufkochen, unter stetigem Rühren weichsieden.
Anbrennengefahr!
- 4 Käse darunterziehen, abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Kartoffelscheiben nicht waschen/wässern/abtrocknen.

Ableitung

- Suuri Gummeli: Unter Punkt 4, 0.500 kg Weissweinessig begeben.
 mit Kräutern: Unter Punkt 4, 0.200 kg gehackte Kräuter begeben.
 mit Paprika: Unter Punkt 4, 0.200 kg Paprika edelsüss begeben.
 mit Curry: Unter Punkt 4, 0.200 kg Curry begeben.

Schälkartoffeln

R0615

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 230 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kartoffeln	25	kg	Raclette, gewaschen	1
Wasser				

Salz

Zubereitung

- 1 Kartoffeln in Kochkessel geben, salzen, Wasser begeben bis alle bedeckt sind.
- 2 Je nach Grösse und Qualität ca. 30–40 Minuten Kochen lassen (Messerprobe).

Zubereitung im Kombi Steamer

- 1 Kartoffeln in GN 1/1 Schalen gelocht verteilen.
- 2 Im Kombi Steamer bei 100 °C Dampf ca. 30–40 Minuten dämpfen (Messerprobe).

Zubereitung im Dampfdruckapparat

- 1 Das Kochgut gemäss Kapitel 4.2.6, Phasen I bis V zubereiten.
- 2 Je nach Kartoffelgrösse auf ca. 15 Minuten einstellen (Messerprobe).

Spätzli

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: 180 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Kochbutter	0.500	kg		
Spätzli	20	kg	frisch / TK	3

Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- 1 Öl, Butter erhitzen.
- 2 Spätzli begeben, goldgelb sautieren.
- 3 Würzen, servieren.

Ableitung

- mit Gemüse: Unter Punkt 2, 3 kg weniger Spätzli verwenden und mit 5 kg Gemüse ersetzen. Als Gemüse zum sautieren eignen sich; Peperoni, Champignons, Zwiebeln.
- mit Speck: Unter Punkt 2, 2 kg weniger Spätzli verwenden und mit 2 kg Speckwürfel ersetzen.
- mit Salbei: Unter Punkt 3, 0.100 kg frischer, gehackter Salbei begeben.
- mit Oliven: Unter Punkt 3, 1 kg entsteinte, geschnittene Oliven begeben.
- mit Tomaten: Unter Punkt 3, 1 kg getrocknete, geschnittene Tomaten begeben.

Teigwaren als Beilage

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 110 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	80	kg		
Salz	1.200	kg		A-Prov
Teigwaren	8	kg		A-Prov
Kochbutter	1	kg	geschmolzen	

Zubereitung

- 1 Wasser aufkochen, Salz begeben.
- 2 Teigwaren begeben, gut umrühren, unter Rühren «al dente» kochen.
- 3 Abschütten.
- 4 Geschmolzene Butter daruntermischen.

Anmerkung

Werden Teigwaren als eigenständige Nebenmahlzeit verwendet, ist die Menge auf 10–12 kg zu erhöhen.

Verhältnis Wasser: Teigwaren = 10 kg Wasser : 1 kg Teigwaren.

Verhältnis Wasser: Salz = 1 kg Wasser : 15 g Salz.

Resteverwertung: Mit kaltem Wasser vollständig abspülen/wässern.
Lagerung <5 °C, innert 24 Stunden als Teigwarensalat, Gratin, gebraten, etc. weiterverwenden.

Tessiner Polenta

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: 220 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	20	kg		
Salz	0.200	kg		A-Prov
Maisgriess	5	kg		A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser aufkochen, Salz begeben.
- 2 Maisgriess regenartig einrühren, aufkochen.
- 3 Bei kleinster Hitze unter stetigem Umrühren ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Ableitung

Maispizza:

fertige Polenta auf geölte GN 1/1 Bleche ca. 2 cm dick austreichen und nach Belieben mit Tomaten, Schinken, Peperoni, Pilzen, Oliven, Kapern, Mozzarella, etc. belegen.
Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

15 Gemüse

Gemüse Auflauf

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 130 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Gemüse	15	kg	geschnitten	1
Gemüse	10	kg	geschnitten	3
Zutaten Guss				
Vollei	1	kg	pasteurisiert	
Vollmilch	4	kg	UHT	
Vollrahm	1	kg	UHT	
Gemüsebouillonpulver	0.300	kg	Dose	A-Prov
Käse	2	kg	gerieben	3

Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- 1 Gemüse knackig blanchieren oder dämpfen.
- 2 Abtropfen, in GN 1/1 Schalen gleichmässig verteilen.
- 3 Ei mit Gewürzen, Milch, Rahm gut verrühren, abschmecken.
- 4 Masse über das Gemüse giessen, Käse bestreuen.
- 5 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 200 °C ca. 20 Minuten gratinieren.
- 6 Garprobe.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Folgende Gemüse eignen sich für diese Zubereitung:

Blumenkohl, Broccoli, Romanesco, Cimone, Federkohl, Wirsing, Krautstiele, Kohlrabi, Lauch, etc.

Ableitung

- mit Kernen: vor dem gratinieren mit Sonnenblumen-, Kürbis-, Sesam-, oder Pinienkernen bestreuen.
- mit Kräutern: dem Guss 200 g frische gehackte Kräuter begeben.
- mit Curry: dem Guss 200 g Currypulver begeben.

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 100 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Wasser	6	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.200	kg	Dose	A-Prov
Dörrbohnen	2	kg	einweichen	3

Pfeffer, Bohnenkraut

Vorbereitung

- 1 Dörrbohnen 24 Std. einweichen (Verhältnis 1:10).
- 2 Dörrbohnen mit reichlich Wasser gründlich ausspülen.

Lenkungspunkt

Einweich Wasser wegschütten!

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch dünsten, Wasser, Bouillonpaste begeben.
- 2 Aufkochen, abschmecken.
- 3 Dörrbohnen begeben, auf schwacher Hitze zugedeckt weichschmoren.
- 4 Abschmecken.

Kochzeit

Richtzeiten: Dörrbohnen

ca. 60 Minuten

Zubereitung in der Druckgar-Braisière

- 1 Punkt 1–3 direkt in der Druckgar-Braisière befolgen.
- 2 Das Kochgut gemäss Kapitel 4.2.5, Phasen I bis IV zubereiten.

Lenkungspunkt

Kochzeit

Richtzeiten Druckgaren: Dörrbohnen

ca. 40 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Es kann auch geräuchertes Schweinefleisch (Rippli, Speck) mit geschmort werden.

Ableitung

mit Speck: Unter Punkt 1, 1 kg Speckwürfel begeben.

Gemüse à la Crème

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 130 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Gemüse	15	kg	geschnitten	1
Gemüse	10	kg	geschnitten	1
Gemüsebouillonpulver	0.100	kg	DoseA-Prov	A-Prov
Milch	3	kg	UHT	
Weisses Saucenpulver, Veloute Pulver	0.300	kg	Beutel	A-Prov
Käse	1	kg	gerieben	3
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	1

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Gemüse knackig blanchieren oder dämpfen.
- 2 Abtropfen, in GN 1/1 Schalen gleichmässig verteilen.
- 2 Milch aufkochen, Veloute Pulver abbinden, mixen, abschmecken.
- 3 Gemüse mit der Sauce mischen.
- 4 Optional mit Käse oder gehackten Kräutern verfeinern.

Die Kochzeit dem jeweiligen Gemüse und der Schnittgrösse anpassen!

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Folgende Gemüse eignen sich für diese Zubereitung:

Lauch, Blumenkohl, Broccoli, Krautstiele, Spinat, Schwarzwurzel, Wirsing, etc.

Erbsen nach Unter Punkt 1, 1 kg Gemüse weniger verwenden.
 französischer Art: Unter Punkt 1, 1 kg Silberzwiebeln TK begeben.

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 100 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Gemüse	15	kg	geschnitten	1
Gemüse	12	kg	geschnitten	3
Kochbutter	0.500	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.200	kg	Dose	A-Prov
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	1

Pfeffer

Zubereitung im Kombi Steamer

- 1 Gemüse in GN 1/1 Schalen gelocht im Kombi Steamer dämpfen.
- 2 Abtropfen, in GN 1/1 Schalen gleichmässig verteilen.
- 3 Geschmolzener Butter, Bouillonpaste abschmecken.
- 4 Schnittlauch bestreuen.

Die Richtzeiten Dämpfen dem jeweiligen Gemüse und der Schnittartgrösse anpassen!

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Folgende Gemüse eignen sich für diese Zubereitung:

Blumenkohl, Broccoli, Romanesco, Kohlrabi, Mischgemüse TK, Fenchel, Krautstiele, Zucchetti, Maiskolben, etc.

Gemüse gedünstet/geschmort

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 100 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kochbutter	0.500	kg		
Zwiebeln	0.500	kg	gehackt	2
Gemüse	15	kg	<i>geschnitten</i>	1
Gemüse	12	kg	geschnitten	3
Gemüsebouillonpulver	0.200	kg	Dose	A-Prov
Wasser			eventuell nachgiessen	
Schnittlauch, fakultativ	0.050	kg	geschnitten	1

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Butter erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten.
- 2 Gemüse begeben, mitdünsten, würzen.
- 3 Eventuell Wasser begeben. Menge variiert. (TK Gemüse, stark wasserhaltige Gemüse, Schnittart, etc.).
- 4 Gemüse zugedeckt garen.
- 5 Schnittlauch begeben, abschmecken.

Die Kochzeit dem jeweiligen Gemüse und der Schnittgrösse anpassen! Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Folgende Gemüse eignen sich für diese Zubereitung:

Erbsen, Bohnen, Kefen, Spinat, Fenchel, Schwarzwurzeln, Kohlrabi, Mischgemüse TK, Zucchetti, Rosenkohl, Sellerie, Peperoni, Auberginen, Weisskabis, Rotkraut, Wirsing, Pastinaken, etc.

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 100 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Gemüse	15	kg	geschnitten	1
Gemüse	12	kg	geschnitten	3
Käse	2	kg	gerieben	3
Gemüsebouillonpulver	0.100	kg	Dose	A-Prov

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Gemüse blanchieren oder dämpfen.
- 2 Abtropfen, in GN 1/1 Schalen verteilen, würzen.
- 3 Käse bestreuen.
- 4 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 220 °C ca. 10 Minuten gratinieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Es kann auch eine Kräuterpanade mit Paniermehl hergestellt werden.

Essbarer Anteil: ca. 20 g

Zutaten Kräuterpanade	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl / Olivenöl	0.400	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	0.500	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Paniermehl	0.500	kg		
Petersilie	0.100	kg	gehackt	1
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	1
Gemüsebouillonpulver	0.200	kg		A-Prov
Käse, Sbrinz	0.200	kg	gerieben	3

Pfeffer, italienische Kräuter

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch glasig dünsten.
- 2 Paniermehl, Kräuter begeben, abschmecken.
- 3 Gemüse mit Panade bedecken, Käse bestreuen.

Ableitung

Folgende Gemüse eignen sich für diese Zubereitung:
Blumenkohl, Broccoli, Romanesco, Cimone, Spargel, Tomaten, etc.

Gemüse im Ofen gegart

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 100 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kochbutter	0.500	kg		
Zwiebeln	0.500	kg	gehackt	2
Gemüse	15	kg	geschnitten	1
Gemüse	12	kg	geschnitten	3
Gemüsebouillonpulver	0.200	kg	Dose	A-Prov
Wasser			eventuell nachgiessen	
Schnittlauch, fakultativ	0.050	kg	geschnitten	1

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Butter erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten.
- 2 Gemüse begeben, mitdünsten, würzen.
- 3 Eventuell Wasser begeben. Menge variiert. (TK Gemüse, stark wasserhaltige Gemüse, Schnittart, etc.).
- 4 Gemüse zugedeckt garen.
- 5 Schnittlauch begeben, abschmecken.

Die Kochzeit dem jeweiligen Gemüse und der Schnittgrösse anpassen! Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Folgende Gemüse eignen sich für diese Zubereitung:

Erbsen, Bohnen, Kefen, Spinat, Fenchel, Schwarzwurzeln, Kohlrabi, Mischgemüse TK, Zucchetti, Rosenkohl, Sellerie, Peperoni, Auberginen, Weisskabis, Rotkraut, Wirsing, Pastinaken, etc.

Kräutertomaten

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 100 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Tomaten	13	kg	Fleischtomaten, halbiert	1
Speiseöl / Olivenöl	0.400	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	0.500	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Paniermehl	0.700	kg		
Petersilie	0.100	kg	gehackt	1
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	1
Gemüsebouillonpulver	0.200	kg	Dose	A-Prov
Käse, Sbrinz	0.200	kg	gerieben	3

Pfeffer, italienische Kräuter

Zubereitung

- 1 Tomaten waschen, Stielansatz herausschneiden, halbieren.
- 2 Auf GN 1/1 Bleche verteilen, würzen.
- 3 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch glasig dünsten.
- 4 Paniermehl, Kräuter begeben, abschmecken.
- 5 Tomaten mit der Panade bedecken, Käse bestreuen.
- 6 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 220°C gratinieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Provenzalischer Gemüse Gratin

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 100 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl / Olivenöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Gemüse	7	kg	geschnitten	1
Gemüse	5	kg	geschnitten	3
Gemüsebouillonpulver	0.100	kg	Dose	A-Prov
Kräutermischung Provenzale	0.050	kg	Paste/getrocknet	
Tomaten	3	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov
Saurer Halbrahm	1	kg	UHT	
Vollrahm	1	kg	UHT	
Paniermehl	0.500	kg		
Petersilie	0.100	kg	gehackt	1

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Die Hälfte des Öls erhitzen, Zwiebeln, Hälfte Knoblauch glasig dünsten.
- 2 Gemüse, Bouillonpaste, Kräutermischung begeben, zugedeckt weichdünsten.
- 3 In GN 1/1 Schalen verteilen.
- 4 Tomaten, Halb- und Vollrahm über das Gemüse verteilen.
- 5 Das restliche Öl erhitzen, Knoblauch dünsten, Paniermehl, Petersilie begeben, abschmecken, verteilen.
- 6 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 200 °C ca. 20 Minuten gratinieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Folgende Gemüse eignen sich für diese Zubereitung:
Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Kürbis, etc.

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 100 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl / Olivenöl	0.200	kg	Flasche	
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	1
Gemüsebouillonpulver	0.200	kg	Dose	A-Prov
Peperoni	5	kg	farbig, Würfel	1
Peperoni	4	kg	farbig, Würfel	3
Auberginen	5	kg	Würfel	1
Auberginen	4	kg	Würfel	3
Zucchini	5	kg	Würfel	1
Zucchini	4	kg	Würfel	3
Tomatenextrakt	0.400	kg	Dose	A-Prov
Tomaten	3	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch begeben, glasig dünsten, abschmecken.
- 2 Peperoni, Auberginen, Zucchini begeben, mitdünsten.
- 3 Tomatieren, Tomaten begeben.
- 4 Gemüse zugedeckt weich schmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 5 Abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Peperonata: Auberginen und Zucchini mit Peperoni ersetzen.

Rotkraut

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 120 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Rotkabis	12	kg	geschnitten	1
Rotkabis	10	kg	geschnitten	3
Äpfel	3	kg	geschnitten	1
Zwiebeln	1	kg	geschnitten	2
Rotwein	1	kg	Karton	A-Prov
Essig	0.250	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.100	kg	Dose	A-Prov
Speiseöl	0.200	kg	Flasche	A-Prov
Wasser	3	kg		
Erdbeer-Rhabarber Konfitüre	0.500	kg		A-Prov
Maizena Express				A-Prov
Pfeffer				

Vorbereitung

- 1 Kabis, Äpfel, Zwiebeln mit Wein, Essig, Bouillonpaste über Nacht gekühlt marinieren.

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen.
- 2 Mariniertes Kabis begeben, dünsten.
- 3 Wasser begeben, aufkochen.
- 4 Zugedeckt weich schmoren.
- 5 Konfitüre verfeinern, abschmecken, eventuell mit Maizena abbinden.

Richtzeiten Rotkabis 100 Minuten

Zubereitung in der Druckgar-Braisière

- 1 Punkt 1–3 direkt in der Druckgar-Braisière befolgen.
- 2 Das Kochgut gemäss Kapitel 4.2.5, Phasen I bis IV zubereiten.
Richtzeiten beachten!
- 3 Konfitüre verfeinern, abschmecken, eventuell mit Maizena abbinden.

Richtzeiten Rotkabis 50 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!



Sauerkraut (R0711) als Vitaminbeilage

Notizen

16 Salate und Salatsaucen

Coleslaw Salat

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 80 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	0.100	kg		
Zucker	0.100	kg		A-Prov
Rüebli	3	kg	fein geschnitten	2
Weisskabis	4	kg	fein geschnitten	1
Mayonnaise	2	kg	Kessel	A-Prov
Streuwürze Nature	0.200	kg	Dose	A-Prov
Kräuteressig	0.200	kg		

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Wasser, Zucker aufkochen, abkühlen.
- 2 Alle Zutaten gut vermischen, abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Couscous Salat

R0801

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 80 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Couscous / Bulgur	2	kg		
Wasser	3	kg	zum einweichen	
Tomaten	3	kg	Würfel	1
Petersilie	0.500	kg	gehackt	1
Pfefferminze	0.100	kg	gehackt	1
Olivenöl	1	kg		
Zitronensaft	0.200	kg	Flasche	A-Prov
Salz, Pfeffer				

Zubereitung

- 1 Couscous in kaltem Wasser 2 Stunden gekühlt quellen lassen.
- 2 Abtropfen, in Schale geben.
- 3 Couscous mit Tomaten, Petersilie, Minze gut vermengen.
- 4 Öl, Zitronensaft begeben, abschmecken, ziehen lassen.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Es können zusätzlich Oliven, weiße Bohnen, Salatgurken, etc. verwendet werden.
Kann mit Ras el-Hanout oder Kreuzkümmel verfeinert werden.

Griechischer Salat

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 80 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Tomaten	3	kg	Würfel	
Salatgurke	5	kg	geschält, entkernt, Würfel	1
Zwiebeln rot	1	kg	Ringe	1
Streuwürze Nature	0.200	kg	Dose	A-Prov
Olivenöl	0.500	kg		
Zitronensaft	0.100	kg	Flasche	A-Prov
Oregano			getrocknet	
Pfeffer schwarz			grob gemahlen	
Käse, Feta	1	kg	Würfel	3
Oliven	1	kg	schwarz, entsteint	

Zubereitung

- 1 Tomaten, Gurken, Zwiebeln mischen, würzen, ein paar Minuten stehen lassen, bis sich etwas Flüssigkeit von den Tomaten, Gurken absondert.
- 2 Öl, Zitronensaft marinieren, Oregano, Pfeffer würzen.
- 3 Käse, Oliven garnieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Grüner Bohnensalat

R0803

Verdaulichkeit: schwer**Essbarer Anteil:** ca. 80 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Bohnen	8	kg	grün, TK	3
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Wasser	0.500	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.300	kg	Dose	A-Prov
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Kräuteressig	0.400	kg		

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Bohnen in GN 1/1 Schalen gelocht im Kombi Steamer dämpfen.
- 2 Abschrecken, abtropfen, in eine Schale geben.
- 3 Zwiebeln, Knoblauch, Wasser, Bouillonpaste für 5 Minuten sieden.
- 4 Noch warm zu den Bohnen geben, mit Öl, Essig marinieren, abschmecken, ziehen lassen.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Der Salat kann mit Kräutern verfeinert werden; Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Bohnenkraut, etc.

Ableitung

mit Tomaten:

Unter Punkt 1, 3 kg Bohnen weniger verwenden.

Unter Punkt 4, 3 kg Cherry Tomaten halbiert / Viertel begeben.

Gurkensalat

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 80 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Salatgurke	10	kg	geschält, entkernt, geschnitten	1
Streuwürze Nature	0.200	kg	Dose	A-Prov
Joghurt	1	kg	Nature	
Kräuteressig	0.100	kg		
Dill	0.100	kg	gehackt	1

Pfeffer

Zubereitung

1 Gurken mit allen anderen Zutaten mischen, marinieren, abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Salate und Salatsaucen



Gemischter- und zusammengestellter Salat

Kabissalat

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 80 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Weisskabis	9	kg	fein geschnitten	1
Wasser	0.500	kg		
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Gemüsebouillonpulver	0.300	kg	Dose	A-Prov
Speiseöl	1	kg	Flasche	A-Prov
Kräuteressig	0.500	kg		

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Kabis in GN 1/1 Schalen gelocht im vorgeheizten Kombi Steamer kurz dämpfen.
- 2 Abtropfen, in eine Schale geben.
- 3 Wasser, Zwiebeln, Bouillonpaste für 5 Minuten sieden.
- 4 Noch warm zum Kabis geben, Öl, Essig daruntermischen, abschmecken, ziehen lassen.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

mit Speck:

Unter Punkt 1, 1 kg Kabis weniger verwenden.

Unter Punkt 3, 1 kg Speckwürfel beugeben.

Rotkabissalat:

Wie Grundrezept, zur Verfeinerung können 1 kg Apfelwürfel beigegeben werden.

Wiringsalat:

Wie Grundrezept, zur Verfeinerung kann 0.500 kg saurer Halbrahm beigegeben werden.

Kartoffelsalat

R0806

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 80 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kartoffeln	6	kg	festkochend, geschnitten	2
Wasser	0.500	kg		
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Gemüsebouillonpulver	0.200	kg	Dose	A-Prov
Mayonnaise	1	kg	Kessel	A-Prov
Kräuteressig	0.200	kg		
Schnittlauch / Frühlingszwiebeln	0.200	kg	geschnitten	1

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Kartoffeln in GN 1/1 Schalen gelocht im Kombi Steamer dämpfen.
- 2 Abtropfen, in eine Schale geben.
- 3 Wasser, Zwiebeln, Bouillonpaste für 5 Minuten sieden.
- 4 Noch warm zu den Kartoffeln geben, Mayonnaise, Essig daruntermischen, abschmecken, ziehen lassen.
- 5 Schnittlauch / Frühlingszwiebeln garnieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Der Kartoffelsalat kann durch die Beigabe von Quark, gekochten Eiern verfeinert werden.

Käsesalat

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 80 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Käse (Greyerzer, Appenzeller, Tilsiter, Raclette)	6	kg	geschnitten	3
Sauce				
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Kräuteressig	0.200	kg		
Mayonnaise	1	kg	Kessel	A-Prov
Senf	0.100	kg		A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Essiggurken	0.500	kg	Brunoise, Dose	4
Petersilie	0.200	kg	gehackt	1

Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung Sauce/Salat

- 1 Mit den Zutaten eine pikante Sauce herstellen.
- 2 In einer Schale Käse, Sauce vermengen, abschmecken.

Anmerkung

Der Salat kann mit Essiggurkenwasser verdünnt werden.

Der Käsesalat kann mit folgenden Produkten ergänzt/ersetzt werden:

Vegetarisch: Tomaten, hart gekochte Eier, Oliven, Peperoni, etc.

Fleisch: Cervelat, Lyoner, Fleischkonserve, Fleischkäse, etc.

Die Käsemenge ist durch die entsprechenden Zutaten zu ersetzen.

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 80 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Süßmais	5	kg	abgetropft, Dose 3/1	A-Prov
Peperoni	2	kg	farbig, Brunoise	1
Mayonnaise	1	kg	Kessel	A-Prov
Salatsauce Französisch	1	kg		A-Prov
Streuwürze Nature	0.200	kg	Dose	A-Prov
Kräuteressig	0.200	kg		

Wasser

Pfeffer, Curry

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten mischen, abschmecken.
- 2 Eventuell mit Wasser / Essigurkenwasser verdünnen.

Anmerkung

Dieser Salat kann auch mit einer Vinaigrette mariniert werden.

Nizzasalat

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 80 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kartoffeln	2	kg	festkochend, gekocht, Würfel	2
Bohnen grün	2	kg	TK, gekocht, geschnitten	3
Tomaten	2	kg	Würfel	1
Thunfisch	1	kg	abgetropft	A-Prov
Streuwürze Nature	0.200	kg	Dose	A-Prov
Olivensöl	0.800	kg		
Kräuteressig	0.400	kg		
Basilikum	0.050	kg	Julienne	1
Pfeffer schwarz	0.010	kg	grob gemahlen	
Olivens	0.500	kg	schwarz, entsteint	4
Zwiebeln rot	1	kg	Ringe	1

Zubereitung

- 1 Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Thunfisch mischen, würzen.
- 2 Öl, Essig marinieren, Basilikum, Pfeffer würzen.
- 3 Oliven, Zwiebeln garnieren.

Anmerkung

Kann zusätzlich mit gekochten Eiern garniert werden.

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 80 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Randen	7	kg	abgetropft, Dose 3/1	A-Prov
Zwiebeln	0.500	kg	gehackt	2
Streuwürze Nature	0.200	kg	Dose	A-Prov
Speiseöl	1	kg	Flasche	A-Prov
Kräuteressig	0.500	kg		

Pfeffer

Zubereitung

1 Alle Zutaten gut vermischen, abschmecken, ca. 1 Stunde gekühlt ziehen lassen.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Salat kann auch mit Apfelessig abgeschmeckt werden.

Reissalat mit Curry

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 80 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	0.500	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.100	kg	Dose	A-Prov
Curry mild	0.100	kg	gemahlen	
Garam Masala	0.100	kg	gemahlen	
Pilaw Reis	2	kg	gekocht, Rezept 0608	
Peperoni	3	kg	farbig, Brunoise	1
Ananas	2	kg	in Stücke, Dose	
Rosinen	0.200	kg		4
Mayonnaise	1	kg	Kessel	A-Prov
Salatsauce Französisch	0.500	kg		A-Prov
Kräuteressig	0.200	kg		
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	1

Pfeffer, Tabasco

Zubereitung

- 1 Wasser, Bouillonpaste, Curry, Garam Masala aufkochen.
- 2 Noch warm zum Reis geben, Peperoni, Ananas, Rosinen begeben, vermengen.
- 3 Mit den restlichen Zutaten pikant abschmecken.
- 4 Schnittlauch garnieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Eventuell mit Wasser / Essiggurkenwasser verdünnen.

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 80 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Rüebli	7	kg	fein geschnitten	2
Orangensaft	1	kg		4
Zucker	0.200	kg		A-Prov
Streuwürze Nature	0.200	kg	Dose	A-Prov
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Kräuteressig	0.200	kg		

Pfeffer

Zubereitung

1 Rüebli mit allen anderen Zutaten marinieren und abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Zum marinieren eignen sich auch: frischer Ingwer, Galanga, etc.

Dem Salat können Orangenstücke, geröstete Kerne, Rosinen, etc. beigegeben werden.

Siedfleischsalat

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 80 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Siedfleisch	4	kg	gekocht, fein geschnitten	4
Zwiebeln	1	kg	Ringe	1
Essiggurken	1	kg	Julienne, Dose	4
Peperoni	2	kg	farbig, geschnitten	1
Sauce				1
Speiseöl / Olivenöl	1	kg	Flasche	A-Prov
Kräuteressig	0.500	kg		4
Senf	0.200	kg		A-Prov
Petersilie	0.200	kg	gehackt	1
Estragon	0.050	kg	gehackt	1

Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1 Aus den Zutaten Sauce ein pikantes Dressing herstellen.
- 2 In einer Schale das Siedfleisch, Gemüse, Sauce vermengen, abschmecken.

Anmerkung

Der Salat kann mit Essiggurkenwasser verdünnt werden.

Das Siedfleisch kann ergänzt / ersetzt werden mit kaltem Braten, Cervelats, Fleischkonserven, etc.

Teigwarensalat mit Tomaten und Oliven

R0814

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 80 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Teigwaren	5	kg	gekocht, Rezept 0617	
Tomaten Cherry	1	kg	Viertel	1
Oliven	1	kg	schwarz, entsteint, geschnitten	
Olivenöl	0.800	kg		
Balsamico	0.400	kg		
Schnittlauch	0.200	kg	geschnitten	1
Basilikum	0.200	kg	geschnitten	1

Salz, Pfeffer, Tabasco

Zubereitung

- 1 Teigwaren gut durchkühlen, eventuell in mundgerechte Stücke schneiden.
- 2 Alle Zutaten gut mischen, pikant abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Dieser Salat kann auch mit einer Mayonnaise mariniert werden.

Thunfischsalat

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 80 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Thunfisch	3	kg	abgetropft	A-Prov
Süßmais	1	kg	abgetropft, Dose 3/1	A-Prov
Peperoni	2	kg	farbig, geschnitten	1
Zwiebeln	0.500	kg	gehackt	2
Mayonnaise	1	kg	Kessel	A-Prov
Salatsauce Französisch	0.500	kg		A-Prov
Streuwürze Nature	0.200	kg	Dose	A-Prov
Kräuteressig	0.200	kg		

Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten mischen, abschmecken.
- 2 Eventuell mit Wasser / Essiggurkenwasser verdünnen.

Anmerkung

Dieser Salat kann auch mit einer Vinaigrette mariniert werden.

Tomaten Mozzarella Salat

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 80 g

R0816

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Tomaten	6	kg	in Scheiben / Würfel	1
Mozzarella	2	kg	in Scheiben / Würfel	
Oliveöl	0.800	kg		
Balsamico	0.400	kg		
Basilikum	0.050	kg	geschnitten	1

Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1 Tomaten, Mozzarella gefällig auf einer Platte anrichten.
- 2 Öl, Balsamico marinieren, würzen.
- 3 Basilikum garnieren.

Notizen

17 Nebenmahlzeiten

Älplermakkaronen

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 350 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	1	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	5	kg	geschnitten	2
Vollmilch	15	kg	UHT	
Streuwürze Nature	0.200	kg	Dose	A-Prov
Kartoffeln	7	kg	festkochend, Würfel	2
Teigwaren	5	kg	Makkaroni	A-Prov
Vollrahm	1	kg	UHT	
Käse, Sbrinz	3	kg	gerieben	3
Petersilie	0.100	kg	gehackt	1
Röstzwiebeln	0.800	kg	geröstet	4
Pfeffer				
Apfelkompott	3	kg	Dose / Rezept 1109	4

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln goldbraun rösten, herausnehmen.
- 2 Milch, Streuwürze aufkochen.
- 3 Kartoffeln begeben, bissfest kochen.
- 4 Makkaroni begeben, Teigwaren «al dente» kochen.
- 5 Rahm, Käse begeben.
- 6 Garprobe, eventuell Flüssigkeit nachgeben.
- 7 Abschmecken.
- 8 Petersilie, Röstzwiebeln bestreuen. Sofort servieren!
- 9 Apfelkompott dazu servieren, Dose / Rezept 1109.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Anstelle von Sbrinz können auch diverse andere geriebene Käseabschnitte verwendet werden.

Appenzeller Chäs-Tschoope (Brot-Käse-Auflauf)

Verdaulichkeit: schwer**Essbarer Anteil:** ca. 300 g

R0901

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.200	kg	Flasche	A-Prov
Weiss / Ruchbrot	10	kg	Altbrod, Würfel	
Zwiebeln	2	kg	geschnitten	2
Käse, Appenzeller	5	kg	geraffelt	3
Vollrahm	2	kg	UHT	
Vollmilch	3	kg	UHT	
Rahmquark	5	kg		
Vollei	4	kg	pasteurisiert	3

Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika

Zubereitung

- 1 GN 1/1 Schalen mit Öl ausstreichen, eine Lage Brot, Zwiebeln auslegen, Käse bestreuen.
- 2 Diesen Vorgang 2–3 Mal wiederholen.
- 3 Restliche Zutaten zu einem Guss vermischen, abschmecken.
- 4 Guss über das Brot giessen.
- 5 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

Anmerkung

Dieses Gericht eignet sich hervorragend zur Brotresteverwertung.

Appenzeller Schnitten

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 300 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.800	kg	Flasche	A-Prov
Senf	0.800	kg		A-Prov
Ruchbrot	10	kg	in Scheiben zu 1 cm	
Käse, Appenzeller	10	kg	geraffelt	3
Kompottbirnen	8	kg	halbe, geschnitten	4
Speck	3	kg	geräuchert, Tranchen à 30 g	2

Pfeffer schwarz

Zubereitung

- 1 Öl, Senf vermischen, Brot bestreichen.
- 2 Brot auf 1/1 GN Bleche verteilen, Käse bestreuen.
- 3 Birnen auf Käse geben.
- 4 Speck über Birne legen.
- 5 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 220 °C ca. 15–20 Minuten backen.

Anmerkung

Der Käse soll schmelzen und der Speck knusprig sein.
Anstelle von Appenzeller können diverse Käseresten verwendet werden.

Ableitung

- Hawaii Schnitten: Brot mit Schinkenranche und Ananasscheibe belegen.
Mit Raclette Käse belegen und backen.
- Walliser Schnitten: Brot mit Schinkenranche und Tomatenscheiben belegen.
Mit Raclette Käse belegen und backen.
- Vegi Käseschnitten: Brot mit sautierten Champignons und Tomatenscheiben belegen.
Mit Raclette Käse belegen und backen.
Kann mit einem Spiegelei garniert werden.

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 400 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	3	kg	geschnitten	2
Speck	6	kg	geräuchert, Würfel	3
Kartoffeln Rösti	40	kg	fix fertig	A-Prov
Salz, Pfeffer				

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Speck goldbraun rösten, herausnehmen.
- 2 Rösti gemäss Zubereitungsangaben des Herstellers.
- 3 Zwiebeln, Speck unter die Rösti mischen.
- 4 Rösti fertigbraten, abschmecken, herausnehmen, servieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

- Vegi Rösti: Anstelle von Speck, Gemüse Brunoise und Kichererbsen (Dose) begeben. Kann mit Spiegelei garniert werden.
- Kürbis Rösti: Anstelle von Speck, geraffelter Kürbis mit den Zwiebeln rösten.
- Walliser Rösti: Anstelle von Speck, Schinkenwürfel begeben. Die fertige Rösti in GN 1/1 Schalen geben und mit Tomaten und Raclette Käse belegen. Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 180 °C gratinieren.

Birchermüesli

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 250 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Haferflocken	5	kg		
Vollmilch	10	kg	UHT	
Fruchtjoghurt	2	kg		
Rosinen	0.500	kg		4
Zucker	2	kg		A-Prov
Haselnüsse	0.500	kg	gemahlen	
Äpfel	3	kg	geraffelt	1
Bananen	3	kg	püriert	1
Pfirsich	3	kg	geschnitten	1
Beeren	2.500	kg	Mischung, TK	3
Zitronensaft	0.100	kg		A-Prov

Zubereitung

- 1 Haferflocken in kalter Milch einweichen.
- 2 Joghurt, Rosinen, Zucker, Haselnüsse begeben, gut vermischen.
- 3 Früchte waschen, schälen, schneiden /pürieren.
- 4 Eine Stunde vor dem servieren, Früchte daruntermischen.
- 5 Zitronensaft verfeinern.

Anmerkung

Die Zusammenstellung der Früchte richtet sich immer nach der Saison und dem Preis.

Resteverwertung

Nur für den sofortigen Verzehr, keine Weiterverwendung!

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 300 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Rindfleisch	12	kg	gehacktes	3
Streuwürze Fleisch	0.120	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Rotwein	2	kg	Karton	A-Prov
Tomaten	3	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov
Wasser	10	kg		

Pfeffer, Oregano, Basilikum

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Fleisch anbraten, würzen.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch dünsten, tomatieren, Bratensauce Pulver stäuben.
- 3 Wein ablöschen, reduzieren, Tomaten, Wasser auffüllen, knollenfrei mischen.
- 4 Aufkochen, abschmecken.
- 5 Fleisch zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 6 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 7 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

 Kochzeit
 Garprobe

Richtzeiten:	Rindfleisch	120 Minuten
	Quorn	30 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Sojagranulat oder Quorngehacktes, Bratensauce Vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

 mit Gemüse:

- Unter Punkt 1, 2 kg weniger Fleisch verwenden.
- Unter Punkt 2, 4 kg Gemüse Brunoise TK begeben.
- Unter Punkt 3, 2 kg Wasser weniger verwenden.

Carbonara Sauce

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 220 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.300	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Speck	3	kg	geräuchert, in Streifen	3
Schinken, Vorderschinken	5	kg	gekocht, in Streifen	3
Vollmilch	15	kg	UHT	
Weisses Saucenpulver, Veloute Pulver	1.500	kg	Beutel	A-Prov
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	1
Pfeffer				

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Schinken dünsten, herausnehmen.
- 2 Milch aufkochen.
- 3 Veloute Pulver abbinden, mixen.
- 4 Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Schinken der Sauce begeben.
- 5 Aufkochen, 10 Minuten sieden lassen. Achtung Anbrennengefahr!
- 6 Falls die Sauce zu dick ist, mit Flüssigkeit verdünnen.
- 7 Schnittlauch verfeinern, abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Champignonschnitten

R0907

Verdaulichkeit: schwer**Essbarer Anteil:** ca. 250 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	1	kg	Flasche	A-Prov
Ruchbrot	10	kg	in Scheiben zu 1 cm	
Champignonsauce	15	kg	Rezept 0302	
Pfeffer schwarz				

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Brot goldbraun rösten.
- 2 Brot auf 1/1 GN Bleche verteilen, Champignonsauce überziehen.
- 3 Sofort servieren.

Anmerkung

Das Brot kann auch im Kombi Steamer fettlos geröstet, oder durch Vollei-Milchgemisch gezogen und sautiert werden.

Die Sauce kann auch mit frischen Kräutern verfeinert werden.

Ableitung

Anstelle von Champignons können auch andere Pilze / Pilzmischungen verwendet werden.

Chili con carne

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 300 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Rindfleisch	12	kg	gehacktes	3
Streuwürze Fleisch	0.120	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	1
Peperoni	5	kg	Würfel	1
Kreuzkümmel	0.100	kg	gemahlen	
Sambal Oelek	0.100	kg		
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Rotwein	1	kg	Karton	A-Prov
Tomaten	3	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov
Wasser	4	kg		
Rote Bohnen	4	kg	abgetropft	4
Süßmais	2	kg	abgetropft, Dose 3/1	A-Prov
Pfeffer				
Maizena Express				A-Prov

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Fleisch anbraten, würzen.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni dünsten, würzen, tomatieren, Bratensauce Pulver stäuben.
- 3 Wein ablöschen, reduzieren, Tomaten, Wasser auffüllen, knollenfrei mischen.
- 4 Aufkochen, abschmecken.
- 5 Fleisch zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 6 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 7 Bohnen, Mais beigeben.
- 8 Pikant abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Richtzeiten:	Rindfleisch	120 Minuten
	Quorn	30 Minuten
	Pouletschenkelfleisch	40 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Sojagranulat oder Quorngehacktes, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

Flammkuchen

R0909

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 260 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Pizzateig	13	kg	Rezept 1102	4
Zwiebeln	6	kg	fein geschnitten	2
Speck	5	kg	geräuchert, Streifen	3
Saurer Halbrahm	5	kg	UHT	
Pfeffer schwarz				

Zubereitung

- 1 GN 1/1 Backbleche mit Backtrennpapier auslegen.
- 2 Teig sehr dünn ausrollen, auf die Bleche geben.
- 3 Zwiebeln, Speck, saurer Halbrahm auf dem Teig verteilen.
- 4 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 250 °C ca. 15–20 Minuten backen.
- 5 Sofort servieren.

Fotzel Schnitten

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 270 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Vollmilch	5	kg	UHT	
Vollei	2	kg	pasteurisiert	
Speiseöl	2	kg	Flasche	A-Prov
Kochbutter	1	kg		
Ruchbrot	10	kg	in Scheiben zu 1 cm	
Zucker	2	kg		A-Prov
Zimt	0.100	kg	gemahlen	
Früchtekompott	7	kg	Rezept 1109	

Zubereitung

- 1 Milch, Ei gut vermischen.
- 2 Öl, Butter erhitzen, Brotscheiben in Milch-Ei-Mischung wenden, goldgelb braten.
- 3 Noch warm im Zimtzucker wenden, warm servieren.
- 4 Mit Früchtekompott servieren.

Anmerkung

Als Beilage eignet sich ein saisonales Fruchtkompott. Rezept 1109.
Rhabarber, Erdbeeren, Aprikosen, Äpfel, Zwetschgen, etc.

Wenn möglich Brot vom Vortag verwenden.

Freiburger Fondue (Moitié-moitié)

Verdaulichkeit: schwer**Essbarer Anteil:** ca. 500 g

R0911

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Weisswein	11	kg	Karton	A-Prov
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	1
Käse, Greyerzer	11	kg	geraffelt	3
Käse, Freiburger Vacherin	11	kg	geraffelt	3
Wasser	0.200	kg		
Maisstärke	0.400	kg		
Kirsch	0.400	kg		

Ruchbrot	20	kg	Würfel	
----------	----	----	--------	--

Pfeffer schwarz, Muskat, Paprika

Vorbereitung

1 Brot in gleichmässige Würfel schneiden.

Zubereitung

- 1 Wein, Knoblauch, Gewürze aufkochen.
- 2 Käse begeben, unter stetem umrühren auf den Siedepunkt bringen.
- 3 Maisstärke in kaltem Wasser anrühren.
- 4 Rasch mit der Käsemasse vermengen damit eine gleichmässige, sämige Fonduemasse entsteht.
- 5 Abschmecken, Kirsch verfeinern.
- 6 Das Fondue in vorgewärmte Caquelons verteilen.

Anmerkung

Zusätzlich zum Brot können auch kleine, gekochte Raclette Kartoffeln serviert werden.

Ableitung

- Fondue Militär: 17 kg Greyerzer und 5 kg Emmentaler
 Ostschweizer Fondue: 12 kg Appenzeller, 5 kg Tilsiter rot und 5 kg Emmentaler
 Berner Fondue: 11 kg Emmentaler und 11 kg Greyerzer
 Walliser Fondue: 12 kg Raclette Käse, 5 kg Greyerzer und 5 kg Freiburger Vacherin
 Tomaten Fondue: dem fertigen Walliser Fondue 1,6 kg Tomatenextrakt begeben.
 Pilz Fondue: dem fertigen Walliser Fondue 2 kg gedämpfte Champignons begeben.

Gemüsecurry

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 300 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	A-prov	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	1
Ingwer	0.200	kg	gehackt / Paste	3
Sambal Oelek	0.200	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.500	kg		A-Prov
Garam Masala	0.200	kg	gemahlen	
Kreuzkümmel	0.100	kg	gemahlen	
Bockshornklee	0.200	kg	gemahlen	
Blumenkohl	4	kg	Rosetten	1
Rüebli	3	kg	Würfel	2
Stangensellerie	3	kg	Würfel	1
Peperoni	4	kg	farbig, Würfel	1
Kichererbsen	2	kg	eingeweicht / Dose	
Kartoffeln	8	kg	Würfel	2
Wasser	3	kg		
Erbsen	2.500	kg	TK	3
Kokosmilch	3	kg	Dose / Tetra	4
Koriander	0.100	kg	gehackt	1

Salz, Pfeffer

Reis 20 kg gekocht, Rezept 0608 A-Prov

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Sambal dünsten, Bouillonpaste, Gewürze begeben, mitdünsten.
- 2 Gemüse, Kichererbsen, Kartoffeln begeben, mitdünsten.
- 3 Wasser begeben, aufkochen, abschmecken.
- 4 Gemüse zugedeckt $\frac{3}{4}$ weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 5 Erbsen, Kokosmilch begeben, zugedeckt fertig schmoren.
- 6 Pikant abschmecken, Koriander verfeinern.
- 7 Mit gekochtem Reis servieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Die gemahlene Gewürze können ebenfalls durch diverse Currypasten ersetzt werden.

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 300 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kochbutter	1	kg		
Zwiebeln	2	kg	gehackt	2
Wasser	14	kg		
Salz	0.05	kg		A-Prov
Teigwaren	10	kg	Eierhörnli	A-Prov
Käse, Glarner Schabziger	3	kg	geraffelt	3
Petersilie	0.100	kg	gehackt	1

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Butter erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten.
- 2 Wasser, Salz begeben, aufkochen.
- 3 Teigwaren begeben, aufkochen, Kochkessel abschalten, zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.
- 4 Auflockern.
- 5 Schabziger, Petersilie begeben, gut vermischen, abschmecken.
- 6 Sofort servieren!

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Als Beilage eignet sich ein saisonales Fruchtkompott. Rezept 1109.
Rhabarber, Erdbeeren, Aprikosen, Äpfel, Zwetschgen, etc.

Haferbrei (Porridge)

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 250 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	12	kg		
Vollmilch	9	kg	UHT	
Salz	0.050	kg		A-Prov
Haferflocken	3	kg		
Zucker	2.500	kg		A-Prov
Zimt	0.020	kg	gemahlen	

Zubereitung

- 1 Wasser, Milch, Salz aufkochen.
- 2 Haferflocken unter stetem Umrühren begeben, aufkochen.
- 3 Hitze entfernen.
- 4 Zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen.
- 5 Zucker, Zimt darunter mischen, abschmecken.

Anmerkung

Als Beilage eignet sich ein saisonales Fruchtkompott. Rezept 1109.
Rhabarber, Erdbeeren, Aprikosen, Äpfel, Zwetschgen, etc.

Käsekuchen

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 330 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kuchenteig	12.750	kg	ausgerollt, 3 Rollen	3
Käse	18	kg	gerieben	3
Vollmilch	2.500	kg	UHT	
Vollrahm	2.500	kg	UHT	
Vollei	1	kg	pasteurisiert	

Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika

Zubereitung

- 1 GN 1/1 Bleche mit Backtrennpapier auslegen.
- 2 Kuchenteig auslegen, Gabel stechen.
- 3 Käse gleichmässig auf die Bleche verteilen.
- 4 Milch, Rahm, Eier mit den Gewürzen zu einem Guss vermischen, würzen.
- 5 Vor dem Backen, Guss über den Käse verteilen.
- 6 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 200°C ca. 30–40 Minuten backen.

Ableitung

- Käse Zwiebel Kuchen: Käseanteil auf 12 kg reduzieren und mit 6 kg gedämpften, fein geschnittenen Zwiebeln ersetzen.
- Lothringer Käsekuchen: Käseanteil auf 12 kg reduzieren und mit 3 kg gedämpften, gehackten Zwiebeln und 3 kg sautierten Speckwürfel ersetzen.
- mit Broccoli: 15 kg blanchierte Broccoli Röschen auf den Teig verteilen.
- mit Spinat: Käseanteil auf 5 kg reduzieren, mit dem Guss mischen und über den Broccoli Verteilen. 10 kg Blattspinat TK mit 1 kg Zwiebeln und 0.100 kg Knoblauch dünsten und auf den Teig verteilen. Käseanteil auf 8 kg reduzieren, mit dem Guss mischen und über den Spinat verteilen.
- Ramequin: 10 kg fein geschnittener Lauch mit 1 kg gehackten Zwiebeln dünsten und auf den Teig verteilen. Käseanteil auf 8 kg reduzieren, mit dem Guss mischen und über den Lauch verteilen.



Ramequin (R0915)

Käseschnitten

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 220 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Käse	6	kg	gerieben	3
Zwiebeln	1	kg	gehackt, gedämpft	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Weissmehl	2.500	kg		
Vollmilch	4	kg	UHT	
Vollei	1	kg	pasteurisiert	
Ruchbrot	13	kg	in Scheiben zu 1 cm	

Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika

Zubereitung

- 1 Käse mit Zwiebeln, Knoblauch, Mehl, Gewürzen gut vermischen.
- 2 Der Masse nach und nach Milch, Eier begeben.
- 3 Abschmecken, 3 Stunden gekühlt ruhen lassen.
- 4 Brotscheiben ca. 1 cm dick mit der Masse bestreichen.
- 5 Auf GN 1/1 Bleche verteilen, im vorgeheizten Kombi Steamer bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

Anmerkung

Die traditionelle Militärkäseschnitte wird mit folgender Käsemischung zubereitet:

2 kg Emmentaler, 2 kg Greyerzer, 1 kg Tilsiter rot, 1 kg Appenzeller

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 300 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Fleisch	12	kg	fein geschnetzelt	3
Streuwürze Fleisch	0.120	kg	Dose	A-Prov
Kreuzkümmel	0.100	kg	gemahlen	
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	1
Zitronensaft	0.300	kg		A-Prov
Wasser				
Speiseöl	1	kg	Flasche	A-Prov
Sauce				
Joghurt Nature	5	kg		
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	
Salz, Pfeffer, Tabasco				
Beilagen				
Pita Brot	10	kg	Stück à 100 g	4
Zwiebeln	2	kg	fein geschnitten	2
Tomaten	2	kg	Würfel	1
Rotkabis	1	kg	fein geschnitten	1
Salat, Eisberg	2	kg	geschnitten	1
Koriander	0.100	kg	gehackt	

Zubereitung

- 1 Fleisch, Gewürze, Knoblauch, Zitronensaft für 2 Stunden gekühlt marinieren.
- 2 Öl erhitzen, mariniertes Fleisch partienweise anbraten, pikant würzen.
- 3 Etwas Wasser begeben, Fleisch zugedeckt garen, herausnehmen.
- 4 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 5 Fleisch warm halten.
- 6 Pita Brot auf einer Seite aufschneiden. Im Kombi Steamer kurz erwärmen.
- 7 Joghurt, Knoblauch pikant abschmecken.
- 8 Zwiebeln, Tomaten, Rotkabis, Salat, Koriander separat dazu servieren.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten:	Trutenschenkelfleisch	40 Minuten
	Pouletschenkelfleisch	40 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Bei einer grossen Anzahl Personen, langsamer Service!

Alternative: Pita Brot mit Couscous ersetzen.

Lasagne mit Frischkäse und Spinat

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 400 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl / Olivenöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov 2
Zwiebeln	2	kg	gehackt	1
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	3
Spinat	15	kg	TK, gehackt	A-Prov 3
Gemüsebouillonpulver	0.300	kg	Dose	3
Käse, Ricotta	6	kg		
Milchsauce / Béchamel	10	kg	Rezept 0300	
Tomaten	3	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov 3
Käse	3	kg	gerieben	
Teigwaren	6	kg	Lasagne Blätter GN 1/1	

Pfeffer, Oregano, Basilikum

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch dünsten.
- 2 Spinat begeben, mitdünsten, pikant abschmecken.
- 3 Frischkäse begeben, gut vermischen.
- 4 Hälfte der Béchamel begeben, gut vermischen.
- 5 GN 1/1 Schalen abwechselnd mit Füllung, Teigblättern, 3-lagig einfüllen.
- 6 Restliche Béchamel mit Tomaten mischen, über die Lasagne verteilen.
- 7 Käse bestreuen.
- 8 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 160°C ca. 60 Minuten backen.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

- al forno: Anstelle der Spinatfüllung, 20 kg Bologneser Sauce verwenden.
Die Menge Béchamel auf 12 kg reduzieren. Die Tomaten weglassen.
- mit Gemüse: Als Füllung 20 kg feingeschnittenes Ratatouille verwenden.
Die Menge Béchamel auf 12 kg reduzieren. Die Tomaten weglassen.



Lasagne (R0815)

Mah-mee

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 400 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	1	kg	Flasche	A-Prov
Fleisch	10	kg	geschnetzelt	3
Schinken	2	kg	geräuchert, geschnitten	3
Streuwürze Fleisch	0.100	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	geschnitten	2
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	1
Ingwer	0.100	kg	gehackt, Paste	3
Sambal Oelek	0.100	kg		
<i>Lauch</i>	3	kg	<i>geschnitten</i>	1
Lauch	2	kg	geschnitten	3
<i>Peperoni</i>	6	kg	<i>geschnitten</i>	1
Peperoni	5	kg	geschnitten	3
Shiitake Pilze	2	kg	geschnitten	1
Wasser	4	kg		
Sojasauce	1	kg	salzig	4
Geflügelbouillonpaste	0.300	kg	Dose	A-Prov
Maizena Express				A-Prov
Koriander	0.100	kg	gehackt	1
Pfeffer				
Teigwaren	20	kg	Nudeln, gekocht, Rezept 0617	A-Prov

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Fleisch, Schinken portionweise anbraten, pikant würzen, herausnehmen.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Sambal dünsten, Gemüse, Pilze mitdünsten, würzen.
- 3 Wasser, Sojasauce begeben, gut mischen.
- 4 Aufkochen, abschmecken.
- 5 Fleisch zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 6 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 7 Abschmecken, Maizena abbinden.
- 8 Koriander verfeinern.
- 9 Mit Nudeln servieren.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten:	Schweinefleisch	60 Minuten
	Pouletschenkelfleisch	40 Minuten
	Quorn	30 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Mah-Mee wird mit Nudeln serviert. Schöpfttechnisch ist es von Vorteil, wenn das Fleisch und die Nudeln nicht gemischt werden.

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quorn geschnetzeltes und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

Mediterraner Gemüse Gratin

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 300 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Olivenöl	1	kg		
Schalotten	6	kg	Schnitze	1
Weissbrot	5	kg	ohne Rinde, Würfel	
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	1
<i>Auberginen</i>	15	kg	<i>Würfel</i>	1
Auberginen	13	kg	Würfel	3
Gemüsebouillonpulver	0.500	kg		A-Prov
Käse, Feta	5	kg	Würfel	3
Oliven	2	kg	schwarz, entsteint	
Balsamico	0.500	kg		
Käse, Sbrinz	2	kg	gerieben	3
Italienische Kräuter	0.020	kg	getrocknet	

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen.
- 2 Schalotten ca. 3 Minuten leicht anbraten, herausnehmen.
- 3 Brot begeben, im Öl goldbraun rösten.
- 4 Knoblauch, Auberginen begeben, dünsten, würzen.
- 5 Alles mit den Schalotten mischen, Feta, Oliven sorgfältig beimengen.
- 6 Auf GN 1/1 Schalen verteilen.
- 7 Balsamico beträufeln, Sbrinz darüber streuen.
- 8 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 200 °C ca. 20 Minuten fertig garen und gratinieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

- mit Zucchini: Anstelle von Auberginen, Zucchini Würfel mitbraten.
- mit Peperoni: Anstelle von Auberginen, Peperoni Würfel verwenden.
- mit Tomaten: Anstelle von Auberginen, rohe Tomatenwürfel verwenden.
- Ratatouille Gemüse: Anstelle von einem Gemüse, Auberginen, Zucchini, Peperoni und Tomaten verwenden.



Mediterraner Gemüse Gratin mit Tomaten (R0920)

Moussaka

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 400 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl / Olivenöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	1
<i>Auberginen</i>	10	kg	<i>Würfel</i>	1
Auberginen	8	kg	Würfel	3
Kartoffeln	8	kg	Würfel	2
Gemüsebouillonpulver	0.300	kg	Dose	A-Prov
Bologneser Sauce	10	kg	fertig, Rezept 0905	
Milchsauce / Béchamel	8	kg	fertig, Rezept 0308	
Käse	3	kg	gerieben	3
Teigwaren	6	kg	Lasagne Blätter GN 1/1	

Pfeffer, Oregano, Basilikum

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch dünsten.
- 2 Auberginen, Kartoffeln begeben, mitdünsten, pikant abschmecken.
- 3 Bologneser Sauce begeben, gut vermischen, aufkochen.
- 4 8 GN 1/1 Schalen abwechselnd mit Füllung, Teigblättern, 3-lagig einfüllen.
- 5 Béchamel über die Lasagne verteilen.
- 7 Käse bestreuen.
- 8 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 160°C ca. 40 Minuten backen.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 440 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Fleisch	10	kg	geschnetzelt	3
Crevetten	2	kg	TK, geschält	3
Sesamöl	0.050	kg	asiatisch	
Sojasauce	1	kg	süß	
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	1
Sambal Oelek	0.200	kg		
Ingwer	0.200	kg	gehackt, Paste	3
Speiseöl	1	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	geschnitten	2
Streuwürze Fleisch	0.120	kg	Dose	A-Prov
Rüebli	2	kg	geschnitten	2
Stangensellerie	3	kg	geschnitten	1
Erbsen	2.5	kg	TK	3
Streuwürze Fleisch	0.120	kg	Dose	A-Prov
Wasser	4	kg		
Geflügelbouillonpaste	0.160	kg	Dose	A-Prov
Sojasprossen	1	kg		1
Maizena Express	0.500	kg		A-Prov
Koriander	0.100	kg	gehackt	1
Pfeffer				
Reis	20	kg	gekocht, Rezept 0608	4

Zubereitung

- 1 Fleisch, Crevetten mit Sesamöl, je der Hälfte Sojasauce, Knoblauch, Sambal, Ingwer für 2 Stunden gekühlt marinieren.
- 2 Öl erhitzen, mariniertes Fleisch, Crevetten partienweise anbraten, pikant würzen.
- 3 Zwiebeln, restlicher Knoblauch, Ingwer, Sambal dünsten, Gemüse begeben, mitdünsten, würzen.
- 4 Wasser, restliche Sojasauce begeben, gut mischen.
- 5 Aufkochen, abschmecken.
- 6 Fleisch zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Sauce mit Maizena abbinden.
- 9 Sojasprossen, Koriander verfeinern.
- 10 Mit Reis servieren.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten:	Schweinefleisch	60 Minuten
	Pouletschenkelfleisch	40 Minuten
	Quorn	30 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Nasi Goreng wird mit Reis serviert. Schöpfttechnisch ist es von Vorteil, wenn das Fleisch und der Reis nicht gemischt werden. Reis gemäss Rezept 0608.

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch und Crevetten kann Quorn geschnitztes und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

Bami Goreng: Anstelle von Reis werden Nudeln serviert. Schöpfttechnisch ist es von Vorteil, wenn das Fleisch und die Nudeln nicht gemischt werden. Nudeln gemäss Rezept 0617.

Pastetlifüllung

R0923

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 250 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Champignons	6	kg	Viertel	1
Weisswein	2	kg	Karton	A-Prov
Wasser	5	kg		
Geflügelbouillonpaste	0.100	kg	Dose	A-Prov
Weisse Saucenbasis, Veloute Pulver	1	kg	Beutel	A-Prov
Fleischkonserve / Brätchügeli	8	kg	Würfel / gekocht	A-Prov
Vollrahm	1	kg	UHT	
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	1

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch glasig dünsten.
- 2 Pilze begeben, dünsten, Wein ablöschen, Wasser ablöschen, Bouillonpaste begeben, aufkochen, Pilze weich sieden. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 3 Pilze herausnehmen, warm stellen.
- 4 Veloute Pulver abbinden, mixen.
- 5 Rahm verfeinern.
- 6 Fleisch, Pilze begeben, aufkochen. Schnittlauch garnieren.
- 7 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten:	Fleischkonserve	20 Minuten
	Quorn	20 Minuten
	Brätchügeli	20 Minuten
	Champignons	20 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Die Bouillonpasten (A-Prov) je nach Fleischsorte anpassen!

Ableitungen

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quornragout und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.
mit Champignons: Unter Punkt 6, keine Fleischkonserve verwenden.
Unter Punkt 3, 6 kg Champignons mehr verwenden.

Pizza mit Schinken und Peperoni

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 440 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Pizzateig	13.500	kg	Rezept 1102	4
Tomatensauce	10	kg	Rezept 0311	4
Pizzaschinken	7	kg	Streifen	3
Peperoni	10	kg	Streifen	1
Zwiebeln	3	kg	geschnitten	2
Oliven	1	kg	schwarz, entsteint	3
Käse, Mozzarella	7	kg	geraffelt	3
Oregano	0.020	kg	getrocknet	

Zubereitung

- 1 GN 1/1 Backbleche mit Backtrennpapier auslegen.
- 2 Teig sechzehnteln. Teigstücke zu einem Rechteck ca. 4 mm dick ausrollen.
- 3 Teigstücke mit Tomatensauce bestreichen.
- 4 Schinken, Peperoni, Zwiebeln, Oliven gefällig auf die Teigstücke verteilen.
- 5 Mozzarella darüber streuen, mit Oregano abschmecken.
- 6 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 230°C ca. 15–20 Minuten backen.
- 7 Portionieren, sofort servieren.

Anmerkung

Pizzen können mit fast allem belegt werden.
(Salami, Eier, Champignons, Ananas, Artischocken, Spinat, Ruccola, etc.)

Ableitungen

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch nur Gemüse und Käse verwenden.

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 400 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	8	kg		
Vollmilch	8	kg	UHT	4
Gemüsebouillonpulver	0.500	kg	Dose	A-Prov
Maisgriess	4	kg		A-Prov
Speck	2	kg	geräuchert, Würfel	3
Bologneser Sauce	18	kg	Rezept 0905	
Käse	3	kg	gerieben	3

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Wasser, Milch, Bouillonpaste aufkochen.
- 2 Maisgriess regenartig einrühren, bis dieser leicht bindet, Hitze entfernen, bei gedecktem Kochkessel ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- 3 Speck ohne Öl anbraten, bei Seite stellen.

Einschichten

- 4 Hälfte der Polenta in 8 GN 1/1 Schalen füllen, die Hälfte des Käses darauf verteilen.
- 5 Bologneser Sauce auf die Polenta verteilen, mit restlicher Polenta bedecken.
- 6 Speck, restlicher Käse darüber verteilen.
- 7 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Anstelle von Polenta kann auch Hartweizengriess verwendet werden.

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann für die Bologneser Sauce ein Sojagranulat oder Quorngehacktes, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

mit Resten: Anstelle der Bologneser Sauce können Resten von Saucenfleischgerichten (Ragout, Geschnitztes, etc.) verwendet werden.

Ravioli gratiniert

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 420 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl / Olivenöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov 2
Zwiebeln	1	kg	gehackt	1
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Schinken	3	kg	gekocht, in Streifen	A-Prov 3
Gemüsebouillonpulver	0.020	kg	Dose	A-Prov 3
Ravioli	40	kg	Dose	A-Prov 3
Käse	2	kg	gerieben	

Pfeffer, Oregano

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch glasig dünsten.
- 2 Schinken mitdünsten, abschmecken.
- 3 Ravioli in GN 1/1 Schalen verteilen.
- 4 Schinken-Zwiebeln über die Ravioli verteilen.
- 5 Käse bestreuen, im vorgeheizten Kombi Steamer bei 180°C ca. 30 Minuten gratinieren.

Anmerkung

Die Dosen können auch im siedenden Wasser erhitzt und anschließend geöffnet werden.
Achtung Spritzgefahr.

Schaffhauser Bölldünne (Zwiebelkuchen)

R0927

Verdaulichkeit: schwer**Essbarer Anteil:** ca. 350 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	1	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	15	kg	geschnitten	2
Gemüsebouillonpulver	0.200	kg	Dose	A-Prov
Speck	3	kg	geräuchert, in Streifen	3
Kuchenteig	12.750	kg	ausgerollt, 3 Rollen	
Vollmilch	3	kg	UHT	
Vollrahm	2	kg	UHT	
Vollei	1	kg	pasteurisiert	

Pfeffer, Muskat, Paprika

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten, würzen, herausnehmen.
- 2 Speck ohne Zugabe von Öl sautieren, herausnehmen.
- 3 GN 1/1 Bleche mit Backtrennpapier auslegen.
- 4 Kuchenteig auslegen, Gabel stechen.
- 5 Zwiebel, Speck gleichmässig auf die Bleche verteilen.
- 4 Milch, Rahm, Eier mit den Gewürzen gut vermischen.
- 5 Vor dem Backen, Guss über die Zwiebeln verteilen.
- 6 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 200 °C ca. 30–40 Minuten backen.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Teigwarengratin

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 350 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	80	kg		
Salz	1.200	kg		A-Prov
Teigwaren	8	kg		A-Prov
Speck	8	kg	geräuchert, Würfel	3
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Champignons	5	kg	geschnitten	1
Erbsen TK	5	kg		3
Gemüsebouillonpulver	0.200	kg	Dose	A-Prov
Milchsauce / Béchamel	10	kg	Rezept 0308	
Käse	3	kg	gerieben	3

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Wasser aufkochen, Salz begeben.
- 2 Teigwaren begeben, gut umrühren, unter Rühren «al dente» kochen.
- 3 Abkühlen unter fließend kaltem Wasser, abschütten, gut abtropfen.
- 4 Speck ohne Öl sautieren.
- 5 Zwiebeln, Knoblauch, Champignons begeben, dünsten.
- 6 Erbsen, Bouillonpaste begeben, dünsten, gut mischen, abschmecken.
- 7 In GN 1/1 Schalen verteilen.
- 8 Sauce Béchamel gleichmässig über die GN Schalen verteilen, Käse bestreuen.
- 9 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 180°C ca. 30 Minuten gratinieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!
Eignet sich gut zur Resteverwertung von gut durchgekühlten Teigwaren.

18 Eintopfgerichte

Bauern Eintopf

R1000

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Fleisch	16	kg	gehacktes	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Rüebli	7	kg	Würfel	2
Peperoni	7	kg	Würfel	1
Peperoni	6	kg	Würfel	3
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Wasser	6	kg		
Rindsbouillonpaste	0.400	kg	Dose	A-Prov
Tomaten	6	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov
Kartoffeln	6	kg	festkochend, Würfel	2
Saurer Halbrahm	2	kg	UHT	

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Fleisch anbraten, würzen.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch begeben, dünsten, Rüebli, Peperoni begeben, mitdünsten.
- 3 Tomatieren, Wasser, Bouillonpaste begeben.
- 4 Tomaten begeben, aufkochen, abschmecken, zugedeckt $\frac{3}{4}$ schmoren.
- 5 Kartoffeln begeben, nochmals 30 Minuten zugedeckt weich schmoren.
- 6 Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken.
- 9 Saurer Halbrahm begeben, gut vermischen, nicht mehr kochen lassen.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten:	Rindfleisch	120 Minuten
	Schweinefleisch	60 Minuten
	Pouletschenkelfleisch	40 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Je nach Verfügbarkeit können auch Pfälzer Karotten, Wirsing, Stangensellerie etc. verwendet werden.

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	8	kg	geschnitten	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Fleisch	16	kg	Ragout à 20 g	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Peperoni	5	kg	Würfel	1
Peperoni	4	kg	Würfel	3
Paprika edelsüß	0.500	kg	gemahlen	
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Wasser	9	kg		
Rindsbouillonpaste	0.200	kg	Dose	A-Prov
Kartoffeln	10	kg	festkochend, Würfel	2
Pfeffer				
Maizena Express				A-Prov

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch glasig dünsten.
- 2 Fleisch begeben, würzen, weiterdünsten, Saft einkochen lassen, Peperoni begeben, mitdünsten.
- 3 Paprika stäuben, tomatieren, Bratensauce Pulver stäuben.
- 4 Wasser, Bouillonpaste begeben, knollenfrei mischen.
- 5 Aufkochen, abschmecken.
- 6 Fleisch zugedeckt schmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 7 Nach $\frac{3}{4}$ Kochzeit, Kartoffeln begeben, zugedeckt weichschmoren.
- 8 Fleisch kontrollieren. Garprobe.
- 9 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten:	Rindfleisch	120 Minuten
	Kalbfleisch	90 Minuten
	Schweinefleisch	90 Minuten
	Quorn	30 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quornragout, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

Hörnli Pilaw (G'hackets mit Hörnli)

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Rindfleisch	16	kg	gehacktes	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	3	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Rotwein	1	kg	Karton	A-Prov
Tomaten	6	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov
Wasser	8	kg		
Rindsbouillonpaste	0.400	kg	Dose	A-Prov
Teigwaren	15	kg	Eierhörnli	A-Prov
Petersilie	0.100	kg	gehackt	1
Käse	2	kg	gerieben	3

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Fleisch anbraten, würzen.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch dünsten, Wein ablöschen.
- 3 Tomaten, Wasser, Bouillonpaste begeben.
- 4 Aufkochen, abschmecken, $\frac{3}{4}$ Kochzeit zugedeckt schmoren.
- 5 Hörnli begeben, aufkochen, 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
- 6 Garprobe. Fleisch, Teigwaren kontrollieren.
- 7 Eventuell Flüssigkeit nachgeben. Abschmecken.
- 8 Käse separat servieren.

LenkungspunktKochzeit
Garprobe

Richtzeiten: Rindfleisch

60 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Linsen-Speck Eintopf

R1003

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Speck	12	kg	geräuchert, Würfel à 20 g	3
Streuwürze Fleisch	0.100	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Rüebli	6	kg	Würfel	2
<i>Knollensellerie</i>	7	kg	Würfel	1
Knollensellerie	5	kg	Würfel	3
Lauch	6	kg	Würfel	1
Lauch	5	kg	Würfel	1
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Rotwein	2	kg	Karton	A-Prov
Wasser	12	kg		
Rindsbouillonpaste	0.400	kg	Dose	A-Prov
Linsen braun	6	kg	gewaschen, eingeweicht	

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Speck partienweise anbraten, herausnehmen, würzen.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch glasig dünsten, Gemüse begeben, mitdünsten.
- 3 Tomatieren, Wein ablöschen, Wasser, Bouillonpaste begeben.
- 4 Linsen begeben, aufkochen, abschmecken.
- 5 Speck, Linsen zugedeckt weichschmoren.
- 6 Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen. Garprobe. Speck kontrollieren.
- 7 Abschmecken.

Richtzeiten:

Speck

60 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Pot-au-feu

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	10	kg		
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Rindsbouillonpaste	0.400	kg	Dose	A-Prov
Fleisch	16	kg	Ragout à 20 g	3
Zwiebeln	2	kg	gehackt	2
Rüebli	4	kg	Würfel	2
<i>Knollensellerie</i>	3	kg	<i>Würfel</i>	1
Knollensellerie	2	kg	Würfel	3
Lauch	4	kg	geschnitten	1
Lauch	3	kg	geschnitten	3
<i>Weisskabis</i>	3	kg	<i>geschnitten</i>	1
Weisskabis	2	kg	geschnitten	3
Kartoffeln	10	kg	festkochend, Würfel	2
Petersilie	0.100	kg	gehackt	1
Pfeffer				

Zubereitung

- 1 Wasser, Streuwürze, Bouillonpaste aufkochen.
- 2 Fleisch begeben, aufkochen, abschäumen.
- 3 Fleisch $\frac{3}{4}$ der Kochzeit auf dem Siedepunkt ziehen lassen.
- 4 Gemüse begeben, mit sieden.
- 5 Ca. 30 Minuten vor dem servieren die Kartoffeln begeben, weichsieden.
- 6 Garprobe. Fleisch kontrollieren.Kochzeit
- 8 Abschmecken.
- 9 Petersilie bestreuen.

Lenkungspunkt

Richtzeiten:	Rindfleisch	120 Minuten
	Pouletschenkefleisch	40 Minuten
	Quorn	30 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Je nach Verfügbarkeit können auch Pfälzer Karotten, Wirsing, Stangensellerie etc. verwendet werden.

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quornragout und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

Eintopfgerichte



Pot-au-feu (R1004)

Schnitz und drunder

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	
Streuwürze Fleisch	0.100	kg	Dose	A-Prov
Wasser	13	kg		
Rindsbouillonpaste	0.400	kg	Dose	A-Prov
Rüebli	6	kg	Würfel	2
Rippli	8	kg	geräuchert, Stücke à 80 g	3
Speck	8	kg	geräuchert, Stücke à 80 g	3
Dörrbirnen (optional)	1	kg	eingeweicht, halbiert	
Kartoffeln	12	kg	festkochend, Würfel	2

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch glasig dünsten, würzen.
- 2 Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen, abschmecken.
- 3 Gemüse, Fleisch begeben, ca. 30 Minuten auf dem Siedepunkt ziehen lassen.
- 4 Birnen, Kartoffeln begeben, wechsieden.
- 5 Garprobe. Fleisch kontrollieren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 6 Abschmecken.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten: Rippli und Speck

60 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Je nach Verfügbarkeit können auch Pfälzer Karotten, Wirsing, Stangensellerie etc. verwendet werden.

Verdaulichkeit: schwer**Essbarer Anteil:** ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Schweinefleisch	4	kg	Ragout à 10 g	3
Speck	2	kg	geräuchert, Würfel à 10 g	3
Streuwürze Fleisch	0.100	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	geschnitten	2
Rüebli	3	kg	Würfel	2
<i>Knollensellerie</i>	3	kg	Würfel	1
Knollensellerie	2	kg	Würfel	3
Weisskohl	9	kg	geschnitten	1
Weisskohl	7	kg	geschnitten	3
Tomatenextrakt	0.400	kg	Dose	A-Prov
Weisswein	1	kg	Karton	A-Prov
Wasser	12	kg		
Rindsbouillonpaste	0.400	kg	Dose	A-Prov
Salbei	0.010	kg	gehackt	1
Rosmarin	0.020	kg	gehackt	1
Kartoffeln	7	kg	festkochend, Würfel	2
Luganighe	8	kg	Stück à 80 g	3
Pfeffer				

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Fleisch portionweise anbraten, würzen.
- 2 Zwiebeln, Gemüse begeben, mitdünsten.
- 3 Tomatieren, Wein ablöschen, Wasser, Bouillonpaste auffüllen, aufkochen.
- 4 Kräuter begeben, ca. 30 Minuten sieden lassen.
- 5 Kartoffeln begeben, weichsieden.
- 6 Fleisch kontrollieren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 7 Abschmecken.
- 8 Luganighe im Bratmodul anbraten, im vorgeheizten Kombi Steamer fertig garen.

Lenkungspunkt

Garprobe

Richtzeiten: Schweinefleisch 60 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Schöpfttechnisch ist es von Vorteil, wenn die Luganighe separat gebraten und serviert werden.

Unterwaldner Stunggis

R1007

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Schweinefleisch	16	kg	Ragout à 20 g	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	2
Rüebli	4	kg	Würfel	2
Lauch	5	kg	geschnitten	1
Lauch	4	kg	geschnitten	3
Bohnen grün	3	kg	TK, halbiert	3
Weisskohl	5	kg	geschnitten	1
Weisskohl	4	kg	geschnitten	3
Majoran	0.010	kg	gehackt	1
Thymian	0.010	kg	gehackt	1
Wasser	10	kg		
Rindsbouillonpaste	0.400	kg	Dose	A-Prov
Kartoffeln	5	kg	festkochend, Würfel	2

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Fleisch anbraten, würzen.
- 2 Zwiebeln begeben glasig dünsten, Gemüse ohne Bohnen, begeben mitdünsten.
- 3 Kräuter, Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen, abschmecken.
- 4 Ca. 30 Minuten zugedeckt schmoren lassen.
- 5 Kartoffeln, Bohnen begeben, ca. 30 Minuten zugedeckt weichschmoren.
- 6 Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten: Schweinefleisch

60 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Je nach Verfügbarkeit können auch Pfälzer Karotten, Wirsing, Stangensellerie etc. verwendet werden.

Waadtländer Lauch-Kartoffel Eintopf

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 500 g

R1008

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
<i>Lauch</i>	15	kg	<i>geschnitten</i>	1
Lauch	13	kg	geschnitten	3
Rindsbouillonpaste	0.400	kg	Dose	A-Prov
Kartoffeln	10	kg	festkochend, Würfel	2
Weisses Saucenpulver, Veloute Pulver	0.500	kg	Beutel	A-Prov
Weisswein	5	kg	Karton	A-Prov
Wasser	5	kg		
Waadtländer Saucisson	16	kg	100 Stück à 160 g	3
Pfeffer				

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch glasig dünsten, Lauch begeben, mitdünsten.
- 2 Bouillonpaste, Kartoffeln begeben.
- 3 Veloute Pulver stäuben, gut mischen, Wein ablöschen.
- 4 Wasser auffüllen, mischen, aufkochen.
- 5 Zugedeckt weichschmoren, abschmecken.
- 6 Saucisson in GN 1/1 Schalen gelocht im Kombi Steamer dämpfen.

Richtzeiten:	Lauch-Kartoffeln	40 Minuten
	Saucisson	40 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Kann am Schluss mit etwas Weinessig verfeinert werden.

Walliser Chuchisuppe

R1009

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Speck	14	kg	geräuchert, Würfel à 10 g	3
Streuwürze Fleisch	0.100	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	2
Rüebli	3	kg	Würfel	2
Lauch	4	kg	geschnitten	1
Lauch	3	kg	geschnitten	3
Spinat, Blatt	2.5	kg	TK	3
Wirsing	4	kg	geschnitten	1
Wirsing	3	kg	geschnitten	3
Kartoffeln	4	kg	festkochend, Würfel	2
Wasser	15	kg		
Rindsbouillonpaste	0.400	kg	Dose	A-Prov
Teigwaren	2	kg	Makkaroni	A-Prov
Reis	2	kg	Trockenreis	A-Prov
Käse, Raclette	2	kg	gerieben	3

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Speck anbraten.
- 2 Zwiebeln glasig mitdünsten, Gemüse begeben, mitdünsten, würzen.
- 3 Kartoffeln, Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen.
- 4 Ca. 30 Minuten auf dem Siedepunkt ziehen lassen. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 5 Teigwaren, Reis begeben, ca. 10 Minuten ziehen lassen.
- 6 Garprobe. Speck kontrollieren, abschmecken.
- 7 Beim Anrichten mit Käse bestreuen oder separat servieren.

Richtzeiten: Speck

40 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.500	kg	Flasche	A-Prov
Schweinefleisch	16	kg	Ragout à 20 g	3
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	2
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	1
Kümmel	0.010	kg		
Rüebli	4	kg	Würfel	2
Wirsing	6	kg	geschnitten	1
Wirsing	5	kg	geschnitten	3
Kartoffeln	10	kg	festkochend, Würfel	2
Weisswein	2	kg	Karton	A-Prov
Wasser	15	kg		
Rindsbouillonpaste	0.400	kg	Dose	A-Prov

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Öl erhitzen, Fleisch partienweise anbraten, herausnehmen, würzen.
- 2 Zwiebeln, Knoblauch glasig dünsten, Fleisch, Kümmel begeben.
- 3 Rüebli, Wirsing begeben, gut mischen, mitdünsten.
- 4 Kartoffeln begeben.
- 5 Wein ablöschen, Wasser, Bouillonpaste begeben, aufkochen, abschmecken.
- 6 Zugedeckt weichschmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken.

LenkungspunktKochzeit
Garprobe

Richtzeiten: Schweinefleisch

60 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Notizen

19 Teige und Süßspeisen

Brotteig

Verdaulichkeit: leicht**Roher Teig Anteil:** ca. 120 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Salz	0.150	kg		A-Prov
Wasser	5	kg		
Ruchmehl	7	kg		
Hefe	0.200	kg	frisch	

Zubereitung

- 1 Salz im Wasser auflösen.
- 2 Alle Zutaten im Schlagkessel mit dem Teighaken gut mischen.
- 3 Bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 15 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
- 4 Teig abdecken, an einem warmen Ort (25–30 °C) gehen lassen.
- 5 Zusammenschlagen, portionieren, formen, nochmals gehen lassen.
- 6 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 200 °C backen.

Anmerkung

Rezept ergibt ca. 10 kg gebackenes Brot.

Kann auch mit Weismehl hergestellt werden.

Ableitung

- Schinken im Brotteig: 18 kg Schinken ohne Bein pochieren oder gekocht einkaufen.
Gekochter Schinken (ohne Knochen und Schwarte) im Teig einschlagen und backen.
- Wurst im Brotteig: 18 kg Würste pochieren oder gekocht einkaufen.
Gekochte Würste (ohne Haut und Metallklammer) im Teig einschlagen und backen.
Geeignete Würste: Berner Zungenwurst (gekocht, geschält)
Waadtländer Saucisson (gekocht, geschält)

Berner Zöpfe

Verdaulichkeit: leicht

Roher Teig Anteil: ca. 175 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Vollmilch	5	kg	UHT	
Vollei	0.200	kg	pasteurisiert	
Salz	0.200	kg		A-Prov
Kochbutter	1.200	kg	weich	
Weissmehl	10	kg		
Hefe	0.700	kg	frisch	
Eigelb	0.300	kg	pasteurisiert	

Zubereitung

- 1 Zutaten im Schlagkessel mit dem Teighaken gut mischen.
- 2 Bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 10 Minuten zu einem Teig kneten.
- 3 Bei maximaler Geschwindigkeit ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig schlagen.
- 4 Teig abdecken, an einem warmen Ort (25–30°C) um das Doppelte aufgehen lassen.
- 5 Teig zusammenschlagen, in 15 gleichgrosse Stücke teilen.
- 6 Teigstücke nochmals halbieren, zu Würsten rollen, Zöpfe formen.
- 7 Abgedeckt nochmals gehen lassen.
- 8 Kühl stellen.
- 9 Zweimal mit Eigelb bestreichen.
- 10 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 220°C ca. 50 Minuten backen.

Anmerkung

Rezept ergibt 15 Zöpfe à ca. 1 kg.

Ableitung

Speckzopf: Dem Teig 3 kg feine Speckwürfel begeben.



Teige und Süßspeisen



Pizzateig

Verdaulichkeit: leicht

Roher Teig Anteil: ca. 135 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Salz	0.150	kg		A-Prov
Wasser	4.500	kg		
Weissmehl	7.500	kg		
Oliveneöl	1.200	kg		
Hefe	0.300	kg	frisch	

Zubereitung

- 1 Salz im Wasser auflösen.
- 2 Alle Zutaten im Schlagkessel mit dem Teighaken gut mischen.
- 3 Bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 10 Minuten zu einem Teig kneten.
- 4 Bei maximaler Geschwindigkeit ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig schlagen.
- 5 Teig abdecken, an einem warmen Ort (25–30 °C) gehen lassen.
- 6 Zusammenschlagen, portionieren, auswallen, belegen.
- 7 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 220 °C backen.

Anmerkung

- Foccacia: Teig ca. 1 cm dick auswallen, Olivenöl bestreichen und belegen.
Belegen mit: entsteinte, halbierte Oliven, Rosmarinnadeln, getrocknete und geschnittene Tomaten, etc.
- Pizzen divers: Rezept 0924

Verdaulichkeit: leicht**Roher Teig Anteil:** ca. 70 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Vollmilch	2.500	kg	UHT	
Vollei	0.200	kg	pasteurisiert	
Salz	0.060	kg		A-Prov
Kochbutter	0.300	kg	weich	
Zucker	0.350	kg		A-Prov
Weissmehl	4.000	kg		
Hefe	0.180	kg	frisch	

Zubereitung

- 1 Zutaten im Schlagkessel mit dem Teighaken gut mischen.
- 2 Bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 10 Minuten zu einem Teig kneten.
- 3 Bei maximaler Geschwindigkeit ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig schlagen.
- 4 Teig abdecken, an einem warmen Ort (25–30°C) gehen lassen.
- 5 Zusammenschlagen, weiterverarbeiten.

Ableitung

Vanille Plunder:

Teig in kleine Quadrate ausrollen. Konfitüre auf den Teigmitten verteilen, Teigecken über der Konfitüre zusammendrücken, gut andrücken.

GN 1/1 Bleche mit Backtrennpapier auslegen und Teiglinge absetzen.

Backfeste Creme auf die Mitte der Plunder spritzen. Kühl stellen.

Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 200°C ca. 15 Minuten backen.

Dessertcreme: Rezept 1100, backfeste Creme.

Berliner

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 40 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Süßer Hefeteig	4	kg	Rezept 1103	
Konfitüre	2	kg		A-Prov
Zucker	1	kg		A-Prov
Zimt	0.020	kg	gemahlen	
Speiseöl	2	kg	Einsatzmenge 10 kg	A-Prov

Zubereitung

- 1 Teig in 40 g Stücke schneiden, rund aufschleifen, leicht flach drücken, auf mit Mehl bestäubte Tücher legen.
- 2 Teiglinge abdecken, an einem warmen Ort (25–30°C) um das Doppelte aufgehen lassen.
- 3 Öl erhitzen, Teiglinge beidseitig goldbraun ausbacken.
- 4 Abtropfen, mit einer Berliner Füllmaschine (in Bäckereien ausleihen) Konfitüre einfüllen, im Zimtzucker wenden.

Anmerkung

Steht keine Füllmaschine zur Verfügung, können die Berliner auch mit Spritzsack und Tülle gefüllt werden.

Ableitung

Vanilleberliner: Berliner mit 2 kg Vanille Basiscreme füllen. Rezept 1107.
Die Creme kann mit Kaffee, Schokolade, Caramel etc. aromatisiert werden.

Cake (Grundrezept)

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 90 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	3	kg		
Speiseöl	2.4	kg	Flasche	A-Prov
Cake Mischung	6	kg	Kessel	A-Prov
Puderzucker	0.200	kg		

Zubereitung

- 1 Wasser, Öl mischen.
- 2 Cake Mischung begeben, ca. 10 Minuten zu einer knollenfreien Masse verarbeiten.
- 3 GN 1/1 Schalen mit Backtrennfolie auslegen, Masse verteilen.
- 4 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei ca. 170 °C eine Stunde backen. Nadelprobe.
- 5 Auskühlen lassen. Portionieren, Puderzucker bestreuen.

Anmerkung

Zubereitungsangaben des Herstellers befolgen.

Ableitung

- Country Cake: Unter Punkt 2, der Masse 1 kg grob gehackte Haselnüsse und 1 kg grob gehackte Militärschokolade begeben.
- Zitronen Cake: Unter Punkt 2, 2 kg Zitronat begeben.
Nach dem backen nach Belieben mit Zitronen-Zuckersirup tränken.
- Früchte Cake: Unter Punkt 2, der Masse 2 kg marinierte Cake Früchte begeben.
- Rüebli Cake: Unter Punkt 2, der Masse 1 kg geraffelte Rüebli und 1 kg gemahlene Haselnüsse begeben.
- Bananen Cake: Unter Punkt 2, der Masse 2 kg zerdrückte reife Bananen begeben.
- Marmor Cake: Unter Punkt 2, Masse halbieren, eine Hälfte mit 1 kg Schokolademilchpulver vermischen.

Dampfnudeln

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 120 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Süßer Hefeteig	4	kg	Rezept 1103	
Kochbutter	0.100	kg		
Guss:				
Vollmilch	4	kg	UHT	
Vollrahm	1	kg	UHT	
Zucker	0.500	kg		A-Prov
Sauce:				
Vollmilch	4	kg	UHT	
Cremepulver	1	kg		A-Prov

Zubereitung

- 1 Teig in Stücke à 40 g schneiden, rund aufschleifen.
- 2 Hälfte vom Guss auf 4 gebutterte 1/1 GN Schalen geben, Teiglinge darauf verteilen.
- 3 Teiglinge an einem warmen Ort (25–30°C) um das Doppelte aufgehen lassen.
- 4 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 200°C ca. 30 Minuten backen.
- 5 Teiglinge leicht auseinander ziehen, restlichen Guss begeben.
- 6 Nochmals ca. 10 Minuten backen.

Zubereitung Sauce

- 1 Milch auf 50°C erwärmen.
- 2 Cremepulver knollenfrei einrühren, eventuell auf mixen.
- 3 Sauce separat zu den noch warmen Dampfnudeln servieren.

Dessertcreme (Basiscreme)

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 80 g

R1107

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Vollmilch	5	kg	UHT	
Cremepulver	1.500	kg		A-Prov
Vollrahm	1	kg	UHT	

Zubereitung

- 1 Milch, Cremepulver gut mischen.
- 2 Im Schlagkessel ca. 5 Minuten kräftig, knollenfrei verrühren.
- 3 Rahm schlagen, vorsichtig unter die Creme heben.

Anmerkung

Zubereitungsangaben des Herstellers befolgen.

Ableitung

Mokkacreme:	der Milch und Cremepulver, ca. 50 g Sofortkaffeepulver begeben. Fertigmachen mit Schlagrahm. Kann mit Schokoladenstücken verfeinert werden. (es kann auch Überproduktion Frühstückskaffee verwendet werden)
Schokoladencreme:	der Milch und Cremepulver, Schokoladenmilchpulver begeben. Fertigmachen mit Schlagrahm. Kann mit Schokoladenstücken verfeinert werden. (es kann auch Überproduktion Frühstücksschokoladenmilch verwendet werden)
Leckerlicreme:	Der fertigen Creme 500 kg Leckerli geraspelt unter mischen.
Caramelcreme:	Der fertigen Creme 1 kg Caramel Topping beifügen.
Früchtecreme:	der fertigen Creme 1 kg Fruchtputee begeben.
Thurgauer	Milch durch Süßmost ersetzen. Fertigmachen mit Schlagrahm.
Süßmostcreme:	Kann mit Apfelfächer verfeinert werden.
Schnittfeste Füllcreme für Cremeschnitten:	5 kg Milch und 2 kg Cremepulver 5 Minuten kräftig, knollenfrei verrühren. Creme weiterverarbeiten.
Backfeste Creme für Plunder:	5 kg Wasser und 2.250 kg Cremepulver 5 Minuten kräftig, knollenfrei verrühren. Creme weiterverarbeiten.

Freiburger Rahmkuchen

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 150 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kuchenteig	4.250	kg	ausgerollt	3
Vollei	3	kg	pasteurisiert	
Melasse	4	kg		
Salz	0.020	kg		A-Prov
Zimt	0.010	kg	gemahlen	
Maisstärke	0.300	kg		
Vollrahm	6	kg	UHT	

Zubereitung

- 1 GN 1/1 Bleche mit Backtrennpapier auslegen.
- 2 Kuchenteig auslegen, mit der Gabel stechen.
- 3 Alle Zutaten zu einer knollenfreien Masse verrühren.
- 4 Masse auf Bleche verteilen (max. 1.5 cm hoch)
- 5 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 180 °C ca. 30–40 Minuten backen.

Früchte Kompott

R1109

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 100 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	4	kg		
Zitronensaft	0.200	kg		A-Prov
Zucker	1	kg		A-Prov
Früchte	10	kg	TK, Schnitze	3
Zitronensaft	0.200	kg		A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser, Zitronensaft, Zucker aufkochen.
- 2 Früchte begeben, aufkochen, beiseite stellen, ziehen lassen.
- 3 Kann lauwarm oder kalt serviert werden.

Ableitung

Folgende Früchte eignen sich gut für Kompott:

Äpfel	Schnitze	oder TK
Birnen	Schnitze	
Zwetschgen	entsteint, halbiert	oder TK
Aprikosen	entsteint, halbiert	oder TK
Pfirsich	entsteint, halbiert	
Rhabarber	in Stücke	oder TK
Beeren	ganz	oder TK

Früchtekuchen

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 120 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kuchenteig	4.250	kg	ausgerollt, 1 Rolle	3
Haselnüsse	0.200	kg	gemahlen	
Früchte	7	kg	entsteint, halbiert / TK	3
Vollmilch	3	kg	UHT	
Vollei	1	kg	pasteurisiert	
Zucker	0.600	kg		A-Prov

Zubereitung

- 1 GN 1/1 Bleche mit Backtrennpapier auslegen.
- 2 Kuchenteig auslegen, mit der Gabel stechen.
- 3 Teig mit Haselnüssen bestreuen, Früchte darauf verteilen.
- 4 Milch, Eier, Zucker gut verrühren.
- 5 Vor dem Backen, Guss über die Früchte verteilen.
- 6 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.

Anmerkung

Früchtekuchen kann mit jeglichen Saison- oder TK Früchten zubereitet werden.
 Äpfel, Aprikosen, Rhabarber, Birnen, Zwetschgen, etc.

Früchtequarkcreme

R1111

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 90 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Magerquark	2.500	kg		
Joghurt Nature	2.500	kg		
Zucker	1	kg		A-Prov
Früchte	4	kg	geschält, entkernt, geraffelt	1
Zitronensaft	0.300	kg		A-Prov

Zubereitung

- 1 Quark, Joghurt, Zucker gut mischen.
- 2 Früchte raffeln, mit Zitronensaft marinieren.
- 3 Früchte unter die Creme mischen.
- 4 Abschmecken, kaltstellen, eventuell portionieren.

Anmerkung

Folgende Früchte eignen sich für diese Zubereitung:
 Äpfel, Birnen, Bananen, Beeren, Pfirsich, Aprikosen, Melonen, etc.

Anstelle von frischen Früchten kann auch Fruchtpüree verwendet werden.

Hallauer Zwetschgenstreusel

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 90 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Süsser Hefeteig	7	kg	Rezept 1103	
Zwetschgen	5	kg	entsteint, halbiert / TK3	3
Mandeln	0.500	kg	Splitter	
Streusel:				
Kochbutter	0.500	kg	weich	
Weissmehl	0.500	kg		
Zucker	0.500	kg		A-Prov

Zubereitung

- 1 GN 1/1 Bleche mit Backtrennpapier auslegen.
- 2 Teig ausrollen, ca. 2 cm, auf Bleche verteilen.
- 3 Früchte darauf verteilen.
- 4 Butter, Mehl, Zucker zu einer feinkörnigen Masse verreiben. (Streusel)
- 5 Streusel, Mandeln über die Früchte verteilen.
- 6 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.

Anmerkung

Der Teig kann nach Belieben mit diversen anderen Früchten belegt werden.

Streusel Zutaten können zu einem Teig vermengt werden, einfrieren und mit der Röstiraffel raffeln.

Der Teig kann auch mit einer backfesten Dessertcreme, Rezept 1107, ca. 1 cm dick bestrichen werden und die Früchte und Streusel darauf verteilen.

Der Streuselmischung kann etwas Zimt beigefügt werden.

Teige und Süßspeisen



Hallauer Zwetschenstreusel (R1112)

Milchreis

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 80 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Vollmilch	4.500	kg	UHT	
Zitrone	0.500	kg	abgeriebene Schale, Zesten	1
Risotto Reis	1.500	kg		A-Prov
Zucker	0.750	kg		A-Prov
Rahmquark	0.750	kg	UHT	
Zimt	0.010	kg	gemahlen	

Salz

Zubereitung

- 1 Hälfte Milch unter Beigabe von Salz, gehackten Zesten auf den Siedepunkt bringen.
- 2 Reis unter ständigem Rühren begeben, ca. 20 Minuten ziehen lassen.
- 3 Restliche kalte Milch mit der Hälfte Zucker begeben.
- 4 Quark nach Erkalten darunter ziehen.
- 5 Übriger Zucker mit Zimt mischen, darüber streuen.

Anmerkung

Kann auch mit Kokosnussmilch hergestellt werden.

Als Beilage eignet sich ein saisonales Fruchtkompott, Rezept 1109.
Rhabarber, Erdbeeren, Aprikosen, Äpfel, Zwetschgen, etc.

Russenzopf

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 80 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Süßer Hefeteig	7	kg	Rezept 1103	3
Füllung:				
Haselnüsse	2	kg	gemahlen	3
Zucker	0.700	kg		A-Prov
Konfitüre	1	kg		A-Prov
Zitrone	0.500	kg	abgeriebene Schale, Saft	
Äpfel / Apfelmus	1	kg	entkernt, geraffelt / Dose	3
Vollei	0.100	kg	pasteurisiert	
Wasser	0.300	kg		
Puderzucker	0.500	kg		

Zubereitung

- 1 Teig achteln. Jeder Achtel zu einem Rechteck, ca. 5 mm dick ausrollen.
- 2 Füllung gleichmässig auf die Teigrechtecke streichen.
- 3 Einrollen, der Länge nach halbieren.
- 4 Zwei Stränge mit der Schnittfläche nach oben zu einem Zopf flechten.
- 5 Ei bestreichen, nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.
- 5 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 180°C ca. 30–40 Minuten backen.
- 6 Wasser, Puderzucker eine Glasur herstellen, noch warmen Zöpfe bestreichen.

Anmerkung

Anstelle wie unter Punkt 3 halbieren, wird die Teigrolle in 2 cm dicke Tranchen geschnitten.
GN 1/1 Schalen mit Backtrennpapier auslegen, die Tranchen gleichmässig verteilen.
Backen, glasieren wie oben.

Es können auch andere Nüsse oder Mischungen verwendet werden.



Teige und Süßspeisen



Studentenschnitte

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 120 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kuchenteig	4.250	kg	ausgerollt, 1 Rolle	3
Konfitüre	0.500	kg		A-Prov
Füllung:				
Haselnüsse	2	kg	gemahlen	3
Militärbiskuits	2	kg	gerieben	A-Prov
Militärschokolade	1	kg	gehackt	A-Prov
Wasser	4	kg		
Backpulver	0.020	kg		
Zucker	2	kg		A-Prov
Militärschokolade	0.500	kg	geschmolzen	A-Prov
Zimt			gemahlen	

Zubereitung

- 1 GN 1/1 Bleche mit Backtrennpapier auslegen.
- 2 Kuchenteig auslegen, Gabel stechen.
- 3 Teig mit Konfitüre bestreichen.
- 4 Restliche Zutaten mischen, Zimt abschmecken.
- 5 Masse auf Bleche verteilen.
- 6 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.
- 7 Schnitten mit geschmolzener Schokolade bestreichen.

Anmerkung

Es können auch andere Nüsse, Schrabs, etc. oder Mischungen verwendet werden.

Süsser Brotpudding (süsser Brot-Auflauf)

R1116

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 120 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kochbutter	0.200	kg	flüssig	
Weissbrot	5	kg	Altbrod, Würfel	4
Sultaninen	0.500	kg		4
Vollmilch	2.5	kg	UHT	
Crempulver	0.300	kg		A-Prov
Zucker	0.300	kg		A-Prov
Vollei	0.500	kg	pasteurisiert	
Sauce				
Vollmilch	4	kg	UHT	
Crempulver	1	kg		A-Prov

Zubereitung

- 1 GN 1/1 Schalen mit Butter austreichen, Brod, Sultaninen auslegen.
- 2 Restliche Zutaten zu einem Guss vermischen.
- 3 Guss über das Brod giessen.
- 4 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 160 °C ca. 20–30 Minuten backen.

Zubereitung Sauce

- 1 Milch auf 50 °C erwärmen.
- 2 Crempulver knollenfrei einrühren, eventuell auf mixen.
- 3 Sauce separat zum noch warmem Brodpudding servieren.

Anmerkung

Dieses Gericht eignet sich zur Brodresteverwertung.

Tessiner Brottorte

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 90 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Weissbrot / Altbrot	1.500	kg	Würfel	4
Vollmilch	5	kg	UHT	
Vollei	0.250	kg	pasteurisiert	
Zucker	1	kg		A-Prov
Salz	0.050	kg		A-Prov
Zitrone	0.500	kg	abgeriebene Schale, Saft	1
Schokoladenmilchpulver	0.100	kg		A-Prov
Amaretto	0.250	kg		
Sultaninen	1	kg		4
Vanillezucker	0.050	kg		
Cake Früchte	0.250	kg	kandierte, Würfel	4
Pinienkerne	0.250	kg		
Kochbutter	0.400	kg	flüssig	

Zubereitung

- 1 Brot mit heisser Milch übergossen, über Nacht gekühlt einweichen.
- 2 Eier, Zucker, Salz schaumig schlagen.
- 3 Restliche Zutaten begeben, mit dem eingelegten Brot gut durchmischen.
- 4 GN 1/1 Bleche mit Backtrennpapier auslegen.
- 5 Masse darauf verteilen.
- 6 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 160°C ca. 2½ Stunden backen.

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 90 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Gelatineblätter	0.020	kg	10 Blätter, Gastro	4
Tiramisu Pulver	1.250	kg		3
Vollmilch	2.500	kg	UHT	
Mascarpone	0.750	kg		
Amaretto	0.150	kg		
Wasser	2.500	kg		
Sofortkaffee	0.100	kg		A-Prov
Zucker	0.250	kg		A-Prov
Militärbiskuits	2	kg		A-Prov
Schokoladenmilchpulver	0.150	kg		A-Prov

Zubereitung

- 1 Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 2 Tiramisu Pulver, Milch schaumig aufschlagen.
- 3 Mascarpone begeben, gut mischen, Amaretto parfümieren.
- 4 Ausgedrückte Gelatine leicht erwärmen, knollenfrei unter die Masse rühren.
- 5 Wasser, Kaffee, Zucker leicht erwärmen, auflösen.
- 6 GN 1/1 Schalen mit Biskuits auslegen, mit der Hälfte Kaffee tränken.
- 7 Hälfte Masse ca. 2 cm auf die getränkten Biskuits streichen.
- 8 Restliche Biskuits auf die Masse legen, mit restlichem Kaffee tränken.
- 9 Restliche Masse darüber verteilen, grosszügig mit Schokoladenmilchpulver bestäuben.
- 10 Gut abdecken, gekühlt mindestens 4 Stunden stehen lassen.

Anmerkung

Zubereitungsangaben des Herstellers befolgen.

Anstelle von Militärbiskuits können auch Löffelbiskuits, CF 4, verwendet werden.

20 Kochen auf dem Mobilen Verpflegungssystem (MVS)

Kochen auf dem MVS

20 **Kochen auf dem Mobilen Verpflegungssystem (MVS)**

2001 **Grundsätzliches**

Das Kochen auf dem MVS erfordert vom Küchenchef und seiner Equipe besondere Aufmerksamkeit. Die Verpflegung muss, aufgrund der beschränkten Ressourcen (Arbeitsfläche, Personal, Wasser, Kochgeräte, kalorische Leistung, Lagerkapazität), gut geplant und geführt werden.

Die nachfolgenden Seiten enthalten Rezepte, welche auf die Apparaturen der Mobilen Küche angepasst sind. In einer Produktion können bis 200 Portionen (Eintopfgerichte bis 300 Portionen), zubereitet werden.

2002 **Planung**

Getränke, Suppen, Saucen und Süssspeisen können auf der Mobilen Küche nach den Standartrezepten geplant und produziert werden.

Der Einhaltung der Kühlkette und der Lagerkapazität auf der Mobilen Küche sind entsprechend Rechnung zu tragen.

2003 **Einkauf**

Frischprodukte werden grundsätzlich in der CF Stufe 3 bestellt.

20.1 **Produktion**

2004 **Vorbereiten**

Diese umfasst die pfannenfertige Mise-en-place der Lebensmittel und Gerätschaften.

Im Grundsatz werden die Gerichte unter Druck zubereitet. Das Verhältnis Wasser zu Gargut muss deshalb genau nach Rezeptur eingehalten werden. Die Wärmebehälter werden aus hygienischen aber auch aus Platzgründen ausserhalb der Mobilen Küche bereitgestellt und angeschrieben.

2005 **Zubereiten**

Auf der Mobilen Küche wird auf das Sautieren verzichtet. Dies gilt ebenfalls für Fleischgerichte. Im Bratmodul wird maximal gedünstet.

2006 **Abpacken**

Das Abpacken erfolgt Wärmebehälter-weise auf der Mobilen Küche.

Die Gastronormschalen werden nicht vorgewärmt. Dies bedingt, dass die Gerichte heiss (>80°C) und speditiv verpackt werden.

21 MVS Fleischgerichte

MVS Cervelat Ragout

R2401

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 280 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	6	kg		
Rotwein	1	kg	Karton	A-Prov
Streuwürze Fleisch	0.100	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Paprika edelsüss	0.500	kg	gemahlen	
Zwiebeln	2	kg	gehackt	3
Peperoni	5	kg	Würfel	3
Cervelat	14	kg	Würfel à 10 g	3
Speck	2	kg	geräuchert, Würfel à 10 g	3
Sauer Halbrahm	1	kg	UHT	

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser, Wein, Streuwürze aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Fleisch, Halbrahm, Maizena begeben, aufkochen.
- 3 Fleisch begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken.
- 9 Halbrahm verfeinern, eventuell mit Maizena nachbinden.

Richtzeiten Druckgaren: Cervelat / Gemüse

20 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 280 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	5	kg		
Sojasauce	0.500	kg	salzig	4
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Sambal Oelek	0.100	kg		4
Ingwer	0.100	kg	gehackt / Paste	3
Zwiebeln	2	kg	geschnitten	3
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	3
Peperoni	4	kg	Würfel	3
Chinakohl	4	kg	geschnitten	3
Sojasprossen	1	kg		1
Pouletschenkefleisch	16	kg	geschnetzelt	3
Maizena Express	0.400	kg		A-Prov

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Wasser, Sojasauce, Streuwürze, Sambal aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Fleisch, Maizena begeben, aufkochen.
- 3 Fleisch begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken, mit Maizena abbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Pouletschenkefleisch	20 Minuten
Trutenschenkefleisch	20 Minuten
Schweinefleisch	30 Minuten
Quorn	10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Anstelle von frischem Gemüse, kann auch der Asien-Gemüsemix TK verwendet werden.

Ableitung

Vegetarisch:

Anstelle von Fleisch kann Quorngeschnetzeltes, Bratensauce Vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

MVS Currygeschnetzeltes

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 280 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	3	kg		
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Sambal Oelek	0.100	kg		
Curry mild	0.500	kg	gemahlen	
Tomaten	3	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov
Ananas	3	kg	geschnitten, mit Saft, Dose	4
Apfelmus	3	kg	Dose	4
Zwiebeln	1	kg	gehackt	3
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	3
Fleisch	16	kg	geschnetzelt	3
Weisse Saucenbasis, Veloute Pulver	1	kg	Beutel	A-Prov
Vollrahm	1	kg	UHT	

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser, Streuwürze, Sambal, Curry aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Fleisch, Veloute Pulver, Rahm, Maizena begeben, aufkochen.
- 3 Fleisch begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Veloute Pulver abbinden, Rahm verfeinern.
- 9 Pikant abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Pouletschenkelfleisch	20 Minuten
Trutenschenkelfleisch	20 Minuten
Schweinefleisch	30 Minuten
Kalbfleisch	30 Minuten
Quorn	10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quorngeschnetzeltes und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 280 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	4	kg		
Sojasauce	1	kg	süss	4
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Sambal Oelek	0.100	kg		
Paprika edelsüss	0.100	kg	gemahlen	
Bratensauce Pulver	0.500	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	geschnitten	3
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	3
Peperoni	8	kg	farbig, geschnitten	3
Fleisch	16	kg	geschnetzelt	3

Pfeffer, Sesamöl

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

Lenkungspunkt

- 1 Wasser, Sojasauce, Streuwürze, Sambal, Paprika aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Fleisch, Maizena begeben, aufkochen.
- 3 Fleisch begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Pikant abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Pouletschenkelfleisch
Trutenschenkelfleisch
Schweinefleisch
Quorn

20 Minuten
20 Minuten
30 Minuten
10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quorngeschnetzeltes, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

MVS Frikassee (Basis hell gedünstet, mit Rahm)

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 280 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	8	kg		
Weisswein	1	kg	Karton	A-Prov
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.500	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Fleisch	16	kg	Ragout à 20 g	3
Weisse Saucenbasis, Veloute Pulver	0.500	kg	Beutel	A-Prov
Vollrahm	1	kg	UHT	
Pfeffer				
Maizena Express				A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser, Wein, Streuwürze aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Fleisch, Veloute Pulver, Rahm, Maizena begeben, aufkochen.
- 3 Fleisch begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Veloute Pulver abbinden, Rahm verfeinern.
- 9 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Schweinefleisch	30 Minuten
Kalbfleisch	30 Minuten
Lammfleisch	30 Minuten
Pouletschenkelfleisch	20 Minuten
Trutenschenkelfleisch	20 Minuten
Kaninchenfleisch	20 Minuten
Quorn	10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

- Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quornragout, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.
- mit Kräutern: Unter Punkt 1, 1 kg Wasser weniger verwenden.
Unter Punkt 8, 0.500 kg frische Kräuter geschnitten begeben.
- mit Paprika: Unter Punkt 1, 1 kg Wasser weniger verwenden.
Unter Punkt 8, 0.500 kg Paprika edelsüss begeben.

MVS Geschnetzeltes (Basis braune Sauce mit Rahm)

R2406

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 280 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	7	kg		
Weisswein	2	kg	Karton	A-Prov
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.500	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Fleisch	16	kg	geschnetzelt	3
Weisse Saucenbasis, Veloute Pulver	0.500	kg	Beutel	A-Prov
Vollrahm	1	kg	UHT	

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser, Wein, Streuwürze aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Fleisch, Veloute Pulver, Rahm, Maizena begeben, aufkochen.
- 3 Fleisch begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Veloute Pulver abbinden, Rahm verfeinern.
- 9 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Schweinefleisch	30 Minuten
Kalbfleisch	30 Minuten
Rindfleisch	50 Minuten
Pferdefleisch	50 Minuten
Pouletschenkelfleisch	20 Minuten
Trutenschenkelfleisch	20 Minuten
Quorn	10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

- Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quorn geschnetzeltes, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.
- mit Kräutern: Unter Punkt 8, 0.500 kg frische Kräuter geschnitten begeben.
- mit Paprika: Unter Punkt 8, 0.500 kg Paprika edelsüss begeben.

MVS Geschnetzeltes (Basis braune Sauce)

R2407

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 240 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	8	kg		
Rotwein	1	kg	Karton	A-Prov
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Fleisch	16	kg	geschnetzelt	3
Pfeffer				
Maizena Express				A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser, Wein, Streuwürze aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Fleisch, Maizena beigegeben, aufkochen.
- 3 Fleisch beigegeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Schweinefleisch	30 Minuten
Kalbfleisch	30 Minuten
Rindfleisch	50 Minuten
Pferdefleisch	50 Minuten
Pouletschenkelfleisch	20 Minuten
Trutenschenkelfleisch	20 Minuten
Quorn	10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch:	Anstelle von Fleisch kann Quorn geschnetzeltes, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.
mit Peperoni:	Unter Punkt 1, 3 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 5 kg Peperoni geschnitten, 0.500 kg Paprikapulver, begeben.
nach mexikanische Art:	Unter Punkt 1, 6 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 6 kg Tomaten gehackt (Dose 3/1), 3 kg Süßmais (Dose 3/1), 3 kg rote Bohnen (Dose 3/1) und 0.100 kg Sambal Oelek begeben.
nach Berner Art:	Unter Punkt 1, 3 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 3 kg Champignonviertel und 3 kg Speckwürfel begeben. Unter Punkt 3, 4 kg weniger Fleisch verwenden.
mit Champignons:	Unter Punkt 1, 3 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 5 kg Champignon geschnitten begeben. Unter Punkt 3, 2 kg weniger Fleisch verwenden.
mit grünem Pfeffer:	Unter Punkt 1, 1 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 0.100 kg grüner Pfeffer in Lake begeben. Unter Punkt 8, 1 kg Rahm begeben.

MVS Paprika Gulasch

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 280 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	3	kg		
Streuwürze Fleisch	0.120	kg	Dose	A-Prov
Paprika edelsüss	0.500	kg	gemahlen	
Kümmel	0.010	kg		
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Tomaten	6	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	8	kg	geschnitten	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Peperoni	4	kg	geschnitten	3
Fleisch	12	kg	Ragout à 20 g	3

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser, Streuwürze, Paprika, Kümmel aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Fleisch, Maizena begeben, aufkochen.
- 3 Fleisch begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Rindfleisch

50 Minuten

Kalbfleisch

30 Minuten

Schweinefleisch

30 Minuten

Quorn

10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quornragout, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

Paprikarahm Gulasch: Unter Punkt 1, 1 kg Wasser weniger verwenden
Unter Punkt 8, 1 kg Rahm begeben.

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 230 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	7	kg		
Rotwein Marinade / Rotwein	3	kg	aufgekocht, passiert	A-Prov
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	3
Fleisch	16	kg	Ragout, gebeizt à 20 g	3
Pfeffer				
Maizena Express				
				A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser, Wein, Streuwürze aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Fleisch, Maizena begeben, aufkochen.
- 3 Fleisch begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Schweinefleisch
Rindfleisch
Pferdefleisch
Wildfleisch
Quorn

30 Minuten
50 Minuten
50 Minuten
30 Minuten
10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Zum Verfeinern kann unter Punkt 8, saurer Halbrahm oder Wachholder Latwerge beigegeben werden.

Ableitung

Vegetarisch:	Anstelle von Fleisch kann Quornragout mariniert, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.
nach Jäger Art:	Unter Punkt 1, 5 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 2 kg Champignon geschnitten, 2.5 kg Silberzwiebeln TK, und 2 kg Speckwürfel beigegeben. Unter Punkt 3, 4 kg weniger Fleisch verwenden.
Bündner Hirschkpfeffer:	Das Gericht wird mit Hirschfleisch zubereitet. Unter Punkt 8, 0.500 kg Tannenschössling Latwerge beigegeben.
nach jurassischer Art:	Das Gericht wird mit Kaninchenfleisch zubereitet. Unter Punkt 1, 2 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 3 kg Pfifferlinge geschnitten beigegeben. Unter Punkt 3, 2 kg weniger Fleisch verwenden.
mit Champignons:	Unter Punkt 1, 3 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 6 kg Champignon geschnitten beigegeben. Unter Punkt 3, 2 kg weniger Fleisch verwenden.
nach Genfer Art.	Unter Punkt 1, 3 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 3 kg Speckwürfel und 2,5 kg Silberzwiebeln TK beigegeben. Unter Punkt 3, 3 kg Fleisch weniger verwenden.

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 280 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	3	kg		
Essig	3	kg	hell	4
Ananas	3	kg	in Stücke, mit Saft	4
Zucker	2	kg		A-Prov
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Ketchup	1	kg	Flasche	A-Prov
Sambal Oelek	0.100	kg		
Sojasauce	0.500	kg	süß	4
Ingwer	0.100	kg	gehackt / Paste	3
Zwiebeln	1	kg	Würfel	3
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	3
Peperoni	4	kg	farbig, Würfel	3
Fleisch	16	kg	geschnetzelt	3
Pfeffer				
Maizena Express	0.500	kg		A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser, Essig, Ananas, Zucker, Streuwürze aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Fleisch, Maizena begeben, aufkochen.
- 3 Fleisch begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Pouletschenkefleisch	20 Minuten
Trutenschenkefleisch	20 Minuten
Schweinefleisch	30 Minuten
Quorn	10 Minuten

Anmerkung

Anstelle von frischem Gemüse, kann auch der Asien-Gemüsemix TK verwendet werden.

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quorn geschnetzelt verwendet werden.
Nach Belieben kann das Gericht mit Sojasprossen, Shiitake, Stangensellerie, etc. erweitert werden.

MVS Pouletschenkel an Rotweinsauce

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 240 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	6	kg		
Rotwein	3	kg	Karton	A-Prov
Streuwürze Fleisch	0.180	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	geschnitten	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Pouletschenkel	18	kg	Schenkel à 180 g	3

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser, Wein, Streuwürze aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Fleisch, Maizena beigegeben, aufkochen.
- 3 Fleisch beigegeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Pouletschenkel

30 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

- mit Pilzen: Unter Punkt 1, 2 kg Wasser weniger verwenden.
Unter Punkt 2, 4 kg Champignonviertel beigegeben.
- mit Oliven und Tomaten: Unter Punkt 1, 1 kg Wasser weniger verwenden.
Unter Punkt 2, 1.5 kg getrocknete Tomaten geschnitten und 0.500 kg entsteinte, geschnittene Oliven beigegeben.
- mit Silberzwiebeln: Unter Punkt 1, 1 kg Wasser weniger verwenden.
Unter Punkt 2, 2.5 kg Silberzwiebeln TK beigegeben.

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 240 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	8	kg		
Rotwein	2	kg	Karton	A-Prov
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	geschnitten	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Fleisch	16	kg	Ragout à 20 g	3
Pfeffer				
Maizena Express				A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser, Wein, Streuwürze aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Fleisch, Maizena begeben, aufkochen.
- 3 Fleisch begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Schweinefleisch	30 Minuten
Rindfleisch	50 Minuten
Kalbfleisch	30 Minuten
Pferdefleisch	50 Minuten
Pouletschenkelfleisch	20 Minuten
Trutenschenkelfleisch	20 Minuten
Quorn	10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch:	Anstelle von Fleisch kann Quornragout, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.
nach Berner Art:	Unter Punkt 1, 3 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 3 kg Champignonviertel und 3 kg Speckwürfel begeben. Unter Punkt 3, 4 kg weniger Fleisch verwenden.
mit Peperoni:	Unter Punkt 1, 3 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 5 kg Peperoni geschnitten, 0.500 kg Paprikapulver, begeben.
nach mexikanische Art:	Unter Punkt 1, 6 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 6 kg Tomaten gehackt (Dose 3/1), 3 kg Süssmais (Dose 3/1), 3 kg rote Bohnen (Dose) und 0.100 kg Sambal Oelek begeben. Unter Punkt 3, 3 kg weniger Fleisch verwenden.
nach Jäger Art:	Unter Punkt 1, 5 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 2 kg Champignon geschnitten, 2.5 kg Silberzwiebeln TK, und 2 kg Speckwürfel begeben. Unter Punkt 3, 4 kg weniger Fleisch verwenden.
mit Champignons:	Unter Punkt 1, 3 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 6 kg Champignon geschnitten begeben. Unter Punkt 3, 2 kg weniger Fleisch verwenden.
nach mediterraner Art:	Unter Punkt 1, 3 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 3 kg Tomaten gehackt (Dose 3/1), 3 kg Zucchetti Würfel, 3 kg Auberginen Würfel und 0.200 kg Oliven entsteint geschnitten begeben. Unter Punkt 3, 3 kg weniger Fleisch verwenden.
mit grünem Pfeffer:	Unter Punkt 1, 1 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 0.100 kg grüner Pfeffer in Lake begeben. Unter Punkt 8, 1 kg Rahm begeben.
an Paprikarahmsauce:	Unter Punkt 1, 1 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 0.500 kg Paprika edelsüss begeben. Unter Punkt 8, 1 kg Rahm begeben.
mit Balsamico:	Unter Punkt 1, 1 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 7, 1 kg Balsamico begeben.

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 230 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	6	kg		
Rotwein	1	kg	Karton	A-Prov
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Rüebli	1	kg	Würfel	3
Knollensellerie	1	kg	Würfel	3
Rindfleischvogel	16	kg	Fleischvogel à 160 g	3

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

Lenkungspunkt

- 1 Wasser, Wein, Streuwürze aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Fleisch, Maizena begeben, aufkochen.
- 3 Fleisch begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Rindfleischvogel

50 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

MVS Rindfleisch Stroganoff

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 230 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	5	kg		
Rotwein	1	kg	Karton	A-Prov
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Paprika edelsüss	0.500	kg	gemahlen	
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Champignons	1	kg	geschnitten	3
Essiggurken	1	kg	Julienne	3
Peperoni	2	kg	farbig, Julienne	3
Rindfleisch	16	kg	fingerdicke Streifen	3
Saurer Halbrahm	1	kg	UHT	

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser, Wein, Streuwürze aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Fleisch, Maizena beigegeben, aufkochen.
- 3 Fleisch beigegeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.
- 9 Vor dem Verpacken mit saurem Halbrahm verfeinern (nicht mehr kochen).

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Rindfleisch

50 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quornragout, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 240 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	6	kg		
Rotwein oder dunkles Bier	2	kg	Karton	A-Prov
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	4	kg	gehackt	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Saftplätzli	16	kg	Schnitzel à 160 g	3
Pfeffer				
Maizena Express				A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser, Wein, Streuwürze aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Fleisch, Maizena begeben, aufkochen.
- 3 Fleisch begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Rindfleisch
Schweinefleisch

50 Minuten
30 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

MVS Osso bucco

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 250 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	7	kg		
Weisswein	1	kg	Karton	A-Prov
Streuwürze Fleisch	0.180	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	Würfel	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Rüebli	1	kg	Würfel	3
Knollensellerie	1	kg	Würfel	3
Osso bucco	18	kg	Stück à 180 g	3

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser, Wein, Streuwürze aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Fleisch, Maizena begeben, aufkochen.
- 3 Fleisch begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Schweine Osso bucco
Kalbs Osso bucco

40 Minuten
40 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

MVS Weisses Voressen (Blanquette)

R2427

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 250 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	7	kg		
Weisswein	2	kg	Karton	A-Prov
Rindsbouillonpaste	0.160	kg	Dose	A-Prov
Fleisch	16	kg	Ragout à 20 g	3
Weisses Saucenpulver, Veloute Pulver	2	kg	Dose	A-Prov
Vollrahm	1	kg	UHT	
Pfeffer				
Maizena Express				
				A-Prov

Zubereitung

Lenkungspunkt

- 1 Wasser, Wein, Bouillonpaste aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Fleisch, Veloute Pulver, Rahm, Maizena begeben, aufkochen.
- 3 Fleisch begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Veloute Pulver abbinden, Rahm verfeinern.
- 9 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Kalbfleisch	30 Minuten
Schweinefleisch	30 Minuten
Lammfleisch	30 Minuten
Kaninchenfleisch	20 Minuten
Pouletschenkelfleisch	20 Minuten
Trutenschenkelfleisch	20 Minuten
Quorn	10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Die Bouillonpasten (A-Prov) je nach Fleischsorte anpassen!

Ableitung

Vegetarisch:	Anstelle von Fleisch kann Quornragout und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.
nach Emmentaler Art:	Unter Punkt 2, anstelle von 0.160 kg Rindsbouillonpaste, 0.160 kg Safranbouillonpulver verwenden.
mit Peperoni:	Unter Punkt 1, 3 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 5 kg Peperoni geschnitten begeben. Unter Punkt 3, 2 kg weniger Fleisch verwenden.
mit Champignons:	Unter Punkt 1, 3 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 5 kg Champignon geschnitten begeben. Unter Punkt 3, 2 kg weniger Fleisch verwenden.
mit Kräutern:	Unter Punkt 8, 0.300 kg frische Kräuter geschnitten begeben.
mit Gemüse:	Unter Punkt 1, 3 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 5 kg Gemüse geschnitten begeben. Unter Punkt 3, 2 kg weniger Fleisch verwenden.
nach alter Art:	Unter Punkt 1, 2 kg Wasser weniger verwenden. Unter Punkt 2, 2 kg Champignon geschnitten, 2.5 kg Silberzwiebeln TK, begeben. Unter Punkt 3, 2 kg weniger Fleisch verwenden.

22 MVS Stärkebeilagen

MVS Ebly

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 220 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	12	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.400	kg	Dose	A-Prov
Kochbutter	1	kg		
Zwiebeln	1	kg	gehackt	3
Ebly	8	kg		

Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- 1 Wasser, Bouillonpaste, Butter, Zwiebeln aufkochen.
- 2 Ebly beigeben, aufkochen.
- 3 Kochmodul unter Druck setzen.
- 4 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 5 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 6 Garprobe vom Ebly.
- 7 Auflockern, abschmecken.

Richtzeiten Druckgaren: Ebly

20 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

mit kleinem Gemüse: Unter Punkt 1, 2.5 kg Wasser weniger verwenden.
Unter Punkt 1, 5 kg Gemüse Brunoise TK beigeben.

nach orientalischer Art: Unter Punkt 1, 0.100 kg Knoblauch gehackt, 1 kg Korinthen, und 5 kg rote Peperoni Würfel beigeben.
Unter Punkt 3, 2.5 kg Wasser weniger verwenden.
Mit Curry oder/und Garam Masala abschmecken.

mit Mascarpone: Unter Punkt 5, 2 kg Mascarpone unter den Ebly mischen.

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 230 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	8	kg		
Vollmilch	8	kg	UHT	
Kochbutter	1	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.400	kg	Dose	A-Prov
Hartweizengriess	4	kg		
Eigelb	1	kg	pasteurisiert	
Käse	2	kg	gerieben	3
Speiseöl	0.200	kg	Flasche	A-Prov

Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- 1 Wasser, Milch, Bouillonpaste, Butter aufkochen.
- 2 Griess regenartig einrühren, aufkochen.
- 3 Brenner ausschalten, zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen.
- 4 Hälfte des Reibkäses, Eigelb unter die Masse mischen.
- 5 Würzig abschmecken, auf geölte GN 1/1 Bleche aufstreichen.
- 6 Restlicher Käse darüber streuen, im vorgeheizten Kombi Steamer bei 200°C gratinieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

- mit Mais: Unter Punkt 1, 4 kg Wasser weniger verwenden.
Unter Punkt 2, anstelle von Hartweizengriess kann auch Maisgriess verwendet werden.
Unter Punkt 4, 3 kg Maiskörner begeben.
- mit Tomaten: Unter Punkt 4, 1 kg getrocknete und geschnittene Tomaten begeben.
- mit kleinem Gemüse: Unter Punkt 1, 2 kg Wasser weniger verwenden.
Unter Punkt 4, 5 kg Gemüse Brunoise TK begeben.
- mit Kernen: Unter Punkt 4, 2 kg geröstete Kerne begeben. (Sonnenblumen, Kürbis, Sesam, etc.)

MVS Kartoffelgratin

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 220 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Vollmilch	6	kg	UHT	
Gemüsebouillonpulver	0.250	kg	Dose	A-Prov
Muskat	0.010	kg	gemahlen	
Pfeffer Weiss	0.010	kg	gemahlen	
Kochbutter	0.500	kg		
Zwiebeln	1	kg	gehackt	3
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	3
Kartoffeln	15	kg	festkochend, geschnitten	3
Käse	2	kg	gerieben	3

Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- 1 Milch, Bouillonpaste, Muskat, Pfeffer, Butter, Zwiebeln, Knoblauch aufkochen.
- 2 Kartoffeln begeben, mischen, aufkochen, ca. 10 Minuten kochen lassen.
- 3 Brenner ausschalten.
- 4 Hälfte des Käses daruntermischen.
- 5 Abschmecken.
- 6 In GN 1/1 Schalen verteilen, mit restlichem Käse bestreuen.
- 7 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 160°C ca. 30 Minuten garen und ca. 10 Minuten bei 220°C gratinieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Kartoffelscheiben nicht waschen, wässern oder abtrocknen.

Ableitung

- mit Lauch: Unter Punkt 2, 2 kg Kartoffeln mit 5 kg geschnittenem Lauch ersetzen.
- mit Spinat: Unter Punkt 2, 2 kg Kartoffeln mit 5 kg aufgetautem, ausgedrücktem Spinat ersetzen.
- mit Speck: Unter Punkt 2, 3 kg Speckwürfel begeben.
Unter Punkt 2, 2 kg Kartoffeln weniger verwenden.

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 240 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Vollmilch / Wasser	20	kg	UHT	
Kochbutter	1	kg		
Kartoffelstockpulver	4	kg	Beutel	A-Prov

Zubereitung

- 1 Milch, Butter aufkochen.
- 2 Kartoffelstockpulver regenartig einrühren.
- 3 Knollenfrei glattrühren.
- 4 Brenner ausschalten, Kartoffelstock zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.
- 5 Eventuell abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Zubereitungsangaben des Herstellers befolgen.

Ableitung

- mit Safran: Unter Punkt 1, 5 g Safran beifügen.
- überbacken: den Kartoffelstock in GN 1/1 Schalen füllen, mit Reibkäse bestreuen und im vorgeheizten Kombisteamer bei 200 °C gratinieren.
- Ofentori: den Kartoffelstock in GN 1/1 Schalen füllen, mit fingerdicken Speckstreifen spicken, Reibkäse bestreuen und im vorgeheizten Kombisteamer bei 200 °C gratinieren.
- mit Schinken: dem fertigen Kartoffelstock 2 kg Schinkenwürfel begeben.

MVS Pilaw Reis

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 220 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	12	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.400	kg	Dose	A-Prov
Kochbutter	1	kg		
Zwiebeln	1	kg	gehackt	3
Reis	8	kg		A-Prov

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Wasser, Bouillonpaste, Butter, Zwiebeln aufkochen.
- 2 Reis beigeben, aufkochen.
- 3 Kochmodul unter Druck setzen.
- 4 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 5 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 6 Auflockern, eventuell abschmecken.

Richtzeiten Druckgaren: Trockenreis

20 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

- mit kleinem Gemüse: Unter Punkt 1, 2.5 kg Wasser weniger verwenden.
Unter Punkt 1, 5 kg Gemüse Brunoise TK beigeben.
- nach orientalischer Art: Unter Punkt 1, 3 kg Wasser weniger verwenden.
Unter Punkt 1, 0.100 kg Knoblauch gehackt, 1 kg Korinthen, und 5 kg rote Peperoni Würfel beigeben.
Mit Curry oder/und Garam Masala abschmecken
- Risi-Bisi: Unter Punkt 1, 2.5 kg Wasser weniger verwenden.
Unter Punkt 1, 5 kg Erbsen TK beigeben.
- Rispor: Unter Punkt 1, 2 kg Wasser weniger verwenden.
Unter Punkt 1, 4 kg Lauch geschnitten geschnitten beigeben.

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 220 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	8	kg		
Vollmilch	8	kg	UHT	
Gemüsebouillonpulver	0.400	kg	Dose	A-Prov
Kochbutter	0.500	kg		
Zwiebeln	1	kg	gehackt	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Maisgriess	4	kg		A-Prov
Käse	2	kg	gerieben	3

Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- 1 Wasser, Milch, Bouillonpaste, Butter, Zwiebel, Knoblauch aufkochen.
- 2 Maisgriess regenartig einrühren, aufkochen.
- 3 Brenner ausschalten, zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- 4 Käse daruntermischen, eventuell abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Vor dem Servieren Polenta auf Festigkeit überprüfen und eventuell mit Milch / Wasser verdünnen.

Ableitung

- mit Oliven: Unter Punkt 4, 1 kg entsteinte, geschnittene Oliven begeben.
- mit Tomaten: Unter Punkt 4, 1 kg getrocknete, geschnittene Tomaten begeben.
- mit kleinem Gemüse: Unter Punkt 1, 1 kg Wasser weniger verwenden.
Unter Punkt 2, 2,5 kg Gemüse Brunoise TK begeben.

MVS Salzkartoffeln

Verdaulichkeit: leicht

Essbarer Anteil: ca. 130 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	10	kg		
Kartoffeln	15	kg	festkochend, geschnitten	3
Kochbutter	0.500	kg	geschmolzen	

Salz

Zubereitung

- 1 Wasser aufkochen.
- 2 Salzkartoffeln in GN Schalen gelocht begeben, aufkochen.
- 3 Kochmodul unter Druck setzen.
- 4 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 5 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 6 Garprobe Kartoffeln.
- 7 Geschmolzene Butter (Kombi Steamer) begeben, abschmecken.

Richtzeiten Druckgaren: Salzkartoffeln

15 Minuten
(je nach Schnittgrösse)

Ableitung

mit Kräutern: Unter Punkt 8, 0.200 kg der jeweiligen Kräuter begeben.

MVS Teigwaren als Beilage

R2617

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 200 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	11.200	kg		
Kochbutter	1	kg		
Salz	0.110	kg		A-Prov
Teigwaren (keine Nudeln oder Spaghetti)	8	kg		A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser, Butter, Salz aufkochen.
- 2 Teigwaren begeben, gut umrühren, aufkochen.
- 3 Kochmodul unter Druck setzen.
- 4 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 5 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 6 Auflockern.

Richtzeiten Druckgaren: Teigwaren

10 Minuten

Anmerkung

Werden Teigwaren als eigenständige Nebenmahlzeit verwendet, ist die Menge auf 10–12 kg zu erhöhen.

Das Verhältnis Wasser : Teigwaren = 1.4 kg Wasser : 1 kg Teigwaren.

Das Verhältnis Wasser : Salz = 1 kg Wasser : 10 g Salz.

Werden auf dem MVS Nudeln oder Spaghetti verwendet, sind diese in GN 1/1 Lochschalen zu kochen! Abschütten. Butter geschmolzen (Kombi Steamer) begeben, eventuell abschmecken.

Verhältnis Wasser : Teigwaren = 10 kg Wasser : 1 kg Teigwaren.

Verhältnis Wasser : Salz = 1 kg Wasser : 15 g Salz.

Notizen

23 MVS Gemüse

MVS Gemüse Auflauf

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 150 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Gemüse	10	kg	Röschen, frisch / TK	3
Zutaten Guss				
Vollei	1	kg	pasteurisiert	
Vollmilch	4	kg	UHT	
Vollrahm	1	kg	UHT	
Gemüsebouillonpulver	0.300	kg	Dose	A-Prov
Käse	2	kg	gerieben	3

Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- 1 Gemüse im Kombi Steamer knackig dämpfen.
- 2 Gut abtropfen, in GN 1/1 Schalen gleichmässig verteilen.
- 3 Ei, Gewürze, Milch, Rahm gut verrühren, abschmecken.
- 4 Masse über das Gemüse giessen, Käse bestreuen.
- 5 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 200°C ca. 20 Minuten gratinieren.
- 6 Garprobe.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Folgende Gemüse eignen sich für diese Zubereitung:

Blumenkohl, Broccoli, Romanesco, Cimone, Federkohl, Wirsing, Krautstiele, Kohlrabi, Lauch, etc.

Ableitung

- mit Kernen: vor dem gratinieren mit Sonnenblumen-, Kürbis-, Sesam-, oder Pinienkernen bestreuen.
- mit Kräutern: dem Guss 200 g frische gehackte Kräuter begeben.
- mit Curry: dem Guss 200 g Currypulver begeben.

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 150 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	5	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.200	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Dörrbohnen	2	kg	einweichen	3

Pfeffer, Bohnenkraut

Vorbereitung

- 1 Dörrbohnen 24 Std. einweichen (Verhältnis 1:10). Einweich Wasser wegschütten!
- 2 Dörrbohnen mit reichlich Wasser gründlich ausspülen.

Lenkungspunkt**Zubereitung**

- 1 Wasser, Bouillonpaste aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten begeben, aufkochen.
- 3 Kochmodul unter Druck setzen.
- 4 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 5 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 6 Garprobe von den Dörrbohnen.
- 7 Abschmecken.

Kochzeit

Richtzeiten Druckgaren: Dörrbohnen

ca. 30 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

mit Speck: Unter Punkt 3, 1 kg Speckwürfel begeben.

MVS Gemüse gedämpft

R2703

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 100 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Gemüse	12	kg	geschnitten	3
Kochbutter	0.500	kg		
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	3
Gemüsebouillonpulver	0.200	kg	Dose	A-Prov

Pfeffer

Zubereitung im Kombi Steamer

- 1 Gemüse in GN 1/1 Schalen gelocht im Kombi Steamer dämpfen.
- 2 Abtropfen, in GN 1/1 Schalen gleichmässig verteilen.
- 3 Geschmolzene Butter (Kombi Steamer), Bouillonpaste abschmecken.
- 4 Schnittlauch bestreuen.

Die Richtzeiten Dämpfen dem jeweiligen Gemüse und der Schnittartgrösse anpassen!

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Folgende Gemüse eignen sich für diese Zubereitung:

Blumenkohl, Broccoli, Romanesco, Kohlrabi, Mischgemüse TK, Fenchel, Krautstiele, Zucchetti, etc.

MVS Gemüse gedünstet/ geschmort

R2704

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 100 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Kochbutter	0.500	kg		
Zwiebeln	0.500	kg	gehackt	3
Gemüse	12	kg	geschnitten	3
Gemüsebouillonpulver	0.200	kg	Dose	A-Prov
Wasser				
Schnittlauch, fakultativ	0.050	kg	geschnitten	3

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Butter im Bratmodul schmelzen (Achtung Überhitzung). Zwiebeln glasig dünsten.
- 2 Gemüse begeben, mitdünsten, würzen.
- 3 Hitze beim Bratmodul unter Kontrolle halten!
- 4 Eventuell Wasser begeben. Menge variiert. (TK Gemüse, stark wasserhaltige Gemüse, Schnittart, etc.).
- 5 Gemüse zugedeckt garen.
- 6 Schnittlauch begeben, abschmecken.

Die Kochzeit dem jeweiligen Gemüse und der Schnittartgrösse anpassen!

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Folgende Gemüse eignen sich für diese Zubereitung:

Erbsen, Bohnen, Kefen, Spinat, Fenchel, Schwarzwurzeln, Kohlrabi, Mischgemüse TK, Zucchetti, Rosenkohl, Sellerie, Peperoni, Auberginen, Weisskabis, Rotkraut, Wirsing, Pastinaken, etc.

MVS Gemüse gratiniert

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 100 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Gemüse	12	kg	geschnitten	3
Käse	2	kg	gerieben	3
Gemüsebouillonpulver	0.100	kg	Dose	A-Prov

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Gemüse in GN 1/1 Schalen gelocht im Kombi Steamer knackig dämpfen.
- 2 Abtropfen, in GN 1/1 Schalen verteilen, würzen.
- 3 Käse bestreuen.
- 4 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 220°C ca. 15 Minuten gratinieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Folgende Gemüse eignen sich für diese Zubereitung:
Blumenkohl, Broccoli, Romanesco, Cimone, etc.

MVS Gemüse im Ofen gegart

R2706

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 100 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Gemüse	12	kg	geviertelt	3
Olivenöl	0.400	kg		3
Gemüsebouillonpulver	0.200	kg	Dose	A-Prov

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Gemüse, Olivenöl, Bouillonpaste in GN 1/1 Schalen marinieren.
- 2 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 220°C garen.
- 3 Abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Es können auch Kräuterzweige und/oder Zucker zum marinieren verwendet werden (Rosmarin, Thymian).

Achtung: Kräuterzweige verbrennen schnell!

Ableitung

Folgende Gemüse eignen sich für diese Zubereitung:

Peperoni, Zucchini, Auberginen, Tomaten, etc.

MVS Ratatouille

R2709

Verdaulichkeit: leicht**Essbarer Anteil:** ca. 100 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl / Olivenöl	0.200	kg	Flasche	A-Prov 3
Zwiebeln	1	kg	gehackt	3
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	3
Gemüsebouillonpulver	0.200	kg	Dose	A-Prov
Peperoni gemischt	4	kg	Würfel	3
Auberginen	4	kg	Würfel	3
Zucchetti	4	kg	Würfel	3
Tomatenextrakt	0.400	kg	Dose	A-Prov
Tomaten	3	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Öl im Bratmodul erhitzen (Achtung Überhitzung).
- 2 Zwiebeln, Knoblauch begeben, glasig dünsten, abschmecken.
- 3 Peperoni, Auberginen, Peperoni begeben, mitdünsten.
- 4 Tomatieren, Tomaten begeben.
- 5 Gemüse zugedeckt weich schmoren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
- 6 Hitze beim Bratmodul unter Kontrolle halten. (Überhitzung)
- 7 Abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Peperonata: Auberginen und Zucchetti mit Peperoni gemischt ersetzen.

Verdaulichkeit: schwer**Essbarer Anteil:** ca. 120 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Rotkabis	10	kg	geschnitten	3
Äpfel	2	kg	geschnitten	3
Zwiebeln	1	kg	geschnitten	3
Rotwein	1	kg	Karton	A-Prov
Essig	0.250	kg		
Gemüsebouillonpulver	0.100	kg	Dose	A-Prov
Wasser	3	kg		
Erdbeer-Rhabarber Konfitüre	0.500	kg		A-Prov
Maizena Express				A-Prov
Pfeffer				

Vorbereitung

- 1 Kabis, Äpfel, Zwiebeln mit Wein, Essig, Bouillonpaste über Nacht gekühlt marinieren.

Zubereitung

- 1 Wasser aufkochen.
- 2 Mariniertes Kabis begeben, aufkochen.
- 3 Kochmodul unter Druck setzen.
- 4 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 5 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 6 Garprobe Kabis.
- 7 Konfitüre verfeinern, abschmecken, eventuell mit Maizena abbinden. .

Richtzeiten Druckgaren: Rotkabis

50 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

MVS Sauerkraut

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 100 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	2	kg		
Weisswein	1	kg	Karton	A-Prov
Gemüsebouillonpulver	0.200	kg	Dose	A-Prov
Wachholderbeeren	0.010	kg		
Zwiebeln	1	kg	geschnitten	3
Sauerkraut	10	kg	ingelegt, gewässert	3

Pfeffer, Lorbeer, Nelken

Vorbereitung

1 Sauerkraut, sofern stark sauer, ausspülen / wässern, auspressen.

Lenkungspunkt

Zubereitung

- 1 Wasser, Wein, Bouillonpaste aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten begeben, aufkochen.
- 3 Kochmodul unter Druck setzen.
- 4 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 5 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 6 Garprobe Sauerkraut.
- 7 Abschmecken.

Richtzeiten Druckgaren: Sauerkraut

40 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

mit Speck: Unter Punkt 2, 2 kg Sauerkraut weniger verwenden.
Unter Punkt 2, 2 kg Speckwürfel begeben.

24 MVS Nebenmahlzeiten

MVS Äplermakkaronen

R2900

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 350 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Vollmilch	15	kg	UHT	
Streuwürze Nature	0.200	kg	Dose	A-Prov
Kartoffeln	7	kg	festkochend, Würfel	3
Zwiebeln	5	kg	geschnitten	3
Teigwaren	5	kg	Makkaroni	A-Prov
Vollrahm	1	kg	UHT	
Käse, Sbrinz	3	kg	gerieben	3
Petersilie	0.100	kg	gehackt	3
Röstzwiebeln	0.800	kg	geröstet	4
Pfeffer				
Apfelkompott	3	kg	Dose	4

Zubereitung

- 1 Milch, Streuwürze aufkochen.
- 2 Kartoffeln begeben, bissfest kochen.
- 3 Zwiebeln, Makkaroni begeben, Teigwaren «al dente» kochen.
- 4 Rahm, Käse begeben.
- 5 Garprobe, eventuell Flüssigkeit nachgeben.
- 6 Abschmecken.
- 7 Petersilie, Röstzwiebeln bestreuen. Sofort servieren!
- 8 Apfelkompott dazu servieren.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

MVS Appenzeller Chäs-Tschoope (Brot-Käse-Auflauf)**R2901****Verdaulichkeit:** schwer**Essbarer Anteil:** ca. 300 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Speiseöl	0.200	kg	Flasche	A-Prov
Weiss / Ruchbrot	10	kg	Altbrod, Würfel	
Zwiebeln	2	kg	geschnitten	3
Käse, Appenzeller	5	kg	geraffelt	3
Vollrahm	2	kg	UHT	
Vollmilch	3	kg	UHT	
Rahmquark	5	kg		
Vollei	4	kg	pasteurisiert	

Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika

Zubereitung

- 1 GN 1/1 Schalen mit Öl ausstreichen, mit einer Lage Brot, Zwiebeln auslegen, Käse bestreuen.
- 2 Diesen Vorgang 2–3 Mal wiederholen.
- 3 Restliche Zutaten zu einem Guss vermischen, abschmecken.
- 4 Guss über das Brot giessen.
- 5 Im vorgeheizten Kombi Steamer bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

Anmerkung

Dieses Gericht eignet sich hervorragend zur Brotresteverwertung.

MVS Bologneser Sauce

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 300 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	10	kg		
Rotwein	2	kg	Karton	A-Prov
Streuwürze Fleisch	0.120	kg	Dose	A-Prov
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Tomaten	3	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Rindfleisch	12	kg	gehacktes	3

Pfeffer, Oregano, Basilikum

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser, Wein, Streuwürze aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Fleisch, Maizena, begeben, aufkochen.
- 3 Fleisch begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Rindfleisch
Quorn

50 Minuten
10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Sojagranulat oder Quorngehacktes, Bratensauce Vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

mit Gemüse: Unter Punkt 1, 2 kg Wasser weniger verwenden.
Unter Punkt 2, 4 kg Gemüse Brunoise TK begeben.
Unter Punkt 3, 2 kg weniger Fleisch verwenden.

MVS Carbonara Sauce

R2906

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 220 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Vollmilch	15	kg	UHT	
Weisses Saucenpulver, Veloute Pulver	1.500	kg	Beutel	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Speck	3	kg	geräuchert, in Streifen	3
Schinken, Vorderschinken	5	kg	gekocht, in Streifen	3
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	3

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Milch aufkochen.
- 2 Veloute Pulver abbinden, mixen.
- 3 Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Schinken begeben.
- 4 Aufkochen, 10 Minuten sieden lassen. Achtung Anbrenngefahr!
- 5 Falls die Sauce zu dick ist, mit Flüssigkeit verdünnen.
- 6 Schnittlauch verfeinern, abschmecken.

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

MVS Chili con carne

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 300 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	4	kg		
Rotwein	1	kg	Karton	A-Prov
Streuwürze Fleisch	0.120	kg	Dose	A-Prov
Kreuzkümmel	0.100	kg	gemahlen	
Sambal Oelek	0.100	kg		
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Tomaten	3	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	3
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	3
Peperoni	3	kg	Würfel	3
Rote Bohnen	4	kg	abgetropft, Dose	
Süßmais	2	kg	abgetropft, Dose 3/1	A-Prov
Rindfleisch	12	kg	gehacktes	3

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser, Wein, Streuwürze, Kreuzkümmel, Sambal aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Fleisch, Maizena begeben, aufkochen.
- 3 Fleisch begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Pikant abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Rindfleisch
Pouletschenkelfleisch
Quorn

50 Minuten
20 Minuten
10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Sojagranulat oder Quorngehacktes, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

Verdaulichkeit: mittel**Essbarer Anteil:** ca. 300 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	14	kg		
Kochbutter	1	kg		
Salz	0.05	kg		A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	3
Teigwaren	10	kg	Eierhörnli	A-Prov
Käse, Glarner Schabziger	3	kg	geraffelt	3
Petersilie	0.100	kg	gehackt	3
Pfeffer				

Zubereitung

- 1 Wasser, Butter, Salz, Zwiebeln aufkochen.
- 2 Teigwaren begeben, gut umrühren, aufkochen.
- 3 Kochmodul unter Druck setzen.
- 4 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 5 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 6 Auflockern.
- 7 Schabziger, Petersilie begeben, gut vermischen, abschmecken.
- 8 Sofort servieren!

Richtzeiten Druckgaren: Teigwaren

10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Als Beilage eignet sich ein saisonales Fruchtkompott. Rezept 1109.
Rhabarber, Erdbeeren, Aprikosen, Äpfel, Zwetschgen, etc.

MVS Haferbrei (Porridge)

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 250 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	12	kg		
Vollmilch	9	kg	UHT	
Salz	0.050	kg		A-Prov
Haferflocken	3	kg		
Zucker	2.500	kg		A-Prov
Zimt	0.020	kg	gemahlen	

Zubereitung

- 1 Wasser, Milch, Salz aufkochen.
- 2 Haferflocken unter stetem Umrühren begeben, aufkochen.
- 3 Brenner ausschalten.
- 4 Zugedeckt ca. 20 Minuten ziehen lassen.
- 5 Zucker, Zimt darunter mischen, abschmecken.

Anmerkung

Als Beilage eignet sich ein saisonales Fruchtkompott. Rezept 1109.
Rhabarber, Erdbeeren, Aprikosen, Äpfel, Zwetschgen, etc.

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 400 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	4	kg		
Sojasauce	1	kg	salzig	4
Streuwürze Fleisch	0.100	kg	Dose	A-Prov
Geflügelbouillonpaste	0.300	kg	Dose	A-Prov
Sambal Oelek	0.100	kg		
Zwiebeln	2	kg	geschnitten	3
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	3
Ingwer	0.100	kg	gehackt, Paste	3
Lauch	2	kg	geschnitten	3
Peperoni	5	kg	geschnitten	3
Shiitake Pilze	2	kg	geschnitten	3
Fleisch	10	kg	geschnetzelt	3
Schinken	2	kg	gekocht, geschnitten	3
Maizena Express				A-Prov
Koriander	0.100	kg	gehackt	3
Pfeffer				
Teigwaren	20	kg	gekocht, Rezept 2617	A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser, Sojasauce, Streuwürze, Bouillonpaste, Sambal aufkochen.
- 2 Restlichen Zutaten, ausser Fleisch, Schinken, Koriander, Maizena begeben, aufkochen.
- 3 Fleisch begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Schinken begeben, aufkochen.
- 9 Abschmecken, Maizena abbinden.
- 10 Koriander verfeinern.
- 11 Mit Teigwaren servieren.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Pouletschenkelfleisch	20 Minuten
Trutenschenkelfleisch	20 Minuten
Schweinefleisch	30 Minuten
Quorn	10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Mah-Mee wird mit Teigwaren serviert. Schöpftechnisch ist es von Vorteil, wenn das Fleisch und die Teigwaren nicht gemischt werden.

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quorn geschnetzeltes und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

MVS Nasi Goreng

R2921

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 440 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	4	kg		
Sojasauce	1	kg	süss	
Streuwürze Fleisch	0.120	kg	Dose	A-Prov
Geflügelbouillonpaste	0.160	kg	Dose	A-Prov
Sambal Oelek	0.200	kg		
Zwiebeln	2	kg	geschnitten	3
Knoblauch	0.200	kg	gehackt	3
Ingwer	0.200	kg	gehackt, Paste	3
Rüebli	2	kg	geschnitten	3
Stangensellerie	2	kg	geschnitten	3
Fleisch	10	kg	geschnetzelt	3
Erbsen	2.5	kg	TK	3
Sojasprossen	1	kg		1
Sesamöl	0.050	kg	asiatisch	
Crevetten	2	kg	TK, geschält, gekocht	3
Pfeffer				
Maizena Express	0.500	kg		A-Prov
Reis	20	kg	gekocht, Rezept 2608	4

Zubereitung

- 1 Wasser, Sojasauce, Streuwürze, Bouillonpaste, Sambal aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Fleisch, Erbsen, Sojasprossen, Sesamöl, Crevetten, Maizena, begeben, aufkochen.
- 3 Fleisch begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Erbsen, Sesamöl, Crevetten, Sojasprossen begeben, aufkochen.
- 9 Pikant abschmecken, Maizena abbinden.
- 10 Mit Reis servieren.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Pouletschenkelfleisch	20 Minuten
Trutenschenkelfleisch	20 Minuten
Schweinefleisch	30 Minuten
Quorn	10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Nasi Goreng wird mit Reis serviert. Schöpfttechnisch ist es von Vorteil, wenn das Fleisch und der Reis nicht gemischt werden.

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch und Crevetten kann Quorn geschnetzeltes und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 250 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	5	kg		
Weisswein	2	kg	Karton	A-Prov
Geflügelbouillonpaste	0.100	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	1	kg	gehackt	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Champignons	6	kg	Viertel	3
Weisse Saucenbasis, Veloute Pulver	1	kg	Beutel	A-Prov
Fleischkonserve / Brätchügeli	8	kg	Würfel / gekocht	A-Prov
Vollrahm	1	kg	UHT	
Schnittlauch	0.100	kg	geschnitten	3
Maizena Express				A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser, Wein, Bouillonpaste aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Veloute Pulver, Brätchügeli, Rahm, Schnittlauch, Maizena, begeben, aufkochen.
- 3 Kochmodul unter Druck setzen.
- 4 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 5 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 6 Garprobe.
- 7 Veloute Pulver abbinden, Brätchügeli begeben, aufkochen, Rahm verfeinern, aufkochen.
- 8 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden, Schnittlauch begeben

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Fleischkonserve	10 Minuten
Quorn	10 Minuten
Brätchügeli	10 Minuten
Champignons	10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Die Bouillonpasten (A-Prov) je nach Fleischsorte anpassen!

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quornragout und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.
mit Gemüse: Unter Punkt 1, 2 kg Wasser weniger verwenden.
Unter Punkt 3, 6 kg Gemüsegewürfel geschnitten verwenden.

MVS Ravioli

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 420 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	5	kg		
Ravioli	40	kg	Dose	A-Prov
Käse	2	kg	gerieben	3

Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1 Wasser aufkochen.
- 2 Ravioli beifügen, langsam zum Kochen bringen. Achtung Anbrenngefahr!
- 3 Eventuell abschmecken.
- 4 Ravioli in GN 1/1 Schalen abfüllen.
- 5 Käse bestreuen, im vorgeheizten Kombi Steamer bei 180°C ca. 30 Minuten gratinieren.

Anmerkung

Die Dosen können auch im siedenden Wasser erhitzt werden und anschliessend geöffnet werden. Achtung Spritzgefahr.

25 MVS Eintopfgerichte

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	9	kg		
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Rindsbouillonpaste	0.200	kg	Dose	A-Prov
Paprika edelsüss	0.500	kg	gemahlen	
Bratensauce Pulver	0.900	kg	Dose	A-Prov
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	8	kg	geschnitten	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Peperoni	4	kg	Würfel	3
Kartoffeln	10	kg	festkochend, Würfel	3
Fleisch	16	kg	Ragout à 20 g	3

Pfeffer

Maizena Express

A-Prov

Zubereitung

- 1 Wasser, Streuwürze, Bouillonpaste aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Kartoffeln, Fleisch, Maizena begeben, aufkochen.
- 3 Kartoffeln, Fleisch begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken, eventuell mit Maizena nachbinden.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Rindfleisch
Kalbfleisch
Schweinefleisch
Quorn

50 Minuten
30 Minuten
30 Minuten
10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quornragout, Bratensauce vegetabil und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

MVS Hörnli Pilaw (G'hackets mit Hörnli)

R3002

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	8	kg		
Rotwein	1	kg	Karton	A-Prov
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Rindsbouillonpaste	0.400	kg	Dose	A-Prov
Tomaten	6	kg	gehackt, Dose 3/1	A-Prov
Zwiebeln	3	kg	gehackt	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Rindfleisch	16	kg	gehacktes	3
Teigwaren	15	kg	Eierhörnli	A-Prov
Petersilie	0.100	kg	gehackt	3
Käse	2	kg	gerieben	3
Pfeffer				

Zubereitung

- 1 Wasser, Wein, Streuwürze, Bouillonpaste aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Teigwaren, Petersilie, Käse begeben, aufkochen.
- 3 Kochmodul unter Druck setzen.
- 4 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 5 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 6 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 7 Teigwaren begeben, aufkochen.
- 8 Kochmodul unter Druck setzen.
- 9 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 10 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 11 Garprobe. Teigwaren kontrollieren.
- 12 Gut umrühren, Petersilie begeben, abschmecken.
- 13 Käse darüber streuen.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Rindfleisch
Teigwaren

50 Minuten
10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

MVS Linsen-Speck Eintopf

R3003

Verdaulichkeit: schwer**Essbarer Anteil:** ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	12	kg		
Rotwein	2	kg	Karton	A-Prov
Streuwürze Fleisch	0.100	kg	Dose	A-Prov
Rindsbouillonpaste	0.400	kg	Dose	A-Prov
Tomatenextrakt	0.800	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Rüebli	6	kg	Würfel	3
Knollensellerie	5	kg	Würfel	3
Lauch	5	kg	Würfel	3
Linsen, braun	6	kg	gewaschen, eingeweicht	
Speck	12	kg	geräuchert, Würfel à 20 g	3

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Wasser, Wein, Streuwürze, Bouillonpaste aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Speck begeben, aufkochen.
- 3 Speck begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 4 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 5 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 6 Garprobe. Speck kontrollieren.
- 7 Abschmecken.

Richtzeiten Druckgaren: Speck

30 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

MVS Pot-au-feu

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	10	kg		
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Rindsbouillonpaste	0.400	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	3
Rüebli	4	kg	Würfel	3
Knollensellerie	2	kg	Würfel	3
Lauch	3	kg	geschnitten	3
Weisskabis	2	kg	geschnitten	3
Kartoffeln	10	kg	festkochend, Würfel	3
Fleisch	16	kg	Ragout à 20 g	3
Petersilie	0.100	kg	gehackt	3
Pfeffer				

Zubereitung

- 1 Wasser, Streuwürze, Bouillonpaste aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Kartoffeln, Fleisch, Petersilie begeben, aufkochen.
- 3 Kartoffeln, Fleisch begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken.
- 9 Petersilie bestreuen.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Rindfleisch	50 Minuten
Pouletschenkelfleisch	20 Minuten
Quorn	10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Je nach Verfügbarkeit können auch Pfälzer Karotten, Wirsing, Stangensellerie usw. verwendet werden.

Ableitung

Vegetarisch: Anstelle von Fleisch kann Quornragout und Gemüsebouillonpulver verwendet werden.

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	13	kg		
Streuwürze Fleisch	0.100	kg	Dose	A-Prov
Rindsbouillonpaste	0.400	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Rüebli	6	kg	Würfel	3
Dörrbirnen (optional)	1	kg	eingeweicht, halbiert	
Rippli	8	kg	geräuchert, Stücke à 80 g	3
Speck	8	kg	geräuchert, Stücke à 80 g	3
Kartoffeln	12	kg	festkochend, Würfel	3

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Wasser, Streuwürze, Bouillonpaste aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Kartoffeln begeben, aufkochen.
- 3 Kartoffeln begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Rippli und Speck

30 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Je nach Verfügbarkeit können auch Pfälzer Karotten, Wirsing, Stangensellerie etc. verwendet werden.

MVS Tessiner Weisskohl Eintopf

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	12	kg		
Weisswein	1	kg	Karton	A-Prov
Streuwürze Fleisch	0.100	kg	Dose	A-Prov
Rindsbouillonpaste	0.400	kg	Dose	A-Prov
Tomatenextrakt	0.400	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	geschnitten	3
Rüebli	3	kg	Würfel	3
Knollensellerie	2	kg	Würfel	3
Weisskohl	7	kg	geschnitten	3
Kartoffeln	7	kg	Würfel	3
Salbei	0.010	kg	gehackt	3
Rosmarin	0.020	kg	gehackt	3
Schweinefleisch	5	kg	Ragout à 10 g	3
Speck	3	kg	geräuchert, Würfel à 10 g	3
Luganighe	8	kg	Stück à 80 g	3
Pfeffer				

Zubereitung

- 1 Wasser, Wein, Streuwürze, Bouillonpaste aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Luganighe, begeben, aufkochen.
- 3 Kochmodul unter Druck setzen.
- 4 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 5 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 6 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 7 Abschmecken.
- 8 Luganighe im Bratmodul anbraten, im vorgeheizten Kombi Steamer fertig garen.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Schweinefleisch

30 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Schöpftechnisch ist es von Vorteil, wenn die Luganighe separat gebraten und serviert werden.

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	10	kg		
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Rindsbouillonpaste	0.400	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	3
Rüebli	4	kg	Würfel	3
Lauch	4	kg	geschnitten	3
Bohnen, grün	3	kg	TK, halbiert	3
Weisskohl	4	kg	geschnitten	3
Majoran	0.010	kg	gehackt	3
Thymian	0.010	kg	gehackt	3
Schweinefleisch	16	kg	Ragout à 20 g	3
Kartoffeln	5	kg	festkochend, Würfel	3

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Wasser, Streuwürze, Bouillonpaste aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Kartoffeln begeben, aufkochen.
- 3 Kartoffeln begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken.

Lenkungspunkt

 Kochzeit
 Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Schweinefleisch

30 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Je nach Verfügbarkeit können auch Pfälzer Karotten, Wirsing, Stangensellerie etc. verwendet werden.

MVS Waadtländer Lauch-Kartoffel Eintopf

R3008

Verdaulichkeit: schwer

Essbarer Anteil: ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	5	kg		
Weisswein	5	kg	Karton	A-Prov
Rindsbouillonpaste	0.400	kg	Dose	A-Prov
Weisses Saucenpulver, Veloute Pulver	0.500	kg	Beutel	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Lauch	13	kg	Würfel	3
Kartoffeln	10	kg	festkochend, Würfel	3
Waadtländer Saucisson	16	kg	Stück 160 g	3
Pfeffer				

Zubereitung

- 1 Wasser, Wein, Bouillonpaste aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Kartoffeln begeben, aufkochen.
- 3 Kartoffeln begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Abschmecken.
- 8 Saucisson in GN 1/1 Schale gelocht im Kombi Steamer dämpfen.

Richtzeiten Druckgaren: Lauch-Kartoffeln
Saucisson

20 Minuten
40 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

Kann am Schluss mit etwas Weinessig verfeinert werden.

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	15	kg		
Streuwürze Fleisch	0.100	kg	Dose	A-Prov
Rindsbouillonpaste	0.400	kg	Dose	A-Prov
Zwiebeln	2	kg	gehackt	3
Rüebli	3	kg	Wüfel	3
Lauch	3	kg	geschnitten	3
Spinat, Blatt	2.5	kg	TK	3
Wirsing	3	kg	geschnitten	3
Speck	16	kg	geräuchert, Wüfel à 10 g	3
Kartoffeln	4	kg	festkochend, Wüfel	3
Teigwaren	2	kg	Makkaroni	A-Prov
Reis	2	kg	Trockenreis	A-Prov
Käse, Raclette	2	kg	gerieben	3

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Wasser, Streuwürze, Bouillonpaste aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Kartoffeln, Makkaroni, Reis, Käse begeben, aufkochen.
- 3 Kochmodul unter Druck setzen.
- 4 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 5 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 6 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 7 Kartoffeln, Makkaroni, Reis begeben, aufkochen
- 8 Kochmodul unter Druck setzen.
- 9 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 10 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 11 Garprobe. Kartoffeln kontrollieren.
- 12 Abschmecken.
- 13 Käse darüber streuen.

Richtzeiten Druckgaren: Speck
Kartoffeln

30 Minuten
10 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

MVS Zürcher Eintopf

Verdaulichkeit: mittel

Essbarer Anteil: ca. 500 g

Zutaten	Menge	Einheit	Zustand	CF
Wasser	15	kg		
Weisswein	2	kg	Karton	A-Prov
Streuwürze Fleisch	0.160	kg	Dose	A-Prov
Rindsbouillonpaste	0.400	kg	Dose	A-Prov
Kümmel	0.010	kg		
Zwiebeln	2	kg	gehackt	3
Knoblauch	0.100	kg	gehackt	3
Rüebli	4	kg	Würfel	3
Wirsing	5	kg	geschnitten	3
Schweinefleisch	16	kg	Ragout à 20 g	3
Kartoffeln	10	kg	festkochend, Würfel	3

Pfeffer

Zubereitung

- 1 Wasser, Wein, Streuwürze, Bouillonpaste aufkochen.
- 2 Restliche Zutaten, ausser Kartoffeln begeben, aufkochen.
- 3 Kartoffeln begeben, aufkochen.
- 4 Kochmodul unter Druck setzen.
- 5 Überdruckventil auf 4 Ringe steigen lassen.
- 6 Brenner ausschalten. Richtzeiten beachten.
- 7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
- 8 Abschmecken.

Lenkungspunkt

Kochzeit
Garprobe

Richtzeiten Druckgaren: Schweinefleisch

30 Minuten

Anmerkung

Den Salzgehalt der CF Produkte beachten!

A1 Rezeptindex A–Z

Anhang 1

	Seite	
A		
Äplermakkaronen	230	R0900
Apfel Kompott	295	R1109
Appenzeller Chäs-Tschoope (Brot-Käse-Auflauf).	231	R0901
Appenzeller Käsesuppe	64	R0200
Appenzeller Schnitten	232	R0902
Appenzeller Zwiebelsuppe	65	R0201
Aprikosen Kompott.	295	R1109
Asiatische scharf-saure-Suppe.	66	R0202
B		
Backfeste Creme für Plunder.	293	R1107
Bami Goreng	257	R0922
Bananen Cake	291	R1105
Barbecue Sauce	92	R0300
Basler Mehlsuppe	67	R0203
Bauerneintopf.	268	R1000
Beeren Kompott	295	R1109
Berliner.	290	R1104
Berner Fondue	241	R0911
Berner Märitsuppe	68	R0204
Berner Rösti	233	R0903
Berner Zöpfe.	286	R1101
Birchermüesli	234	R0904
Birnen Kompott	295	R1109
Bologneser Sauce	235	R0905
Bologneser Sauce mit Gemüse	235	R0905
Bologneser Sauce vegetarisch	235	R0905
Bouillon	69	R0205
Bouillon mit Backerbsen	69	R0205
Bouillon mit Ei.	69	R0205
Bouillon mit Fideli	69	R0205
Bouillon mit Flädli	69	R0205
Bouillon mit Gemüse.	69	R0205
Bouillon mit Reis.	69	R0205
Braten glasiert.	108	R0400
Bratkartoffeln	164	R0600
Bratkartoffeln mit Gemüse	164	R0600
Bratkartoffeln mit Kräutern	164	R0600

	Seite	
Bratkartoffeln mit Oliven	164	R0600
Bratkartoffeln mit Speck	164	R0600
Bratkartoffeln mit Tomaten	164	R0600
Braune Sauce (Grundsauce)	93	R0301
Brotknödel	165	R0601
Brotknödel mit Käse	165	R0601
Brotknödel mit Pilzen	165	R0601
Brotknödel mit Speck	165	R0601
Brotknödel mit Spinat	165	R0601
Brotsuppe	70	R0206
Brotteig	284	R1100
Bündner Gerstensuppe	71	R0207
Bündner Hirschkraut	125	R0412

C

Cake (Grundrezept)	291	R1105
Caramelcreme	293	R1107
Carbonara Sauce	236	R0906
Cervelat Ragout	109	R0401
Champignonsauce	94	R0302
Champignonschnitten	237	R0907
Chili con carne	238	R0908
Chinapfanne	110	R0402
Cocktailsauce	95	R0303
Coleslaw Salat	208	R0800
Country Cake	291	R1105
Couscous Salat	209	R0801
Cremesuppe	72	R0208
Cremesauce (Grundsauce)	96	R0304
Currygeschnetzeltes	112	R0403
Currymayonnaise	97	R0305
Currysauce	98	R0306

D

Dampfnudeln	292	R1106
Dessertcreme (Basiscreme)	293	R1107
Dörrbohnen	191	R0701
Dörrbohnen mit Speck	191	R0701

Anhang 1

	Seite	
E		
Ebly	166	R0602
Ebly mit kleinem Gemüse	166	R0602
Ebly mit Mascarpone	166	R0602
Ebly nach orientalischer Art.	166	R0602
Eistee	58	R0106
F		
Feuertopf	113	R0404
Fischfilets Piccata	150	R0500
Fischfilets im Backteig	151	R0501
Fischfilets Luzerner Art	152	R0502
Fischfilets Müllerinart	154	R0503
Fischfilets Müllerinart mit Champignons	154	R0503
Fischfilets Müllerinart mit Mandeln	154	R0503
Fischfilets Müllerinart mit Oliven und Tomaten	154	R0503
Fischfilets Neuenburger Art.	155	R0504
Fischfilets paniert	156	R0505
Fischfilets an Safransauce	158	R0506
Fischfilets Genfer Art	158	R0506
Fischfilets Hausfrauen Art	158	R0506
Fischfilets Zuger Art	158	R0506
Fischgratin	159	R0507
Flammkuchen	239	R0909
Fleischkäse im Ofen	120	R0408
Fleisch Süss-sauer	128	R0414
Fotzel Schnitten	240	R0910
Fondue Militär	241	R0911
Foccacia	288	R1102
Freiburger Fondue (Moitié-moitié)	241	R0911
Freiburger Hüttensuppe	73	R0209
Freiburger Rahmkuchen	294	R1108
Frikadellen	121	R0409
Frikassee (Basis hell gedünstet mit Rahm)	114	R0405
Frikassee mit Gemüse	114	R0405
Frikassee mit Kräutern	114	R0405
Frikassee mit Paprika	114	R0405
Frikassee mt Pilzen	114	R0405
Früchte Cake	291	R1105

	Seite	
Früchtecreme	293	R1107
Früchte Kompott	295	R1109
Früchtekuchen	296	R1110
Früchte Shake	59	R0107
Früchtequarkcreme	297	R1111

G

Gazpacho	74	R0210
Gebundene Gemüsesuppen	75	R0211
Gebundene Gewürzsuppen	76	R0212
Geflügelcremesuppe	72	R0208
Gelberbssuppe mit Speck	77	R0213
Gemüsecurry	242	R0912
Gemüse Auflauf	190	R0700
Gemüse Auflauf mit Curry	190	R0700
Gemüse Auflauf mit Kernen	190	R0700
Gemüse Auflauf mit Kräutern	190	R0700
Gemüse à la Crème	192	R0702
Gemüse gedämpft	193	R0703
Gemüse gedünstet/geschmort	194	R0704
Gemüse gratiniert	195	R0705
Gemüse im Ofen gegart	196	R0706
Geschnetzeltes (Basis braune Sauce)	118	R0407
Geschnetzeltes (Basis braune Sauce mit Rahm)	116	R0406
Geschnetzeltes Berner Art	118	R0407
Geschnetzeltes mit Champignons	116	R0406/0407
Geschnetzeltes mit Gemüse	116	R0406
Geschnetzeltes mit grünem Pfeffer	116	R0406/0407
Geschnetzeltes mit Kräutern	116	R0406
Geschnetzeltes Mexikanische Art	118	R0407
Geschnetzeltes mit Paprika	116	R0406
Geschnetzeltes mit Peperoni	118	R0407
Geschnetzeltes nach Zürcher Art	116	R0406
Glarner Hörnli	243	R0913
Griechischer Salat	210	R0802
Griessschnitten	168	R0603
Griessschnitten mit Kernen	168	R0603
Griessschnitten mit kleinem Gemüse	168	R0603
Griessschnitten mit Mais	168	R0603

Anhang 1

	Seite	
Griessschnitten mit Tomaten	168	R0603
Grüner Bohnensalat	211	R0803
Grüner Bohnensalat mit Tomaten	211	R0803
Grünerbssuppe	77	R0213
Grünkernsuppe	77	R0213
Gulasch-Eintopf	269	R1001
Gurkensalat	212	R0804

H

Hackbraten	120	R0408
Haferbrei (Porridge)	244	R0914
Hafercremesuppe mit Gemüse	78	R0214
Hallauer Zwetschgenstreusel	298	R1112
Hausgemachter Hackbraten	121	R0409
Hawaii Schnitten	232	R0902
Hörnli Pilaw Eintopf (G'hackets mit Hörnli)	270	R1002

J

Jägersauce	93	R0301
----------------------	----	-------

K

Kabissalat	214	R0805
Kabissalat mit Speck	214	R0805
Kaffee Latte Macchiato	57	R0105
Kalbsbrustschnitte glasiert	122	R0410
Kalte Gurkensuppe	79	R0215
Kartoffel Gnocchi	170	R0604
Kartoffel Gnocchi mit Gemüse	170	R0604
Kartoffel Gnocchi mit Oliven	170	R0604
Kartoffel Gnocchi mit Salbei	170	R0604
Kartoffel Gnocchi mit Speck	170	R0604
Kartoffel Gnocchi mit Tomaten	170	R0604
Kartoffelgratin	171	R0605
Kartoffelgratin mit Lauch	171	R0605
Kartoffelgratin mit Speck	171	R0605
Kartoffelgratin mit Spinat	171	R0605
Kartoffelgratin mit Tomaten	171	R0605
Kartoffelsalat	215	R0806
Kartoffelstock	172	R0606

	Seite	
Kartoffelstock mit Safran	172	R0606
Kartoffelstock mit Schinken	172	R0606
Kartoffelstock Ofentori	172	R0606
Kartoffelstock überbacken	172	R0606
Käsekuchen	246	R0915
Käsekuchen Lothringer Art	246	R0915
Käsekuchen mit Broccoli	246	R0915
Käsekuchen mit Spinat	246	R0915
Käsesalat	216	R0807
Käsesalat mit Fleisch	216	R0807
Käsesalat vegetarisch	216	R0807
Käsesauce	100	R0308
Käseschnitten	248	R0916
Käse Zwiebel Kuchen	246	R0915
Kebab	249	R0917
Kichererbsensuppe mit Kokosmilch	80	R0216
Knoblauchmayonnaise	99	R0307
Köttbullar	121	R0409
Kräuter- & Früchtetee	53	R0100
Kräutersauce	96	R0304
Kräutertomaten	197	R0707
Kürbis Rösti	233	R0903

L

Lasagne al forno	250	R0918
Lasagne mit Frischkäse und Spinat	250	R0918
Lasagne mit Gemüse	250	R0918
Lassi	60	R0108
Leckerlicreme	293	R1107
Linsen-Speck Eintopf	271	R1003

M

Mah-Mee	252	R0919
Maissalat	217	R0808
Maispizza	176	R0610
Maluns	180	R0612
Marmor Cake	291	R1105
Meatballs (Albondigas)	121	R0409
Mediterraner Gemüse Gratin	254	R0920

Anhang 1

	Seite	
Mediterraner Gemüse Gratin mit Tomaten	254	R0920
Mediterraner Gemüse Gratin mit Peperoni	254	R0920
Mediterraner Gemüse Gratin mit Zucchetti	254	R0920
Meerrettichsauce	100	R0308
Melonenkaltschale	81	R0217
Milchkaffee	54	R0101
Milchreis.	300	R1113
Milchsauce (Béchamel)	100	R0308
Minestrone	82	R0218
Mokkacreme	293	R1107
Moussaka	256	R0921

N

Nasi Goreng	257	R0922
Nizzasalat	218	R0809

O

Ofenkartoffeln/Baked potatoes	173	R0607
Osso bucco.	141	R0423
Ostschweizer Fondue	241	R0911

P

Paprika Gulasch	123	R0411
Paprika-Rahm Gulasch	123	R0411
Pastetlifüllung	259	R0923
Pastetlifüllung mit Champignons	259	R0923
Pastetlifüllung vegetarisch	259	R0923
Petersilienkartoffeln	181	R0613
Pfeffer	125	R0412
Pfeffer Genfer Art.	125	R0412
Pfeffer Jäger Art	125	R0412
Pfeffer jurassische Art	125	R0412
Pfeffer mit Champignons	125	R0412
Pfeffersauce	93	R0301
Pfirsichkompott	295	R1109
Piccata	127	R0413
Pilaw Reis	174	R0608
Pilaw Reis mit kleinem Gemüse.	174	R0608
Pilaw Reis nach orientalischer Art	174	R0608

	Seite	
Pilz Fondue	241	R0911
Pizza mit Schinken und Peperoni	260	R0924
Pizzateig	288	R1102
Plain in Pigna	175	R0609
Polenta	176	R0610
Polenta-Gratin	261	R0925
Polenta-Gratin vegetarisch	261	R0925
Polenta mit kleinem Gemüse	176	R0610
Polenta mit Oliven	176	R0610
Polenta mit Tomaten	176	R0610
Poulet Schenkel an Rotweinsauce	130	R0415
Poulet Schenkel mit Oliven und Tomaten	130	R0415
Poulet Schenkel mit Pilzen	130	R0415
Poulet Schenkel mit Silberzwiebeln	130	R0415
Pot-au-feu	272	R1004
Provenzalischer Gemüse Gratin	198	R0708
Pürierte Gemüsesuppe	83	R0219
Pürierte stärkehaltige Gemüsesuppe	84	R0220

R

Ragout	131	R0416
Ragout an Paprikarahmsauce	131	R0416
Ragout Berner Art	131	R0416
Ragout Jäger Art	131	R0416
Ragout mediterrane Art	131	R0416
Ragout Mexikanische Art	131	R0416
Ragout mit Balsamico	131	R0416
Ragout mit Champignons	131	R0416
Ragout mit grünem Pfeffer	131	R0416
Ragout mit Peperoni	131	R0416
Rahmsauce	100	R0308
Ramequin	244	R0914
Randensalat	219	R0810
Ratatouille	199	R0709
Ravioli gratiniert	262	R0926
Reissalat mit Curry	220	R0811
Remouladensauce	101	R0309
Rhabarberkompott	295	R1109
Rindfleisch an Austernsauce	134	R0417

Anhang 1

	Seite	
Rindfleisch Stroganoff	136	R0419
Rindfleischvogel	135	R0418
Risi-Bisi	174	R0608
Risotto	178	R0611
Risotto mit Oliven	178	R0611
Risotto mit Pilzen	178	R0611
Risotto mit Ruccola	178	R0611
Risotto mit Safran	178	R0611
Risotto mit Tomaten	178	R0611
Rispor	174	R0608
Rotkabissalat	214	R0805
Rotkraut	200	R0710
Rotweinsauce	93	R0301
Rösti	180	R0612
Rösti mit Gemüse	180	R0612
Rösti mit Speck	180	R0612
Russenzopf	302	R1114
Rüebli Cake	291	R1105
Rüebli Salat	221	R0812

S

Saltimbocca	138	R0421
Salzkartoffeln	181	R0613
Sauce all'arrabiata	104	R0311
Sauce alla putanesca	104	R0311
Sauce alla waluca	104	R0311
Sauce all tonno	104	R0311
Saucenkartoffeln	182	R0614
Saucenkartoffeln mit Curry	182	R0614
Saucenkartoffeln mit Kräuter	182	R0614
Saucenkartoffeln mit Paprika	182	R0614
Sauerbraten (Suure Mocke)	143	R0425
Sauerkraut	202	R0711
Sauerkraut mit Speck	202	R0711
Schokoladenmilch	54	R0102
Schwarztee	55	R0103
Saftplätzli	137	R0420
Schaffhauser Bölldünne (Zwiebelkuchen)	263	R0927
Schälkartoffeln	183	R0615

	Seite	
Schinken im Brotteig	284	R1100
Schmorbraten	139	R0422
Schmorbraten Jäger Art	139	R0422
Schmorbraten mit Gemüse	139	R0422
Schnittfeste Füllcreme für Cremeschnitten	293	R1107
Schnittlauchkartoffeln	181	R0613
Schnitz und drunder	274	R1005
Schokoladencreme	293	R1107
Senfsauce	93	R0301
Siedfleisch	142	R0424
Siedfleischsalat	222	R0813
Spareribs	144	R0426
Spätzli	184	R0616
Spätzli mit Gemüse	184	R0616
Spätzli mit Oliven	184	R0616
Spätzli mit Salbei	184	R0616
Spätzli mit Speck	184	R0616
Spätzli mit Tomaten	184	R0616
Speckzopf	286	R1101
Studentenschnitte	304	R1115
Suppe nach Bauern Art (Paysanne)	86	R0222
Suppe nach flämischer Art	86	R0222
Suppe nach Hausfrauenart	86	R0222
Suppe mit Hülsenfrüchten	85	R0221
Suppe nach Pflanzer Art	86	R0222
Suuri Gummeli	182	R0614
Süsser Hefeteig	289	R1103
Süsser Brotpudding (süsser Brot-Auflauf)	305	R1116

T

Teigwaren	185	R0617
Teigwarengratin	264	R0928
Teigwarensalat mit Tomaten und Oliven	223	R0814
Tessiner Brottorte	306	R1117
Tessinerpolenta	186	R0618
Tessiner Weisskohl Eintopf	275	R1006
Thunfischsalat	224	R0815
Thurgauer Mostsuppe	87	R0223
Thurgauer Süssmostcreme	293	R1107

Anhang 1

	Seite	
Thousand Island Dressing	102	R0310
Tiramisu	307	R1118
Tomatencremesuppe	72	R0208
Tomaten Fondue	241	R0911
Tomaten Mozzarella Salat	225	R0816
Tomatensauce	104	R0311
Tomatensauce Mexikanische Art.	104	R0311

U

Unterwaldner Stunggis	276	R1007
---------------------------------	-----	-------

V

Vanilleberliner	290	R1104
Vanille Plunder	289	R1103
Vegi Käseschnitten	232	R0902
Vegi Rösti	233	R0903

W

Waadtländer Lauch-Kartoffel Eintopf	277	R1008
Walliser Chuchisuppe	278	R1009
Walliser Fondue	241	R0911
Walliser Rösti	233	R0903
Walliser Schnitten	232	R0902
Weisses Voressen (Blanquette)	145	R0427
Weisses Voressen Emmentaler Art.	145	R0427
Weisses Voressen mit Champignons	145	R0427
Weisses Voressen mit Gemüse	145	R0427
Weisses Voressen mit Kräutern	145	R0427
Weisses Voressen mit Peperoni	145	R0427
Weisses Voressen nach alter Art	145	R0427
Weissweinsuppe	88	R0224
Wiringsalat	214	R0805
Wurst im Brotteig	284	R1100

Z

Zitronen Cake	291	R1105
Zitronenwasser	56	R0104
Zürcher Eintopf	279	R1010
Zwetschgenkompott	295	R1109

	Seite	
Zwiebelsauce	93	R0301

MVS Rezeptindex A–Z

A		
MVS Äplermakkaronen	360	R2900
MVS Appenzeller Chäs-Tschoope (Brot-Käse-Auflauf)	361	R2901
B		
MVS Bauern Eintopf	374	R3000
MVS Bologneser Sauce	362	R2905
MVS Bologneser Sauce mit Gemüse	362	R2905
MVS Bündner Hirschpfeffer	321	R2412
C		
MVS Carbonara Sauce	363	R2906
MVS Cervelat Ragout	312	R2401
MVS Chili con carne	364	R2908
MVS Chinapfanne	313	R2402
MVS Currygeschnetzeltes	314	R2403
D		
MVS Dörrbohnen	349	R2701
MVS Dörrbohnen mit Speck	349	R2701
E		
MVS Ebly	336	R2602
MVS Ebly mit kleinem Gemüse	336	R2602
MVS Ebly mit Mascarpone	336	R2602
MVS Ebly nach orientalischer Art	336	R2602
F		
MVS Feuertopf	315	R2404
MVS Fleisch Süß-sauer	323	R2414
MVS Frikassee (Basis hell gedünstet mit Rahm)	316	R2405
MVS Frikassee mit Kräutern	316	R2405
MVS Frikassee mit Paprika	316	R2405

Anhang 1

Seite

G

MVS Gemüse Auflauf	348	R2700
MVS Gemüse Auflauf mit Curry	348	R2700
MVS Gemüse Auflauf mit Kernen	348	R2700
MVS Gemüse Auflauf mit Kräutern	348	R2700
MVS Gemüse gedämpft	350	R2703
MVS Gemüse gedünstet geschmort	351	R2704
MVS Gemüse gratiniert	352	R2705
MVS Gemüse im Ofen gegart	353	R2706
MVS Geschnetzeltes (Basis braune Sauce mit Rahm)	317	R2406
MVS Geschnetzeltes mit Kräutern	317	R2406
MVS Geschnetzeltes mit Paprika	317	R2406
MVS Geschnetzeltes (Basis braune Sauce)	318	R2407
MVS Geschnetzeltes mit Champignons	318	R2407
MVS Geschnetzeltes mit grünem Pfeffer	318	R2407
MVS Geschnetzeltes mit Peperoni	318	R2407
MVS Geschnetzeltes nach Berner Art	318	R2407
MVS Geschnetzeltes nach mexikanischer Art	318	R2407
MVS Glarner Hörnli	365	R2912
MVS Griesschnitte	337	R2603
MVS Griesschnitte mit Kernen	337	R2603
MVS Griesschnitte mit kleinem Gemüse	337	R2603
MVS Griesschnitte mit Mais	337	R2603
MVS Griesschnitte mit Tomaten	337	R2603
MVS Gulasch Eintopf	375	R3001

H

MVS Haferbrei (Porridge)	366	R2913
MVS Hörnli Pilaw (G'hackets mit Hörnli)	376	R3002

K

MVS Kartoffelgratin	338	R2605
MVS Kartoffelgratin mit Lauch	338	R2605
MVS Kartoffelgratin mit Speck	338	R2605
MVS Kartoffelgratin mit Spinat	338	R2605
MVS Kartoffelstock	339	R2606
MVS Kartoffelstock mit Safran	339	R2606
MVS Kartoffelstock mit Schinken	339	R2606
MVS Kartoffelstock überbacken	339	R2606

L

MVS Linsen-Speck Eintopf 377 R3003

M

MVS Mah-Mee 367 R2918

N

MVS Nasi Goreng 368 R2921

O

MVS Ofentori 339 R2606

MVS Osso bucco 330 R2423

P

MVS Paprika Gulasch 320 R2411

MVS Paprikarahm Gulasch 320 R2411

MVS Pastetlifüllung 369 R2922

MVS Pastetlifüllung mit Gemüse 369 R2922

MVS Peperonata 354 R2709

MVS Pilaw Reis 340 R2608

MVS Pilaw Reis mit kleinem Gemüse 340 R2608

MVS Pilaw Reis nach orientalischer Art 340 R2608

MVS Pfeffer 321 R2412

MVS Pfeffer mit Champignons 321 R2412

MVS Pfeffer nach Genfer Art 321 R2412

MVS Pfeffer nach Jäger Art 321 R2412

MVS Pfeffer nach jurassischer Art 321 R2412

MVS Polenta 341 R2610

MVS Polenta mit kleinem Gemüse 341 R2610

MVS Polenta mit Oliven 341 R2610

MVS Polenta mit Tomaten 341 R2610

MVS Pot-au-feu 378 R3004

MVS Pouletschenkel an Rotweinsauce 324 R2415

MVS Pouletschenkel mit Oliven und Tomaten 324 R2415

MVS Pouletschenkel mit Pilzen 324 R2415

MVS Pouletschenkel mit Silberzwiebeln 324 R2415

R

MVS Ragout 325 R2416

Anhang 1

	Seite	
MVS Ragout an Paprikarahmsauce	325	R2416
MVS Ragout mit Balsamico	325	R2416
MVS Ragout mit Champignons	325	R2416
MVS Ragout mit grünem Pfeffer	325	R2416
MVS Ragout mit Peperoni	325	R2416
MVS Ragout nach Berner Art	325	R2416
MVS Ragout nach Jäger Art	325	R2416
MVS Ragout nach mediterraner Art	325	R2416
MVS Ragout nach mexikanischer Art	325	R2416
MVS Ratatouille	354	R2709
MVS Ravioli	370	R2925
MVS Rindfleischvogel	327	R2418
MVS Rindfleisch Stroganoff	328	R2419
MVS Risi-Bisi	340	R2608
MVS Rispor	340	R2608
MVS Rotkraut	355	R2710

S

MVS Saftplätzli	329	R2420
MVS Salzkartoffeln	342	R2613
MVS Salzkartoffeln mit Kräutern	342	R2613
MVS Sauerkraut	356	R2711
MVS Sauerkraut mit Speck	356	R2711
MVS Schnitz und drunder	379	R3005

T

MVS Teigwaren	343	R2617
MVS Tessiner Weisskohl Eintopf	380	R3006

U

MVS Unterwaldner Stunggis	381	R3007
-------------------------------------	-----	-------

W

MVS Waadtländer Lauch-Kartoffel Eintopf	382	R3008
MVS Walliser Chuchisuppe	383	R3009
MVS Weisses Voressen (Blanquette)	331	R2427
MVS Weisses Voressen mit Champignons	331	R2427
MVS Weisses Voressen mit Gemüse	331	R2427
MVS Weisses Voressen mit Kräutern	331	R2427

	Seite	
MVS Weisses Voressen mit Peperoni	331	R2427
MVS Weisses Voressen nach alter Art	331	R2427
MVS Weisses Voressen nach Emmentaler Art	331	R2427

Z

MVS Zürcher Eintopf	384	R3010
-------------------------------	-----	-------

A2 Rezeptindex nach Sparten

Anhang 2

Seite

Getränke

Kräuter- & Früchtetee	53	R0100
Milchkaffee	54	R0101
Schokoladenmilch	54	R0102
Schwarztee	55	R0103
Zitronenwasser	56	R0104
Kaffee Latte Macchiato	57	R0105
Eistee	58	R0106
Früchte Shake	59	R0107
Lassi	60	R0108

Suppen

Appenzeller Käsesuppe	64	R0200
Appenzeller Zwiebelsuppe	65	R0201
Asiatische scharf-saure-Suppe	66	R0202
Basler Mehlsuppe	67	R0203
Berner Märitsuppe	68	R0204
Bouillon	69	R0205
Bouillon mit Backerbsen	69	R0205
Bouillon mit Ei	69	R0205
Bouillon mit Fideli	69	R0205
Bouillon mit Flädli	69	R0205
Bouillon mit Gemüse	69	R0205
Bouillon mit Reis	69	R0205
Brotsuppe	70	R0206
Bündner Gerstensuppe	71	R0207
Cremesuppe	72	R0208
Geflügelcremesuppe	72	R0208
Tomatencremesuppe	72	R0208
Freiburger Hüttensuppe	73	R0209
Gazpacho	74	R0210
Gebundene Gemüsesuppen	75	R0211
Gebundene Gewürzsuppen	76	R0212
Gelberbssuppe mit Speck	77	R0213
Grünerbssuppe	77	R0213
Grünkernsuppe	77	R0213
Hafercremesuppe mit Gemüse	78	R0214
Kalte Gurkensuppe	79	R0215
Kichererbsensuppe mit Kokosmilch	80	R0216

	Seite	
Melonenkaltschale	81	R0217
Minestrone	82	R0218
Pürierte Gemüsesuppe	83	R0219
Pürierte stärkehaltige Gemüsesuppe	84	R0220
Suppe mit Hülsenfrüchten	85	R0221
Suppe nach Bauern Art (Paysanne)	86	R0222
Suppe nach flämischer Art	86	R0222
Suppe nach Hausfrauenart	86	R0222
Suppe nach Pflanzer Art	86	R0222
Thurgauer Mostsuppe	87	R0223
Weissweinsuppe	88	R0224

Saucen

Barbecue Sauce	92	R0300
Braune Sauce (Grundsauce)	93	R0301
Jägersauce	93	R0301
Pfeffersauce	93	R0301
Rotweinsauce	93	R0301
Senfsauce	93	R0301
Zwiebelsauce	93	R0301
Champignonsauce	94	R0302
Cocktailsauce	95	R0303
Cremesauce (Grundsauce)	96	R0304
Kräutersauce.	96	R0304
Currymayonnaise	97	R0305
Currysauce	98	R0306
Knoblauchmayonnaise	99	R0307
Käsesauce.	100	R0308
Meerrettichsauce	100	R0308
Milchsauce (Béchamel)	100	R0308
Rahmsauce.	100	R0308
Remouladensauce.	101	R0309
Thousand Island Dressing	102	R0310
Sauce all'arrabiata.	104	R0311
Sauce alla putanesca.	104	R0311
Sauce alla waluca	104	R0311
Sauce all tonno	104	R0311
Tomatensauce	104	R0311
Tomatensauce Mexikanische Art.	104	R0311

Anhang 2

	Seite	
Fleischgerichte		
Braten glasiert	108	R0400
Cervelat Ragout	109	R0401
Chinapfanne	110	R0402
Currygeschnetzeltes	112	R0403
Feuertopf	113	R0404
Frikassee (Basis hell gedünstet mit Rahm)	114	R0405
Frikassee mit Gemüse	114	R0405
Frikassee mit Kräutern	114	R0405
Frikassee mit Paprika	114	R0405
Frikassee mit Pilzen	114	R0405
Geschnetzeltes (Basis braune Sauce mit Rahm)	116	R0406
Geschnetzeltes mit Gemüse	116	R0406
Geschnetzeltes mit Kräutern	116	R0406
Geschnetzeltes mit Paprika	116	R0406
Geschnetzeltes nach Zürcher Art	116	R0406
Geschnetzeltes mit Champignons	116	R0406/0407
Geschnetzeltes mit grünem Pfeffer	116	R0406/0407
Geschnetzeltes (Basis braune Sauce)	118	R0407
Geschnetzeltes Berner Art	118	R0407
Geschnetzeltes Mexikanische Art	118	R0407
Geschnetzeltes mit Peperoni	118	R0407
Fleischkäse im Ofen	120	R0408
Hackbraten	120	R0408
Frikadellen	121	R0409
Hausgemachter Hackbraten	121	R0409
Köttbullar	121	R0409
Meatballs (Albondigas)	121	R0409
Kalbsbrustschnitte glasiert	122	R0410
Paprika Gulasch	123	R0411
Paprika-Rahm Gulasch	123	R0411
Bündner Hirschpfeffer	125	R0412
Pfeffer	125	R0412
Pfeffer Genfer Art	125	R0412
Pfeffer Jäger Art	125	R0412
Pfeffer jurassische Art	125	R0412
Pfeffer mit Champignons	125	R0412
Piccata	127	R0413
Fleisch Süss-sauer	128	R0414

	Seite	
Poulet Schenkel an Rotweinsauce	130	R0415
Poulet Schenkel mit Oliven und Tomaten	130	R0415
Poulet Schenkel mit Pilzen	130	R0415
Poulet Schenkel mit Silberzwiebeln	130	R0415
Ragout	131	R0416
Ragout an Paprikarahmsauce	131	R0416
Ragout Berner Art.	131	R0416
Ragout Jäger Art.	131	R0416
Ragout mediterrane Art	131	R0416
Ragout Mexikanische Art	131	R0416
Ragout mit Balsamico	131	R0416
Ragout mit Champignons	131	R0416
Ragout mit grünem Pfeffer	131	R0416
Ragout mit Peperoni.	131	R0416
Rindfleisch an Austernsauce	134	R0417
Rindfleischvogel	135	R0418
Rindfleisch Stroganoff.	136	R0419
Saftplätzli	137	R0420
Saltimbocca	138	R0421
Schmorbraten	139	R0422
Schmorbraten Jäger Art	139	R0422
Schmorbraten mit Gemüse	139	R0422
Osso bucco.	141	R0423
Siedfleisch.	142	R0424
Sauerbraten (Suure Mocke)	143	R0425
Spareribs.	144	R0426
Weisses Voressen (Blanquette)	145	R0427
Weisses Voressen Emmentaler Art.	145	R0427
Weisses Voressen mit Champignons	145	R0427
Weisses Voressen mit Peperoni	145	R0427
Weisses Voressen mit Gemüse	145	R0427
Weisses Voressen mit Kräutern	145	R0427
Weisses Voressen nach alter Art	145	R0427
 Fischgerichte		
Fischfilets Piccata	150	R0500
Fischfilets im Backteig	151	R0501
Fischfilets Luzerner Art	152	R0502
Fischfilets Müllerinart	154	R0503

Anhang 2

	Seite	
Fischfilets Müllerinart mit Champignons	154	R0503
Fischfilets Müllerinart mit Mandeln	154	R0503
Fischfilets Müllerinart mit Oliven und Tomaten	154	R0503
Fischfilets Neuenburger Art.	155	R0504
Fischfilets paniert	156	R0505
Fischfilets an Safransauce	158	R0506
Fischfilets Genfer Art	158	R0506
Fischfilets Hausfrauen Art.	158	R0506
Fischfilets Zuger Art	158	R0506
Fischgratin	159	R0507

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln	164	R0600
Bratkartoffeln mit Gemüse	164	R0600
Bratkartoffeln mit Kräutern	164	R0600
Bratkartoffeln mit Oliven	164	R0600
Bratkartoffeln mit Speck	164	R0600
Bratkartoffeln mit Tomaten	164	R0600
Brotknödel	165	R0601
Brotknödel mit Käse	165	R0601
Brotknödel mit Pilzen	165	R0601
Brotknödel mit Speck	165	R0601
Brotknödel mit Spinat	165	R0601
Ebly	166	R0602
Ebly mit kleinem Gemüse	166	R0602
Ebly mit Mascarpone	166	R0602
Ebly nach orientalischer Art.	166	R0602
Griessschnitten	168	R0603
Griessschnitten mit Kernen	168	R0603
Griessschnitten mit kleinem Gemüse.	168	R0603
Griessschnitten mit Mais	168	R0603
Griessschnitten mit Tomaten	168	R0603
Kartoffel Gnocchi	170	R0604
Kartoffel Gnocchi mit Gemüse	170	R0604
Kartoffel Gnocchi mit Oliven.	170	R0604
Kartoffel Gnocchi mit Salbei	170	R0604
Kartoffel Gnocchi mit Speck	170	R0604
Kartoffel Gnocchi mit Tomaten	170	R0604
Kartoffelgratin	171	R0605

	Seite	
Kartoffelgratin mit Lauch	171	R0605
Kartoffelgratin mit Speck	171	R0605
Kartoffelgratin mit Spinat	171	R0605
Kartoffelgratin mit Tomaten	171	R0605
Kartoffelstock	172	R0606
Kartoffelstock Ofentori	172	R0606
Kartoffelstock mit Safran	172	R0606
Kartoffelstock mit Schinken	172	R0606
Kartoffelstock überbacken	172	R0606
Ofenkartoffeln/Baked potatoes	173	R0607
Pilaw Reis	174	R0608
Pilaw Reis mit kleinem Gemüse	174	R0608
Pilaw Reis nach orientalischer Art	174	R0608
Risi-Bisi	174	R0608
Rispor	174	R0608
Plain in Pigna	175	R0609
Maispizza	176	R0610
Polenta	176	R0610
Polenta mit kleinem Gemüse	176	R0610
Polenta mit Oliven	176	R0610
Polenta mit Tomaten	176	R0610
Risotto	178	R0611
Risotto mit Oliven	178	R0611
Risotto mit Pilzen	178	R0611
Risotto mit Ruccola	178	R0611
Risotto mit Safran	178	R0611
Risotto mit Tomaten	178	R0611
Maluns	180	R0612
Rösti	180	R0612
Rösti mit Gemüse	180	R0612
Rösti mit Speck	180	R0612
Petersilienkartoffeln	181	R0613
Salzkartoffeln	181	R0613
Schnittlauchkartoffeln	181	R0613
Saucenkartoffeln	182	R0614
Saucenkartoffeln mit Curry	182	R0614
Saucenkartoffeln mit Kräuter	182	R0614
Saucenkartoffeln mit Paprika	182	R0614
Suuri Gummeli	182	R0614

Anhang 2

	Seite	
Schälkartoffeln	183	R0615
Spätzli	184	R0616
Spätzli mit Gemüse	184	R0616
Spätzli mit Oliven	184	R0616
Spätzli mit Salbei	184	R0616
Spätzli mit Speck	184	R0616
Spätzli mit Tomaten	184	R0616
Teigwaren	185	R0617
Tessinerpolenta	186	R0618

Gemüse

Gemüse Auflauf	190	R0700
Gemüse Auflauf mit Curry	190	R0700
Gemüse Auflauf mit Kernen	190	R0700
Gemüse Auflauf mit Kräutern	190	R0700
Dörrbohnen	191	R0701
Dörrbohnen mit Speck	191	R0701
Gemüse à la Crème	192	R0702
Gemüse gedämpft	193	R0703
Gemüse gedünstet/geschmort	194	R0704
Gemüse gratiniert	195	R0705
Gemüse im Ofen gegart	196	R0706
Kräutertomaten	197	R0707
Provenzalischer Gemüse Gratin	198	R0708
Ratatouille	199	R0709
Rotkraut	200	R0710
Sauerkraut	202	R0711
Sauerkraut mit Speck	202	R0711

Salate

Coleslaw Salat	208	R0800
Couscous Salat	209	R0801
Griechischer Salat	210	R0802
Grüner Bohnensalat	211	R0803
Grüner Bohnensalat mit Tomaten	211	R0803
Gurkensalat	212	R0804
Kabissalat	214	R0805
Kabissalat mit Speck	214	R0805
Rotkabissalat	214	R0805

	Seite	
Wiringsalat	214	R0805
Kartoffelsalat	215	R0806
Käsesalat	216	R0807
Käsesalat mit Fleisch	216	R0807
Käsesalat vegetarisch	216	R0807
Maissalat	217	R0808
Nizzasalat	218	R0809
Randensalat	219	R0810
Reissalat mit Curry	220	R0811
Rüebli-salat	221	R0812
Siedfleischsalat	222	R0813
Teigwarensalat mit Tomaten und Oliven	223	R0814
Thunfischsalat	224	R0815
Tomaten Mozzarella Salat	225	R0816

Nebenmahlzeiten

Äplermakkaronen	230	R0900
Appenzeller Chäs-Tschoope (Brot-Käse-Auflauf)	231	R0901
Appenzeller Schnitten	232	R0902
Hawaii Schnitten	232	R0902
Vegi Käseschnitten	232	R0902
Walliser Schnitten	232	R0902
Berner Rösti	233	R0903
Kürbis Rösti	233	R0903
Vegi Rösti	233	R0903
Walliser Rösti	233	R0903
Birchermüesli	234	R0904
Bologneser Sauce	235	R0905
Bologneser Sauce mit Gemüse	235	R0905
Bologneser Sauce vegetarisch	235	R0905
Carbonara Sauce	236	R0906
Champignonschnitten	237	R0907
Chili con carne	238	R0908
Flammkuchen	239	R0909
Fotzel Schnitten	240	R0910
Berner Fondue	241	R0911
Fondue Militär	241	R0911
Freiburger Fondue (Moitié-moitié)	241	R0911
Ostschweizer Fondue	241	R0911

Anhang 2

	Seite	
Pilz Fondue	241	R0911
Tomaten Fondue	241	R0911
Walliser Fondue	241	R0911
Gemüsecurry	242	R0912
Glarner Hörnli	243	R0913
Haferbrei (Porridge)	244	R0914
Ramequin	244	R0914
Käsekuchen	246	R0915
Käsekuchen Lothringer Art	246	R0915
Käsekuchen mit Broccoli	246	R0915
Käsekuchen mit Spinat	246	R0915
Käse Zwiebel Kuchen	246	R0915
Käseschnitten	248	R0916
Kebab	249	R0917
Lasagne al forno	250	R0918
Lasagne mit Frischkäse und Spinat	250	R0918
Lasagne mit Gemüse	250	R0918
Mah-Mee	252	R0919
Mediterraner Gemüse Gratin	254	R0920
Mediterraner Gemüse Gratin mit Tomaten	254	R0920
Mediterraner Gemüse Gratin mit Peperoni	254	R0920
Mediterraner Gemüse Gratin mit Zucchetti	254	R0920
Moussaka	256	R0921
Bami Goreng	257	R0922
Nasi Goreng	257	R0922
Pastetlifüllung	259	R0923
Pastetlifüllung mit Champignons	259	R0923
Pastetlifüllung vegetarisch	259	R0923
Pizza mit Schinken und Peperoni	260	R0924
Polenta-Gratin	261	R0925
Polenta-Gratin vegetarisch	261	R0925
Ravioli gratiniert	262	R0926
Schaffhauser Bölldünne (Zwiebelkuchen)	263	R0927
Teigwarengratin	264	R0928
Schinken im Brotteig	284	R1100
Wurst im Brotteig	284	R1100

Eintöpfe

Bauerneintopf	268	R1000
-------------------------	-----	-------

	Seite	
Gulasch-Eintopf	269	R1001
Hörnli Pilaw Eintopf (G'hackets mit Hörnli)	270	R1002
Linsen-Speck Eintopf	271	R1003
Pot-au-feu	272	R1004
Schnitz und drunder	274	R1005
Tessiner Weisskohl Eintopf	275	R1006
Unterwaldner Stunggis	276	R1007
Waadtländer Lauch-Kartoffel Eintopf	277	R1008
Walliser Chuchisuppe	278	R1009
Zürcher Eintopf	279	R1010

Teige und Süssspeisen

Brotteig	284	R1100
Berner Züpfle	286	R1101
Speckzopf	286	R1101
Foccacia	288	R1102
Pizzateig	288	R1102
Süsser Hefeteig	289	R1103
Vanille Plunder	289	R1103
Berliner	290	R1104
Vanilleberliner	290	R1104
Bananen Cake	291	R1105
Cake (Grundrezept)	291	R1105
Country Cake	291	R1105
Früchte Cake	291	R1105
Marmor Cake	291	R1105
Rüebli Cake	291	R1105
Zitronen Cake	291	R1105
Dampfnudeln	292	R1106
Backfeste Creme für Plunder	293	R1107
Caramelcreme	293	R1107
Dessertcreme (Basiscreme)	293	R1107
Früchtecreme	293	R1107
Leckerlicreme	293	R1107
Mokkacreme	293	R1107
Schnittfeste Füllcreme für Cremeschnitten	293	R1107
Schokoladencreme	293	R1107
Thurgauer Süssmostcreme	293	R1107
Freiburger Rahmkuchen	294	R1108

Anhang 2

	Seite	
Apfel Kompott	295	R1109
Aprikosen Kompott.	295	R1109
Beeren Kompott	295	R1109
Birnen Kompott	295	R1109
Früchte Kompott	295	R1109
Pfirsichkompott	295	R1109
Rhabarberkompott	295	R1109
Zwetschgenkompott.	295	R1109
Früchtekuchen	296	R1110
Früchtequarkcreme.	297	R1111
Hallauer Zwetschgenstreusel.	298	R1112
Milchreis.	300	R1113
Russenzopf.	302	R1114
Studentenschnitte.	304	R1115
Süßer Brotpudding (süßer Brot-Auflauf)	305	R1116
Tessiner Brottorte	306	R1117
Tiramisu	307	R1118

MVS Fleischgerichte

MVS Cervelat Ragout.	312	R2401
MVS Chinapfanne	313	R2402
MVS Currygeschnetzeltes.	314	R2403
MVS Feuertopf.	315	R2404
MVS Frikassee (Basis hell gedünstet mit Rahm).	316	R2405
MVS Frikassee mit Kräutern	316	R2405
MVS Frikassee mit Paprika	316	R2405
MVS Geschnetzeltes (Basis braune Sauce mit Rahm).	317	R2406
MVS Geschnetzeltes mit Kräutern.	317	R2406
MVS Geschnetzeltes mit Paprika.	317	R2406
MVS Geschnetzeltes (Basis braune Sauce).	318	R2407
MVS Geschnetzeltes mit Champignons.	318	R2407
MVS Geschnetzeltes mit grünem Pfeffer.	318	R2407
MVS Geschnetzeltes mit Peperoni.	318	R2407
MVS Geschnetzeltes nach Berner Art	318	R2407
MVS Geschnetzeltes nach mexikanischer Art	318	R2407
MVS Paprika Gulasch	320	R2411
MVS Papikarahm Gulasch	320	R2411
MVS Bündner Hirschpfeffer	321	R2412
MVS Pfeffer	321	R2412

	Seite	
MVS Pfeffer mit Champignons	321	R2412
MVS Pfeffer nach Genfer Art	321	R2412
MVS Pfeffer nach Jäger Art.	321	R2412
MVS Pfeffer nach jurassischer Art	321	R2412
MVS Fleisch Süss-sauer.	323	R2414
MVS Pouletschenkel an Rotweinsauce	324	R2415
MVS Pouletschenkel mit Oliven und Tomaten.	324	R2415
MVS Pouletschenkel mit Pilzen	324	R2415
MVS Pouletschenkel mit Silberzwiebeln	324	R2415
MVS Ragout.	325	R2416
MVS Ragout an Paprikarahmsauce	325	R2416
MVS Ragout mit Balsamico.	325	R2416
MVS Ragout mit Champignons.	325	R2416
MVS Ragout mit grünem Pfeffer.	325	R2416
MVS Ragout mit Peperoni	325	R2416
MVS Ragout nach Berner Art	325	R2416
MVS Ragout nach Jäger Art	325	R2416
MVS Ragout nach mediterraner Art	325	R2416
MVS Ragout nach mexikanischer Art	325	R2416
MVS Rindfleischvogel.	327	R2418
MVS Rindfleisch Stroganoff	328	R2419
MVS Saftplätzli	329	R2420
MVS Osso bucco	330	R2423
MVS Weisses Voressen (Blanquette)	331	R2427
MVS Weisses Voressen mit Champignons.	331	R2427
MVS Weisses Voressen mit Gemüse	331	R2427
MVS Weisses Voressen mit Kräutern	331	R2427
MVS Weisses Voressen mit Peperoni.	331	R2427
MVS Weisses Voressen nach alter Art	331	R2427
MVS Weisses Voressen nach Emmentaler Art	331	R2427
MVS Stärkebeilagen		
MVS Ebly	336	R2602
MVS Ebly mit kleinem Gemüse	336	R2602
MVS Ebly mit Mascarpone	336	R2602
MVS Ebly nach orientalischer Art	336	R2602
MVS Griesschnitte	337	R2603
MVS Griesschnitte mit Kernen	337	R2603
MVS Griesschnitte mit kleinem Gemüse	337	R2603

Anhang 2

	Seite	
MVS Griesschnitte mit Mais	337	R2603
MVS Griesschnitte mit Tomaten	337	R2603
MVS Kartoffelgratin	338	R2605
MVS Kartoffelgratin mit Lauch	338	R2605
MVS Kartoffelgratin mit Speck	338	R2605
MVS Kartoffelgratin mit Spinat	338	R2605
MVS Kartoffelstock	339	R2606
MVS Kartoffelstock mit Safran	339	R2606
MVS Kartoffelstock mit Schinken	339	R2606
MVS Kartoffelstock überbacken	339	R2606
MVS Ofentori	339	R2606
MVS Pilaw Reis	340	R2608
MVS Pilaw Reis mit kleinem Gemüse	340	R2608
MVS Pilaw Reis nach orientalischer Art	340	R2608
MVS Risi-Bisi	340	R2608
MVS Rispor	340	R2608
MVS Polenta	341	R2610
MVS Polenta mit kleinem Gemüse	341	R2610
MVS Polenta mit Oliven	341	R2610
MVS Polenta mit Tomaten	341	R2610
MVS Salzkartoffeln	342	R2613
MVS Salzkartoffeln mit Kräutern	342	R2613
MVS Teigwaren	343	R2617

MVS Gemüse

MVS Gemüse Auflauf	348	R2700
MVS Gemüse Auflauf mit Curry	348	R2700
MVS Gemüse Auflauf mit Kernen	348	R2700
MVS Gemüse Auflauf mit Kräutern	348	R2700
MVS Dörrbohnen	349	R2701
MVS Dörrbohnen mit Speck	349	R2701
MVS Gemüse gedämpft	350	R2703
MVS Gemüse gedünstet geschmort	351	R2704
MVS Gemüse gratiniert	352	R2705
MVS Gemüse im Ofen gegart	353	R2706
MVS Peperonata	354	R2709
MVS Ratatouille	354	R2709
MVS Rotkraut	355	R2710
MVS Sauerkraut	356	R2711

	Seite	
MVS Sauerkraut mit Speck	356	R2711

MVS Nebenmahlzeiten

MVS Äplermakkaronen	360	R2900
MVS Appenzeller Chäs-Tschoope (Brot-Käse-Auflauf)	361	R2901
MVS Bologneser Sauce	362	R2905
MVS Bologneser Sauce mit Gemüse	362	R2905
MVS Carbonara Sauce	363	R2906
MVS Chili con carne	364	R2908
MVS Glarner Hörnli	365	R2912
MVS Haferbrei (Porridge)	366	R2913
MVS Mah-Mee	367	R2918
MVS Nasi Goreng	368	R2921
MVS Pastetlifüllung	369	R2922
MVS Pastetlifüllung mit Gemüse	369	R2922
MVS Ravioli	370	R2925

MVS Eintöpfe

MVS Bauern Eintopf	374	R3000
MVS Gulasch Eintopf	375	R3001
MVS Hörnli Pilaw (G'hackets mit Hörnli)	376	R3002
MVS Linsen-Speck Eintopf	377	R3003
MVS Pot-au-feu	378	R3004
MVS Schnitz und drunder	379	R3005
MVS Tessiner Weisskohl Eintopf	380	R3006
MVS Unterwaldner Stunggis	381	R3007
MVS Waadtländer Lauch-Kartoffel Eintopf	382	R3008
MVS Walliser Chuchisuppe	383	R3009
MVS Zürcher Eintopf	384	R3010

Impressum

Herausgeber	Schweizer Armee
Verfasser	LBA, SYMA, LOP
Premedia	Zentrum elektronische Medien ZEM
Vertrieb	Bundesamt für Bauten und Logistik BBL
Copyright	VBS
Auflage	10000 08.2017
Internet	https://www.lmsvbs.admin.ch
Reglement	60.006 d
SAP	2525.9875

Inhalt gedruckt auf 100% Altpapier, aus FSC-zertifizierten Rohstoffen

