

Koche das Gericht nach dem vorgegebenem Rezept mit deiner Gruppe. Achte dabei auf die richtigen Maßeinheiten, eventuell musst du umwandeln!

- **Pizzakartoffeln**

Zutaten für ca. 10 Personen:

- 2,5 kg Kartoffeln
- 20 dag Crème fraîche
- 500 g Salami
- 500 g Kochschinken
- 500 g Käse zum Drüberstreuen
- nach Geschmack: Salz, Pfeffer, Oregano, Knoblauch, Rosmarin

Gesamtzeit:

ca. eine Stunde

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln samt Schale ca. 30 Minuten gar kochen.
Creme Fraiche mit den verschiedenen Gewürzen verfeinern.
2. Anschließend die Salami und den Schinken in kleine Würfel schneiden.
3. Kartoffeln in Hälften schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit der Crème fraîche befüllen.
4. Nun die "Pizzen" einfach mit den übrigen Zutaten belegen, Käse darüber streuen und das Blech in den Ofen schieben.
5. Nach 5-10 Minuten auf 150°C sind sie fertig gebacken und die leckeren Pizzakartoffeln können genossen werden!



Koche das Gericht nach dem vorgegebenem Rezept mit deiner Gruppe. Achte dabei auf die richtigen Maßeinheiten, eventuell musst du umwandeln!

- **Erdäpfelgulsch**

Zutaten für 12 Personen:

- 1 kg Zwiebeln
- 2 kg mehlig Erdäpfel
- 4 EL Paprikapulver
- 2 EL Majoran
- 2 l Suppe (Suppenwürfel)
- 6 Stk. Frankfurter

- 10 EL Majoran
- Salz, Pfeffer
- Öl

Gesamtzeit:

ca. eine Stunde

Zubereitung:

1. Für das Erdäpfelgulasch die Zwiebel in Öl goldbraun anbraten, mit 1/8 l Suppe ablöschen, Gewürze und Paprikapulver dazugeben, verrühren und mit der restlichen Suppe aufgießen.
2. Die Erdäpfelwürfel (s = ca. 2cm) zugeben und dünsten, bis sie fast weich sind. Dann die in Scheiben geschnittene Wurst dazugeben und heiß werden lassen.
3. Mehl mit 4 EL Saft vom Gulasch in einer separaten Schüssel verrühren, sodass keine Mehlklumpen sind. Anschließend in das Gulasch einrühren. Noch einmal aufkochen lassen, dabei umrühren.



Koche das Gericht nach dem vorgegebenem Rezept mit deiner Gruppe. Achte dabei auf die richtigen Maßeinheiten, eventuell musst du umwandeln!

• **Pommes frites**

Zutaten für 15 Personen:

- 5 kg geschälte festkochende Kartoffeln
- Pflanzenöl zum Frittieren in der Pfanne
- Salz

Gesamtzeit:

ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und gründlich trocknen. Der Länge nach erst in 1 cm Scheiben, dann jede Scheibe in 1 cm breite Stäbe schneiden.
2. Öl in einer tiefen schweren Pfanne erhitzen. Kartoffelstäbe in kleinen Portionen ins mäßig heiße Öl tauchen und 4 Minuten hellgelb frittieren.
3. Pommes frites mit einer Zange behutsam aus dem Öl hben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Lass dir von deiner Lehrerin/deinem Lehrer den Beleg für die eingekauften Zutaten geben. Überlegt nun gemeinsam in der Gruppe, wie viele Portionen und zu welchem Preis eine Portion verkauft werden soll. Nach dem Verkauf soll euch Geld übrig bleiben. (Gewinn!)

1 Portion: _____ €

Anzahl Portionen: _____

Lass dir von deiner Lehrerin/deinem Lehrer den Beleg für die eingekauften Zutaten geben. Überlegt nun gemeinsam in der Gruppe, wie viele Portionen und zu welchem Preis eine Portion verkauft werden soll. Nach dem Verkauf soll euch Geld übrig bleiben. (Gewinn!)

1 Portion: _____ €

Anzahl Portionen: _____