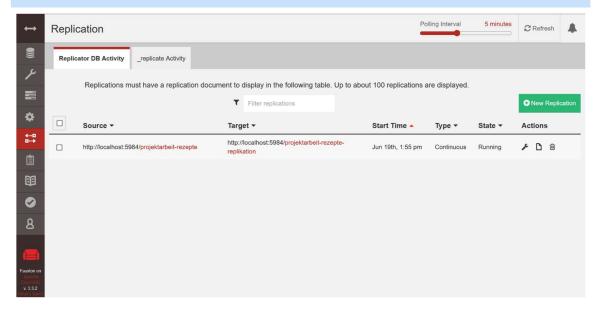
DOKUMENTATION M165, JANIS WOOD & RAFFAEL BARTH

1. AUFGESETZTE, LAUFFÄHIGE REPLIKATION



2. VOLLSTÄNDIGES REZEPT MIT BILD IN DER DATENBANK (IN FAUXTON ODER WEBANWENDUNG)

Search:	Submit						
Rezeptname	Rezeptkategorie	Anleitung	Kommentar	Bewertung	Zeitaufwand	Herkunft	Bild
Cheeseburger	Burger	Burger Patty knusprig braten 2. Burgerbrot aufwärmen 3. Burger belegen 4. Geniessen				-1	
Aelpler Magronen	Nudelgerichte	Speck braten 2. Teigwaren, Kartoffeln, Rahm und Käse in Topf kochen 3. Anrichten und Speck dazu geben 4. Geniessen	-	6	-	-	
Pizza Salami	Pizza	Pizzateig kneten und ausrollen 2. Tomatensosse auf Teig verteilen 3. Käse und Salami auf Teig verteilen 4. Pizza in den Backofen schieben 5. Geniessen	-	-	-	-	
Kaiserschmarrn	Vorspeisen, Omeletten	Zutaten mischen 2. In Pfanne leeren 3. Wenden 4. Stücke abtrennen und auf Teller anrichten 5. Geniessen	Das beste oesterreichische Gericht	8	30	Oesterreich	
Coupe Daenemark	Dessert,Coupe	Vanilleeis in Schale anrichten 2. Mit Schokosauce übergiessen 3. Geniessen	-	7	-	-	(B)
Caeser Salat	Salate, Vorspeisen	Zutaten schneiden 2. Poulet anbraten 3. Schön anrichten 4. Geniessen	Dieses Rezept fand ich nicht so gut,lst sehr gut angekommen	-	-	-	
Spare Ribs	Grill	Fleisch mit Mariande bestreichen 2. Fleisch in den Backofen schieben 3. Geniessen	Very american,Rezept meiner Oma ist immer noch besser	-	-1	-	
Schwarzwaelder Kirschtorte	Kuchen, Desserts	Zutaten in eine Schüssel geben 2. Gut rühren 3. In Backofen schieben 4. Geniessen	Dieses Rezept ist perfekt für Hobby-Baecker	-	-	-	
Riz Casimir	Reisgerichte	Fleisch anbraten 2. Reis kochen 3. Sauce herstellen 4. Schön anrichten 5. Geniessen	Das ist das Lieblingsessen meiner Kinder	-	- 1	-	
Hot-Dog	Grill,Sandwich	Wienerli kochen 2. Wienerli in Bun legen Saucen nach Wahl dazu geben 4. Geniessen	Raffael Barths Lieblingsessen	9.5	10	USA	

3. FEHLERMELDUNG BEI REZEPT 11 WEGEN VALIDIERUNG

