

# Rezepte für das 3-Gang-Menü

## 1. Möhrensuppe mit Croutons

**⚠ Dieses Rezept soll von den Schüler\*innen selbst recherchiert werden!**

Der Chatbot kann bei der Recherche helfen, wenn die Schüler\*innen darum bitten.

---

## 2. Hamburger Pannfisch vom Kabeljau

**Rezept für 5 Personen**

### Zutaten:

Zutat	Menge
Kabeljaufilet	500 g
Kartoffeln (festkochend)	600 g
Blattspinat	200 g
Speck	100 g
Zwiebeln	2 Stk
Butter	100 g
Sahne	200 ml
Senf (körnig)	2 EL
Salz, Pfeffer, Muskat	nach Geschmack

### Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden
  2. Speck und Zwiebeln in Butter anbraten
  3. Kartoffelscheiben hinzufügen und goldbraun braten
  4. Kabeljau salzen, pfeffern und in Butter braten
  5. Blattspinat mit Sahne und Muskat dünsten
  6. Mit Senfsoße servieren
- 

## 3. Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis

**Rezept für 10 Personen**

### Zutaten:

Zutat	Menge
Gemischte Beeren	500 g

(Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren)	
Zucker	200 g
Wasser	500 ml
Speisestärke	40 g
Vanilleeis	10 Kugeln

### Zubereitung:

1. Beeren mit Wasser und Zucker aufkochen
  2. Speisestärke in kaltem Wasser anrühren
  3. Stärke einrühren und kurz aufkochen lassen
  4. Abkühlen lassen
  5. Mit einer Kugel Vanilleeis servieren
- 

### Getränke (Erfahrungswerte pro Person)

Getränk	Menge pro Person
Wasser	0,5 L
Apfelsaft	0,3 L
Kaffee	2 Tassen

---

### Skalierungstabelle für 50 Personen

Gericht	Original	Faktor	Für 50 Personen
Pannfisch	5 Pers.	×10	Alle Zutaten ×10
Rote Grütze	10 Pers.	×5	Alle Zutaten ×5
Möhrensuppe	recherchieren	-	auf 50 hochrechnen