A: Kräuterkrapferl

B: Putenrahmgeschnetzeltes

C: Eierspätzle

D: Joghurtroulade

**Aufgabenanalyse:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Code | Ablaufschritt/Vorgangsstufe | TZ | WZ | Information |
|  | | | | |
| **Kräuterkrapferln** | | | | |
| A1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen;  Schneebesen, Kasserol, Kochlöffel, Metallschüssel, Dressiersack, Spritzdüse, Blech mit Backpapier |
| A2 | Brandteig herstellen | 10 |  | Butter, Wasser und Salz in Kasserol aufkochen lassen;  Mehl mit Kochlöffel einrühren;  Abbrennen bis sich Masse vom Geschirr löst und am Topfboden ein weißer Belag bildet; |
| A3 | Brandteig kühlen lassen |  | 15 | Kühlschrank;  Rohr vorheizen 200° Heißluft; |
| A4 | Ei und Kräuter mit Brandteig versprudeln | 5 |  | Dickflüssige Konsistenz |
| A5 | Brandteig im Dressiersack auf das Blech spritzen | 5 |  | fingerkuppengroße Röschen |
| A6 | Brandteig backen |  | 20 | Heißluft 200° vorbacken und bei 160-180° fertig backen, bis sich die Röschen vom Backpapier lösen; |
| A7 | Krapferl á part anrichten | 5 |  |  |
|  |  | 30 | 35 |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Putenrahmgeschnetzeltes** | | | | |
| B1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen;  Rotes und Grünes Schneidebrett, Messer, beschichtete Pfanne, Kasserol mit Deckel, Metallschüssel, Schneebesen; Küchenfreund, |
| B2 | Fleisch schneiden und würzen | 10 |  | Kleine Würfel;  Pfeffer und Thymian |
| B3 | Zwiebel brunoaise und Champignon blättrig schneiden | 5 |  |  |
| B4 | Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch anrösten | 5 |  | Glasig werden lassen |
| B5 | Fleisch hinein und anrösten | 5 |  | nach dem anrösten in eine Kasserol geben und mit Deckel abdecken; |
| B6 | Butter erhitzen und Champignons anschwitzen | 5 |  |  |
| B7 | Champignons mit Wasser ablöschen und Fleisch hinein | 5 |  |  |
| B8 | Fleisch und Champignons leicht köcheln lassen |  | 20 |  |
| B9 | Teigerl zum Binden | 5 |  | Mehl mit Obers glatt verrühren, |
| B10 | Geschnetzeltes aufkochen lassen und binden;  würzen | 5 |  | Suppenwürze, Salz, Pfeffer; |
| B11 | Petersilie hacken | 5 |  | fein |
|  |  | 55 | 20 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Eierspätzle** | | | | |
| C1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen;  Metallschüssel, Schneebesen, hohe Kasserol, Spätzlehobel, Durchschlag, beschichtete Pfanne; |
| C2 | Spätzleteig herstellen | 10 |  | Mehl salzen und mit Ei, Wasser und Öl zu einem glatten, weichen Teig verrühren; |
| C3 | Wasser erhitzen | 5 |  | Salz und Öl hineingeben |
| C4 | Spätzleteig in Wasser hobeln | 15 |  | Wenn das Wasser siedet mit dem Spätzlehobel |
| C5 | Aufkochen lassen | 5 |  | Bis Spätzle oben auf schwimmen |
| C6 | Abschrecken | 5 |  | Mit dem Durchschlag und kaltem Wasser |
| C7 | Spätzle in Butter schwenken | 5 |  |  |
|  |  | 50 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Joghurtroulade** | | | | |
| D1 | Rüsten | 5 |  | Zutaten auswiegen;  2 Metallschüsseln, Mixer,  Schneebesen, befettetes Blech, Teigspachtel;  Bezuckertes Geschirrtuch;  2 Metallschüsseln, Schneebesen, Mixer, Obstschneidebrett, Messer, Teigspachtel, Palette;  Rohr vorheizen 180° O + U Hitze |
| D2 | Biskuit herstellen | 10 |  | Eier trennen, Schnee schlagen, Dotter mit Zucker schaumig rühren;  Mehl mit Kakao vermischen, abwechselnd Mehl und Schnee in Dotter unterheben; |
| D3 | Biskuit backen |  | 15 | Ober- und Unterhitze 180°;  Wenn sich Teig von Blech löst; |
| D4 | Biskuit rollen | 5 |  | Mit bezuckertem Geschirrtuch |
| D5 | Gelatine einweichen | 5 |  | Kaltes Wasser |
| D6 | Joghurt und Staubzucker glattrühren | 5 |  |  |
| D7 | Obers mit Sahnesteif schlagen | 5 |  |  |
| D8 | Gelatine in Rum auflösen | 5 |  | Heißer Rum |
| D9 | Joghurt und Gelatine verrühren | 5 |  |  |
| D10 | Obers einmelieren | 5 |  | Vorsichtig – langsam |
| D11 | Pfirsiche abseihen und klein schneiden | 10 |  | Klein würfelig; |
| D12 | Roulade mit Joghurtmasse und Pfirsiche füllen | 5 |  |  |
| D13 | Anrichten und Garnieren | 10 |  | Roulade auf Dessertteller und mit Pfirsiche und Obers garnieren |
|  |  | 70 | 15 |  |
|  |  | 5 |  | Verteilzeit |