

<b>Kässpätzle</b>
<b>Schwäbisch</b>
<b>Laurin Mehrle</b>
LM-25/22-V--LS
21. August 2022

Aufwand	3	Art	V	6	0	0
Vorbereitungszeit	1 P. ±	0m	Σ	0h 0m		
Garzeit	0m	10m	Personalanzahl			1
Unterart	LS	Skalierbarkeit			Voll	
Anmerkung	Deftig und Käsig					

Zyklen und Bewertung

M'scher Zyklus	Normal	0	M'sche Bewertung	9
	Seemoos	1	Warm (60 °C)	

Geräte 7al.

SM	⌘
Kochkessel	Topf
Hobelmaschine / Zapzarap-	Käsereibe

Komponenten

Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtdauer	6 P.	0 P.	Σ
V	LS	1	Erstes				0m 0s			0m 0s
V	LS	2	Spätzle		200 g		0m 0s	1.150 g		0m 0s
V	LS	3	Junger Bergkäse	gerieben	100 g		0m 0s	575 g		0m 0s
V	LS	4	Zwiebeln		100 g		0m 0s	575 g		0m 0s
V	LS	5	Margarine	Sonst Butter, wenn keine Laktoseintoleranz			0m 0s	0 g		0m 0s

<b>I. Vorgehen</b>		
<b>Erste Arbeit</b>		
1.	Zwiebeln schälen und in dünne halbe Ringe schneiden. Oder in der Hobelmaschine.	
2.	Öl in Pfanne erhitzen.	
3.	Zwiebeln bei Kipper Stufe 3-4 oder sonst Herd mittlerer Temperatur 10 Minuten rösten. 1-2 Mal einen Spritzer Wasser dazugeben, damit sie nicht anbrennen.	
4.	Röstzwiebeln sollen goldbraun und Knusprig sein. Man kann sie anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.	
<b>Zweite Arbeit</b>		
1.	Kessel mit Wasser füllen, salzen und erhitzen.	
2.	Sobald Wasser siedet, Spätzle 3 Minuten garen lassen.	
3.	Spätzle absieben.	
<b>Dritte Arbeit</b>		
1.	Formen mit Margarine ausfetten, sofern Laktoseintolerante anwesend sind.	
2.	Nun Schicht geriebener Käse (In Hobel reiben lassen) auf Schicht Spätzle packen, bis Backform voll ist. Letzte Schicht ist Käse.	
3.	In Ofen Umluft 180 °C vorgeheizt 7-10 Minuten backen.	
<b>Ausgabe</b>		
1.	Kässpätzle und Röstzwiebeln seperat herrichten.	

<b>II. Anhang</b>		
<b>A. Geschichte</b>		
	Deftig und einfach, Urschwäbisch.	
<b>B. Zusatz</b>		
1.	Dazu Salat.	
<b>C. Links</b>		
1.	Originalrezept	

<b>Kässpätzle</b>	<b>Aufwand</b>	3	<b>Art</b>	V	6	0	0
<b>Schwäbisch</b>	<b>Vorbereitungszeit</b>	1 P. ±	0m	Σ		0h 0m	
<b>Laurin Mehrle</b>	<b>Garzeit</b>	0m	10m	<b>Personalanzahl</b>		1	
LM-25/22-V--LS	<b>Unterart</b>	LS	<b>Skalierbarkeit</b>		Voll		
21. August 2022	<b>Anmerkung</b>	Deftig und Käsig					

Kässpätzle									
Schwäbisch									
Laurin				Mehrle				L	M
Fortl. Nr.:	25	Jahr:	22	Grundart:	V	Zusatzart:		Unterart:	LS
21. August 2022					LM-25/22-V--LS				
Personalanzahl:		1	Aufwand:		3	Anmerkung:		Deftig und Käsig	
M.'scher Zyklus Nr.:		0	Skalierbarkeit:		Voll	Kosten:		Mäßig	
SM:		1	M.'sche Bewertung:		9	Hauptserviertemp.:		Warm (60 °C)	
Zeiten:									
Garzeit 1			0m	Richtdauer Grund- und Zusatzart Σ:				0m	
Garzeit 2			10m	Richtdauer Unterart Σ:				0m	
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Grundart:						0m			
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Zusatzart:						0m			
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl & Personal Grundart:						0m			
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzah & Personal Zusatzart:						0m			
Zusatzdauer abhängig von Personalanzahl:						0m			
Zusatzdauer unabhängig:						0m			
Richtzeit:						0m	≡	0h 0m	
							1 P.	0m	
Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
			Zusatzportionen:				Multiplikator:		
			Oder Abzug:						
Portionen Grundart:	0	V	5	5		1,15	6		
Portionen Zusatzart:	0	0	0	0	0	1,00	0		
Portionen Unterart 1:	0	LS	0	0		1,00	0		
Portionen Unterart Z:	0		0	0		1,00	0		
Portionen Unterart L:	0		0	0		1,00	0		

Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
Gesamtportionen:	0								
Portionen Grundart:	0	V							
Portionen Zusatzart:	0	0							
Portionen Unterart 1:	0	LS							
Portionen Unterart Z:	0								
Portionen Unterart L:	0								
Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
VV	VO	0	VVZ	0	VVL	0	VVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0
Gesamt-Lager (GeLa)					Σ				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Komponenten Referenztablelle

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtd-auer	6 P.	0 P.	Σ
	V	LS	1	Erstes				0m 0s			0m 0s
	V	LS	2	Spätzle		200 g		0m 0s	1.150 g		0m 0s
	V	LS	3	Junger Bergkäse	gerieben	100 g		0m 0s	575 g		0m 0s
	V	LS	4	Zwiebeln		100 g		0m 0s	575 g		0m 0s
	V	LS	5	Margarine	Sonst Butter, wenn keine Laktoseintoleranz			0m 0s	0 g		0m 0s

Geräte 7al. Referenztablelle

<b>SM</b>	⌘
Kochkessel	Topf
Hobelmaschine / Zapzarap-Maschin	Käsereibe
Kipper	Pfanne

<b>I. Vorgehen</b>		
<b>Erste Arbeit</b>		
1. Zwiebeln schälen und in dünne halbe Ringe schneiden. Oder in der Hobelmaschine.		
2. Öl in Pfanne erhitzen.		
3. Zwiebeln bei Kipper Stufe 3-4 oder sonst Herd mittlerer Temperatur 10 Minuten rösten. 1-2 Mal einen Spritzer Wasser dazugeben, damit sie nicht anbrennen.		
4. Röstzwiebeln sollen goldbraun und Knusprig sein. Man kann sie anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.		
<b>Zweite Arbeit</b>		
1. Kessel mit Wasser füllen, salzen und erhitzen.		
2. Sobald Wasser siedet, Spätzle 3 Minuten garen lassen.		
3. Spätzle absieben.		
<b>Dritte Arbeit</b>		
1. Formen mit Margarine ausfetten, sofern Laktoseintolerante anwesend sind.		
2. Nun Schicht geriebener Käse (In Hobel reiben lassen) auf Schicht Spätzle packen, bis Backform voll ist. Letzte Schicht ist Käse.		
3. In Ofen Umluft 180 °C vorgeheizt 7-10 Minuten backen.		
<b>Ausgabe</b>		
1. Kässpätzle und Röstzwiebeln seperat herrichten.		

<b>II. Anhang</b>		
<b>A. Geschichte</b>		
Deftig und einfach, Urschwäbisch.		
<b>B. Zusatz</b>		
1. Dazu Salat.		
2. Im ersten SM Zyklus am 24.8.22 hatte ich rund eine Stunde Verspätung, es wurde für 300 Portionen von 16 bis 19 Uhr geschafft. Die vielen Kilo Zwiebeln im Kipper hinterlassen einen Sud, der erstmal abgekocht werden muss, wonach geröstet werden kann. Man sollte andere Techniken wie mit Mehl oder ähnliches. In jenem Zyklus habe ich auch Bergkäse in Blöcken kommen lassen, da es hieß, diese können einfach geschwind durch die Zapzarap-Maschine gelassen werden. Die Zwiebeln mussten da auch durch. Aber vor allem musste die Rinde abgeschnitten und die Blöcke in schmalere Stücke geschnitten werden.		
<b>C. Links</b>		
1. <u>Originalrezept</u>		

Menschenliste Verrechnungstabelle									
Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
WV	WVO	0	WVZ	0	WVL	0	WVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0
Gesamt-Lager (GeLa)					Σ				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Vorname	Nachname	Buchungs- nummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unter- art	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer
-	-							

Einfügeliste zur Vorformatierung der vom BDKJ gestellten Menschenlisten

Vorname	Nachname	Buchungs- nummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unter art	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer

Komponenten Verzeichnis

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Grobe Stücke	Grobe Scheiben	Würfel 10x10	Ringe	
			1	Gemüse								
	VV	ZLS		Gemüßezwiebel		250 g	1 Stk	1m 0s				
				Gemüsezwiebel EDEKA		600 g	1 Stk				6m 0s	
	VV	ZLS		Knoblauchzehen		4 g	1 Stk	0m 6s				
	VV	ZLS		Große Karotte		200 g	1 Stk		0m 18s			
	VV	ZLS		Knollensellerie		1.000 g	1 Stk			5m 0s		
	VV	ZLS		Lauch / Poree			1 Stk		2m 18s			
	VV	ZLS		Kartoffeln								
	VV	ZLS		Paprika		200 g	1 Stk		1m 18s			
	VV	ZLS		Champignon	Ungebürstet	50 g	1 Stk	0m 12s				
	VV	ZLS		Banane		250 g	1 Stk					
				Vegane Produkte								
	VV	ZLS		Reismilch	Zum Kochen, niemals zum Kaffee							
	VV	ZLS		Sojamilch	Eher zum kochen, da Reismilch zu viel Eigengeschmack aufweist							
	VV	ZL		Mandelmilch	Zum Kaffee, nicht zum kochen falls Nussallergiker							
	VV	LS		Hafermilch								
	VV	LS		Hafermehl								
				Grillware								
				Steak								
				Rote Wurst								
				Weiße Bratwurst								
				Gewürz								
				Koriander	Für 17% der europäischen Völker schmeckt Koriandergewürz wie Seife							
				Backwaren								
	VV	LS		Brotscheibe		50 g	1 Stk					
403	VV	LS		Bauernbrot	Webers	500 g						
503	VV	LS		Männerbrot	Webers	500 g						
456	VV	LS		UDK Brot	Webers	500 g						
702	VV	LS		Hefezopf o. Rosinen	Webers	500 g						
686	VV	S		Mehrkornquarkbrot	Webers	750 g						
				Fertigprodukte								
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Gerollten	88 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Besten	100 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Schwäbischen	60 g						
				Einheiten								
				Gramm		1 g						
				Milliliter		1 ml						
				Esslöffel		1 EL	15 ml					
				Teelöffel		1 TL	5 ml					
				Blatt		1 Bl						
				Portionen		1 P.						
				Messerspitze		1 Msp						
				Pack		1 PK						
				Prise		1 pn						
				Schuss, Spur, Spritzer		1 Spr						
				Stange		1 Stg						
				Stück		1 Stk						
				Tropfen		1 Tr						
				Bund		1 Bd.						
				Schüssel		1 Schüssel						
				Kanne		1 Kanne						
				Auswahl	z.B. Teebeutel	1 Auswahl						
				Eimer	z.B. Müsli	1 Eimer						
				Glas	z.B. Marmelade	1 Gl						