Name:	Klasse:

Organisationsplan

Kochaufgabe: Kaspressknödelsuppe, Topfenstrudel

Zeit:	Arbeitsschritte:
	Lebensmittel bereitstellen, abwiegen
	Arbeitsmittel und Geräte vorbereiten.
	Zutaten für Strudelteig verkneten, abschlagen,
	unter einer über dem Wasserdampf erwärmten Schüssel
20 Min.	ruhen lassen. Form fetten, Ofen vorheizen.
	Gemüse für die Brühe waschen, schneiden, anbraten, aufgießen
45 Min.	im DDT garen.
	Füllung für den Strudel aufkochen, abkühlen lassen.
	Knödelteig vorbereiten – Zutaten zerkleinern, andünsten,
	aufgießen über das Knödelbrot geben. Teig fertigstellen.
	Füllung für den Strudel fertigstellen, Teig auswellen, ausziehen,
50 Min.	füllen, aufrollen und mit Butter bestreichen. Backen 50 Min.
	Pressknödel formen, in Butterschmalz anbraten, warm stellen.
	Suppe abseihen, abschmecken.
	Anrichten auf vorgewärmten Tellern.
	Aufräumen, Abspülen.