



## WPU 8 – KOCHEN

### Ein 3-Gänge Menü

In dieser Zeit der vielen Einschränkungen, trauen wir uns jetzt an eine fortgeschrittene Mahlzeit. Es handelt sich dabei um ein Menü aus Vorspeise, Hauptgericht und Dessert.

#### Menü

Vorspeise:

**Champignoncremesuppe mit Croûtons**

Hauptgericht:

**Krustenbraten vom Rind mit Rotkohl und Klößen**

Dessert:

**Panna Cotta auf Himbeerspiegel mit frischen Beeren und Minze garniert**

- ▶ Recherchiere im Internet oder befrage Deinen Eltern und Bekannten zu den einzelnen Teilgerichten
- ▶ Schreibe zu jedem Teilgericht des Menüs eine detaillierte Zutatenliste mit entsprechenden Mengenangaben für 4 Personen. Verzichte dabei möglichst auf Fertigprodukte.
- ▶ Fasse die Zutaten der Teilgerichte in einer Einkaufsliste zusammen.
- ▶ Notiere in Stichpunkten, wie Du aus den Zutaten die drei Speisen des Menüs herstellen würdest.
- ▶ Überlege Dir, in welcher Reihenfolge Du die einzelnen Arbeitsschritte ausführen würdest, um möglichst effektiv voran zu kommen und alles zur gleichen Zeit fertig zu haben. Schreibe auch dazu einige Stichpunkte auf.

#### Zusatzaufgabe

- ▶ Gehe mit Deiner Einkaufsliste in die Geschäfte Deiner Wahl und recherchiere die Preise für die benötigten Mengen all Deiner Zutaten. Schreibe bitte jeweils den Preis pro Menge und das entsprechende Geschäft dazu.

Menge	Zutat	Preis/Packung	Gesamtpreis	Geschäft

*Wer Lust bekommen hat, kann das Menü gern kochen und seine Erfahrungen mit dazuschreiben.*