

Howto - Weihnachtsfeier Kochen

Lea "Ghettokind" Timmerhaus

30. Januar 2015

1 Einkaufliste

- 15kg Kartoffeln,
- 30 Gemüsezwiebeln
- 3 Pakete Möhren
- 3 Knollen Sellerie
- 1 Fl. Sonnenblumenöl.
- 1x Pfeffer
- 15 große Dosen Erbsen
- 15 Becher Crème Fraiche
- 12 Becher Sahne
- Gemüsenbrühe für 22 Liter
- 3 Pckg Petersilie (gehackt, tiefgefroren)
- 50 Baguettes
- 200 Servietten
- 200 Plastikschüsseln
- 200 Plastiklöffel

2 Vorbereitung

Rechtzeitig zwei Töpfe, die möglichst wenig schlecht auf den Herd zusammen passen, bei der Mensa anfragen. Umrührlöffel, Kelle und Deckel dabei nicht vergessen. Ansperechpartner: Fr. Schützwa. Wer kann sie abholen? Einkaufsliste weiterleiten oder selber einkaufen. Wer kann helfen? Drei Leute zum Vorbereiten nötig. Brettchen, Kartoffelschäler, Messer, Pfanne, Pürierstab mitbringen. Korb für das Baguette besorgen.

3 Kochen

Am Tag selber muss alles klein geschnitten werden. Wenn nur nachmittags Zeit, Beginn gegen 15h. Ansonsten kann vormittags das Gemüse gewürfelt werden. Schüsseln zur Aufbewahrung besorgen. Kartoffeln schälen, würfeln und Zwiebeln hacken dauert zu dritt ca. 2 Stunden. Wenn das fertig, muss einer anfangen Gemüse anzubraten. Alles in einem Mensatopf sammeln. In dem anderen kann man die gewürfelten Kartoffeln aufbewahren. Wenn alles angebraten, Gemüse und Kartoffeln gleichmäßig auf die Töpfe aufteilen und mit Brühe bedecken. Dazu am besten Wasser in Wasserkochern heiß machen. Thermokannen stehen in der Küche. Wasserkocher wegen Sicherung in einem anderen Raum aufkochen. Wenn das Gemüse gar ist, pürieren. Danach Erbsen, Crème Fraiche, Sahne und Petersilie dazu. Warm halten bis zur Ausgabe. Baguettes in Stücke schneiden. Nicht zu klein, weil keine Teller benutzt werden, sondern in Hand gehalten werden müssen.

4 Sonstiges

Küche muss vor Kochen bzw. Ausgabe vermutlich aufgeräumt werden. Schüsseln kleben oft sehr zusammen. Vorher einmal auseinandermachen und wieder stapeln, sonst zu stressig bei Ausgabe. Aufräumen und Töpfe zurückbringen nicht vergessen.