



Name: Datum:

Soziales/Klasse:

Organisationsplan für:

Zucchinicurry mit gedünstetem Reis

	Gericht 1: Zucchinicurry	Gericht 2: Gedünsteter Reis
Rüstzeit	1. Hygienemaßnahmen durchführen!!! AP + LM vorbereiten, Tisch decken und dekorieren	
Tätigkeitszeit	2. Fleisch vorbereiten, plattieren und schnetzeln	
	3. Zucchini putzen und in Scheiben schneiden	
	4. Zwiebel würfeln	
	5. Brühe vorbereiten	
	6. AP säubern	
	7.	Zwiebel würfeln
	8.	Wasser und Reis abmessen
	9.	AP säubern
	10. Fleisch bei starker Hitze scharf anbraten, würzen, Zucchini und Zwiebel mitdünsten	
	11. Mit Brühe aufgießen 15-20 Min. köcheln lassen	
	12.	Butter schmelzen, Zwiebel glasig dünsten
	13.	Reis mitdünsten, aufgießen, 20 Min. quellen lassen
	14.	AP säubern
	15. Karotte fein würfeln.	
	16. Stärketeiglein kalt anrühren, Soße binden und abschmecken.	
Nacharbeitszeit	17. Zucchinicurry mit Karottenwürfeln und Reis anrichten, garnieren und servieren.	
	18. AP säubern	

Name: Datum:

Soziales/Klasse: