

Fachmann/Fachfrau Hauswirtschaft EFZ

Gerichte-Liste

(Mögliche Auswahl von Gerichten)

Apéro / kalte Gerichte:

- Belegte Brötchen/Canapés
Beispiel: Schinken, Salami
- Mini-Sandwiches
- Gemüse-Dips:
 - Kräuterquarksauce
 - Cocktailsauce
 - Curry-Joghurtsauce
- Schinkengipfeli (*gebrauchsfertiger Teig*)
- Crostini mit Tomaten

Getränk:

- Früchtebowle

Zwischenmahlzeit:

- Birchermüesli

Salate:

- Salatteller, bestehend aus
 - 3 rohen Gemüsen
Beispiel: Gurken-, Karotten-, Tomatensalat
 - 1 gekochter Salat
Beispiel: Salat aus gekochten Karotten, Bohnen, Linsen
 - 1 Teigwarensalat
Beispiel: Nudelsalat, Reissalat mit Peperoni oder Kartoffelsalat
 - 1 Fleischsalat
Beispiel: Cervelat-Salat mit Gruyère-Würfeln, Salat aus gekochtem Rindfleisch mit Vinaigrette (mit bereits gekochtem Fleisch zuzubereiten) Pouletsalat mit Ananas

Desserts:

- Fruchtsalat
- Vanillecreme
- Schokoladencreme
- Fruchtkompott
Beispiel: Apfelkompott

Einfache Gerichte:

- Rösti (Hauptgericht)
- Glasierte Rüebl
Beispiel: glasierte Rüeblstäbchen
- Ratatouille
- Risotto mit Champignons
- Spaghetti mit Tomatensauce
- Spaghetti Bolognese
- Spaghetti al pesto
- Flammkuchen (*gebrauchsfertiger Teig*)
- Kartoffelgratin
- Lasagne
Ohne Garen (Vorbereitung)
- Überbackenes Gemüse
Beispiel: Mailänder Blumenkohl
- Gebratenes Gemüse
Beispiel: gebratene Champignons
- Gedünstetes Gemüse
Beispiel: gedünsteter Lauch
- Pouletgeschnetzeltes mit Senf, Rösti
- Geflügelschnitzel an Rahmsauce mit Nüdeli

Suppen:

- Bouillon mit Gemüsejulienne
- Bouillon Brunoise
- Bouillon Célestine (Flädli)
- Potage Crécy (Rüebeli)
- Gemüsesuppe (*püriert*)
- Potage Léopold (Griesssuppe)

Gebäck:

- Muffins
Beispiel: Himbeer-Muffins
- Fruchtwähe
Beispiel: Apfelwähe
- Jalousien
Beispiel: Apfeljalousien
- Sablés
- Prussiens / Cœurs de France
(gebrauchsfertiger Blätterteig)

Rezepte aus Pauli oder Tiptopf