

Die richtige Menge macht's

Es ist ein Unterschied für zwei, vier oder mehr Leute zu kochen. Mit der Zeit bekommt ein Gespür für die richtigen Mengen. Zu wissen wie viel man eigentlich von den einzelnen Zutaten benötigt, beugt dem unnützen Wegwerfen vor.

Informiert euch in der Gruppe über die unterschiedlichen Mengenangaben! Nutzt Fachbücher, Experten oder das Internet für eure Informationssuche. Ihr benötigt die Zutaten für 4 Personen! Schreibt eure Ergebnisse in das freie Feld.

Menüfolge:

1. Klare Gemüsesuppe mit Klößchen
2. Paniertes Schnitzel mit Spiegelei, Kartoffeln und brauner Soße
3. Käseplatte mit 2 Scheiben Brot

- 1 800 ml bis 1000 ml Gemüsesuppe und 80 g bis 120 g Klößchen
- 2 320 g bis 400 g paniertes Schnitzel und 4 Eier, 400 ml braune Soße, 600g bis 880 g Kartoffeln
- 3 400 g bis 600 g Käseaufschnitt, 8 Scheiben Brot

