

# ARBEITSRAPPORT

Name: Hans Muster  
Leistungsziele Nr.: 1.6.5 Trockenhitze-technik  
Arbeit: Sautieren von roher Rösti  
Semester: 2

Datum: 03. Februar 2011

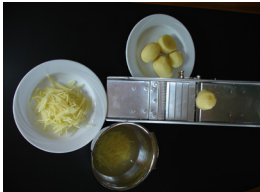


Arbeitsablauf



1. Geeignete Kartoffelsorten mit Kochtypen A – feste Kartoffeln, nicht zerkochend, nicht mehlig

Charlotte, Nicola, usw.



2. Schälen und in feine Streifen schneiden – Pommes pailles  
In Wasser gut durchspülen  
Mit Salatschleuder gut trocknen



Bemerkungen



3. Mit Salz und Pfeffer würzen  
In Bratbutter einseitig ca. 8 Min. sautieren



4. Wenden und die zweite Seite nochmals ca. 8 Min.



Skizzen, Fotos

5. anrichten und sofort servieren



Kompetenzen

- Im Unterschied zu Rösti mit gekochten Kartoffeln ist der Geschmack viel intensiver
- Die Vorbereitung ist mit rohen Kartoffeln einfacher, man muss aber beachten, dass diese schnell braun werden
- Allenfalls könnte man in das Wasser noch Ascorbinsäure geben, damit die Kartoffelstreifen nicht braun werden
- Für ein Bankett ab 50 Personen ist die Rösti mit rohen Kartoffeln ungeeignet, da sie bei langer Warmhaltezeit nicht knusprig bleibt

## Ziel für den nächsten Wochenbericht:

- Weiteres Beispiel mit einer Fotoreportage herstellen

Datum: 03.02.2011

Visum: