

Aufbau Bain Maries | Ausgabe

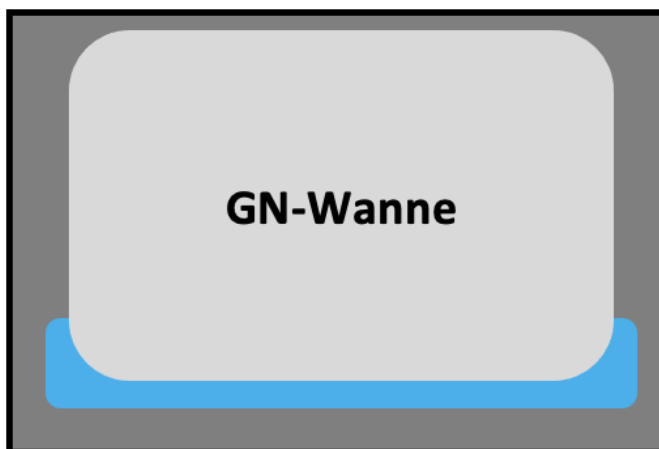
AUFBAU BAIN MARIES MIT GN BEHÄLTERN

SCHALEN WÄRMEN <i>Direkt im Wasser ohne Wanne</i>	SEMMELKNÖDEL <i>GN 1/1 Wanne + gelochte Wanne</i>	SPINATKNÖDEL <i>GN 1/1 Wanne + gelochte Wanne</i>	BRATEN <i>GN 1/6</i>	BUTTER <i>GN 1/6</i>	TOPFENKNÖDEL <i>GN 2/3 Wanne + gelochte Wanne</i>
PULLED PORK <i>GN 1/3</i>			ROTKOHL <i>GN 1/3</i>		
			PILZRAHM <i>GN 1/3</i>		VANILLE <i>GN 1/6</i>
					ZWETSCH <i>GN 1/6</i>

BEFÜLLEN BAIN MARIES MIT WASSER

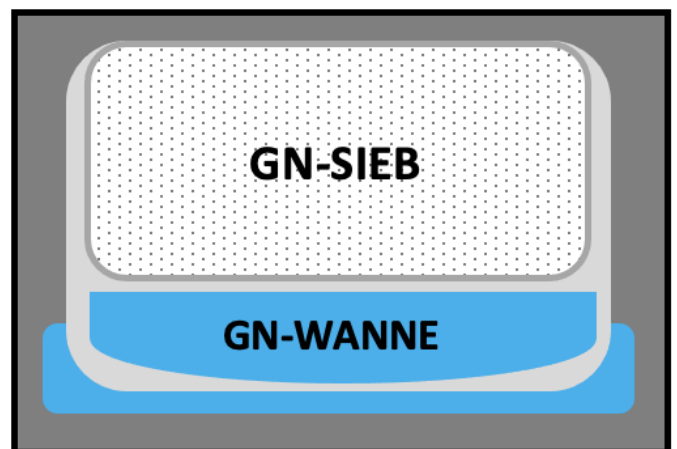
NUR WANNE

Es muss soviel Wasser in die Bain Marie, dass die Wanne im Wasser steht, aber nicht hochgedrückt wird.

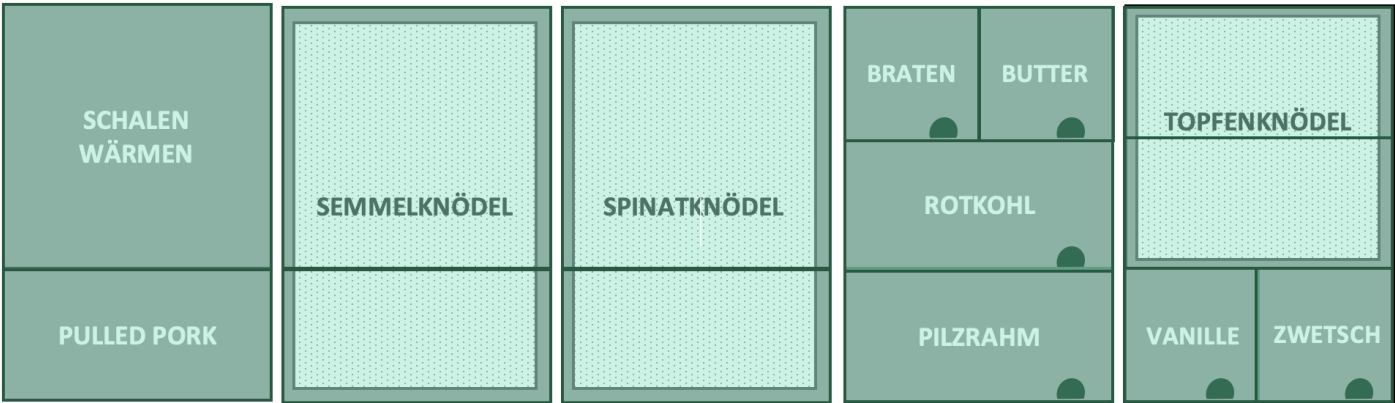


WANNE & SIEB

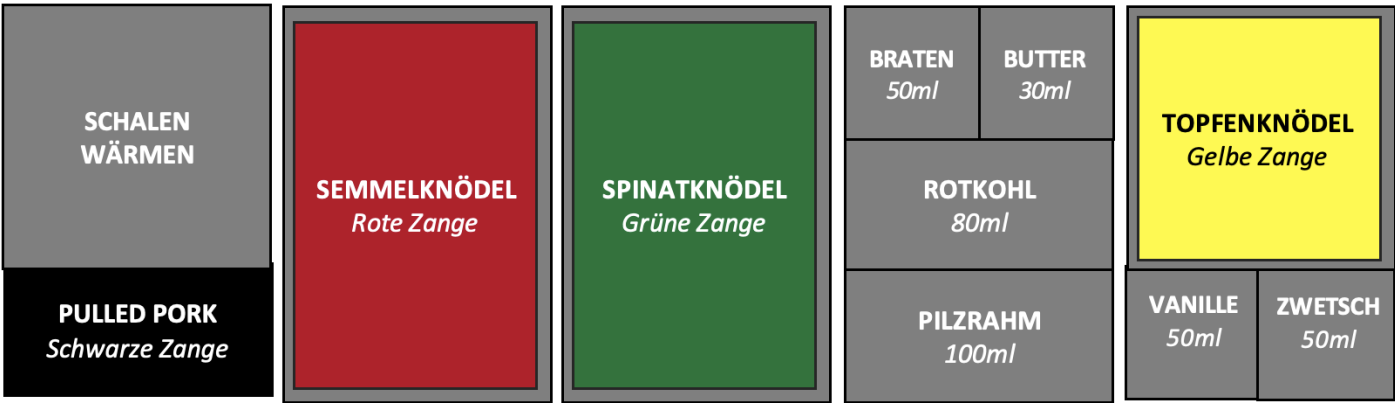
Die Bain Marie wird wie links beschrieben befüllt. Die Wanne wird so befüllt, dass das Wasser nicht durch das Sieb drückt, aber ziemlich voll ist.



DECKEL BAIN MARIES



ZANGEN & KELLEN BAIN MARIES



WAS PASST MAXIMAL IN EINE BAIN MARIE

KNÖDEL	BEILAGEN
<ul style="list-style-type: none">• Semmelknödel: 2 Bleche• Spinatknödel: 2 Bleche• Topfenknödel: 1 Blech	<ul style="list-style-type: none">• Pulled Pork: 1 Beutel• Bratensauce: 1 Beutel• Rotkohl: 2 Beutel• Pilzrahm: 2 Beutel• Vanillesauce: 1 Beutel• Zwetschgen: 1 Beutel