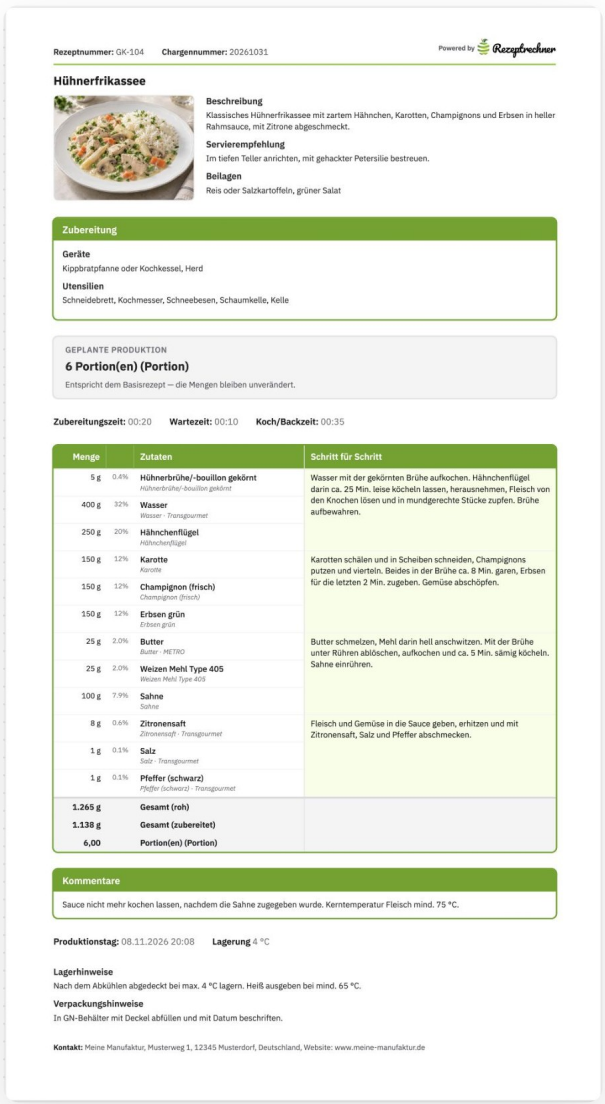
Rezeptrechner

Für Gastronomie & Gemeinschaftsverpflegung

Produktionsdokumentation Gastronomie: Was gehört rein?

Ein Blatt pro Produktion: Damit weist du deine Eigenkontrollen nach und weißt im Ernstfall, welche Zutaten in welcher Charge stecken.



Rezeptnummer: GK-104 Chargennummer: 20261031 Powered by Rezeptrechner

Hühnerfrikassee

Beschreibung
Klassisches Hühnerfrikassee mit zartem Hähnchen, Karotten, Champignons und Erbsen in heller Rahmsauce, mit Zitrone abgeschmeckt.

Servierempfehlung
Im tiefen Teller anrichten, mit gehackter Petersilie bestreuen.

Beilagen
Reis oder Salzkartoffeln, grüner Salat

Zubereitung

Geräte
Kippbratpfanne oder Kochkessel, Herd

Utensilien
Schneidebrett, Kochmesser, Schneebesen, Schaumkelle, Kelle

GEPLANTE PRODUKTION
6 Portion(en) (Portion)
Entspricht dem Basisrezept – die Mengen bleiben unverändert.

Zubereitungszeit: 00:20 **Wartezeit:** 00:10 **Koch/Backzeit:** 00:35

Menge		Zutaten	Schritt für Schritt
5 g	0.4%	**Hühnerbrühe/-bouillon gekörnt** *Hühnerbrühe/-bouillon gekörnt*	Wasser mit der gekörnten Brühe aufkochen. Hähnchenflügel darin ca. 25 Min. leise köcheln lassen, herausnehmen, Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke zupfen. Brühe aufbewahren.
400 g	32%	**Wasser** *Wasser · Transgourmet*	
250 g	20%	**Hähnchenflügel** *Hähnchenflügel*	
150 g	12%	**Karotte** *Karotte*	Karotten schälen und in Scheiben schneiden, Champignons putzen und vierteln. Beides in der Brühe ca. 8 Min. garen, Erbsen für die letzten 2 Min. zugeben. Gemüse abschöpfen.
150 g	12%	**Champignon (frisch)** *Champignon (frisch)*	
150 g	12%	**Erbsen grün** *Erbsen grün*	
25 g	2.0%	**Butter** *Butter · METRO*	Butter schmelzen, Mehl darin hell anschwitzen. Mit der Brühe unter Rühren ablöschen, aufkochen und ca. 5 Min. sämig köcheln. Sahne einrühren.
25 g	2.0%	**Weizen Mehl Type 405** *Weizen Mehl Type 405*	
100 g	7.9%	**Sahne** *Sahne*	
8 g	0.6%	**Zitronensaft** *Zitronensaft · Transgourmet*	Fleisch und Gemüse in die Sauce geben, erhitzen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
1 g	0.1%	**Salz** *Salz · Transgourmet*	
1 g	0.1%	**Pfeffer (schwarz)** *Pfeffer (schwarz) · Transgourmet*	
1.265 g		**Gesamt (roh)**	
1.138 g		**Gesamt (zubereitet)**	
6,00		**Portion(en) (Portion)**	

Kommentare
Sauce nicht mehr kochen lassen, nachdem die Sahne zugegeben wurde. Kerntemperatur Fleisch mind. 75 °C.

Produktionstag: 08.11.2026 20:08 **Lagerung** 4 °C

Lagerhinweise
Nach dem Abkühlen abgedeckt bei max. 4 °C lagern. Heiß ausgeben bei mind. 65 °C.

Verpackungshinweise
In GN-Behälter mit Deckel abfüllen und mit Datum beschriften.

Kontakt: Meine Manufaktur, Musterweg 1, 12345 Musterdorf, Deutschland, Website: www.meine-manufaktur.de

Warum das wichtig ist

- **HACCP:** Kontrollen an kritischen Punkten, etwa Kerntemperaturen, musst du dokumentieren und nachweisen können.
- **Rückverfolgbarkeit:** Du musst sagen können, von welchem Lieferanten deine Zutaten stammen.
- **Qualität:** Gleiche Mengen und Schritte bei jeder Produktion, egal wer kocht.

Die Nummern unten gehören zum Beispielblatt.

Für HACCP & Rückverfolgbarkeit

1 Rezept & Rezeptnummer
Eindeutig, welches Gericht produziert wurde, auch bei mehreren Varianten.

2 Chargennummer
Verbindet die verwendeten Zutaten mit dieser einen Produktion, zum Beispiel über das Datum.

3 Produktionsmenge
Wie viele Portionen oder Kilo in dieser Charge entstanden sind.

4 Zutaten & Lieferanten
Jede Zutat mit Menge und Bezugsquelle. Lieferscheine und Chargen der Zutaten aufheben.

6 Kontrollpunkte
Grenzwerte aus deinem HACCP-Konzept, etwa Kerntemperatur beim Garen oder Abkühlen, und was du gemessen hast.

7 Produktionstag
Datum und Uhrzeit der Herstellung.

8 Lagerung & Haltbarkeit
Lagertemperatur, Lagerhinweise und bis wann die Speise verwendet wird.

9 Allergene
Für die Gästeinformation Pflicht. Am besten als Allergenliste zu jedem Rezept griffbereit.

10 Kürzel
Wer produziert und kontrolliert hat. Einfach auf dem Ausdruck abzeichnen.

Hilfreich

5 Arbeitsschritte
Schritt für Schritt neben den Zutaten, damit jede Charge gleich gelingt.

11 Geräte, Zeiten, Foto
Kochkessel, Garzeiten und ein Foto zeigen, wie es aussehen soll.