

Rezeptangaben umrechnen

Rezepte – darf es etwas mehr sein?

Ein Rezept gilt immer für eine bestimmte Anzahl Personen. Meist muss man aber für mehr Personen kochen. Dann gilt es, die Angaben aus dem Rezept umzurechnen, um die benötigten Mengen der Zutaten zu kennen.

Verdoppeln, Halbieren

Manchmal geht es im Kopf schneller als mit dem Taschenrechner.

Personen	Eier	Butter	Milch
20	8	800 g	1 l
40			
80			
10			
5			

Gibt es andere praktische Sprünge nach oben und unten?

Abschätzen

Benutzt man den Rechner, gibt es manchmal Tippfehler. Kurz abschätzen, ob das Resultat stimmen kann, lohnt sich deshalb.

Personen		Personen	Geschätzt	
10	1,3 kg	44		
5	120 g	37		
20	1,7 l	56		
4	3 Stück	30		

Die Übungen können Sie leicht selbst fortsetzen, indem Sie weitere Beispiele erfinden, etwa indem Sie die Zahlen oben anders kombinieren, z. B.

Personen		Personen	Geschätzt	
10	120 g	56		

Beispiel aus Kochbuch

Thurgauer Apfeltorte

Zutaten für 18 Personen:

4 feste Äpfel, 2 Eier, 200 g Zucker, 1 Päckli Vanillezucker, 100 g Butter flüssig, 100 g Mehl, ½ Päckli Backpulver, Zitronensaft

Zubereitung: Äpfel grob raffeln und mit Zitronensaft beträufeln. Eier und Zucker schaumig rühren und Vanillezucker beigegeben. Butter, Mehl und Backpulver beimischen, wenn nötig etwas Milch beigegeben. Teigmasse in eine ausgebutterte Springform geben und die geraffelten Äpfel darauf verteilen. Bei 180 °C auf der untersten Rille etwa 45 Minuten backen. Noch heiss mit Puderzucker bestreuen, lauwarm servieren.

Beispiel aus Rezeptbuch

Crème Caramel

Zutaten für 5 Personen:

10 g Butter
 100 g Zucker
 ¼ l Milch
 ¼ l Vollrahm
 100 g Zucker
 2 Eier
 3 Eigelb
 ½ Stange Vanille

Zubereitung: Für die Caramelsauce, die Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. 100 Gramm Zucker darin unter ständigem Rühren schmelzen lassen, bis die Masse zartbraun ist. In kleine feuerfeste Förmchen giessen. Eier, Eigelb und 100 Gramm Zucker schaumig schlagen. Nach und nach kochend heisse Milch mit dem Schneebesen einschlagen. Vanilleschöte aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in die Crème geben. Crème über die Caramelsauce in die Förmchen giessen. Im Wasserbad in den Backofen bei 160 °C (mittlere Schiene) schieben und pochieren bis die Crème gestockt ist (ca. 30–40 Minuten).

Crème Caramel				
Personen	5	10	50	100
Butter (g)	10			
Zucker (g)	200			
Milch (l)	¼			
Rahm (l)	¼			
Eier	2			
Eigelb	3			
Vanille Stangen	½			

Bauen Sie die Tabelle so aus, dass Sie jederzeit bequem die Menge für z. B. 56 Personen, 32 Personen, 311 Personen, usw. herauslesen können.

Erstellen Sie ähnliche Tabellen für beliebige andere Gerichte, z. B. für die Thurgauer Apfeltorte.

Sind die Personenzahlen 5, 10, 50 und 100 nützlich? Oder gibt es andere Werte, die nützlicher sind?

Wie steht es bei der Thurgauer Apfeltorte? Was machen Sie, wenn Sie Torten für 12, 30 oder 42 Personen backen müssen?

Zum Überlegen

Warum gilt ein Rezept immer nur für eine bestimmte Anzahl Personen?
 Welche Anzahl Personen ist in Rezepten üblich?
 Oben steht: «Meist muss man aber für mehr Personen kochen». Stimmt das? Kommen Ihnen auch Situationen in den Sinn, in denen für weniger Personen zu kochen ist, als im Rezept steht?

Zum Überlegen

In einem Rezept für 12 Personen benötigt man 1 Prise Muskatnuss. Wie viel Muskatnuss braucht es bei 100 Personen?



Beispiel Internet

Praktischerweise kann man oft bei im Internet publizierten Rezepten die Anzahl Personen eingeben und der Computer berechnet dann die notwendigen Mengen. Wenn man beim Rezept Rüebl gedämpft nach Militärkochbuch für die Personen Zahl 77 eingibt, erhält man folgende Werte:

Gedämpfte Rüebl nach Militärkochbuch		
Zutaten	Menge für 77 Personen	Zubereitung
Butter	770 g	Erhitzen
Rüebl	10,010000000000002 kg	In Würfel, Stäbchen, Scheiben, usw. schneiden, beifügen und andünsten.
Wasser	38,5 dl	Mit Bouillon ablöschen und aufkochen. Weichgaren (Messerprobe).
Bouillonwürfel	7,7 Stück	