

<b>Florentinische Carbonara</b>
<b>Aus Marcellos Auslandsaufenthalt</b>
<b>Laurin Mehrle</b>
LM-1/22-V-N-LS
24. Februar 2022

Aufwand	2	Art	V	4	N	4
Vorbereitungszeit	1 P. ±	18m	Σ	0h 24m		
Garzeit	15m	0m	Personalanzahl		2	
Unterart	LS	Skalierbarkeit			Semi	
Anmerkung	Original italienisch					

Zyklen und Bewertung

M'scher	Normal	3	M'sche Bewertung	8
Zyklus	Seemoos	0	Warm (60 °C)	

Geräte 7al.

SM	⌘
Pfanne	Pfanne
Kochkessel	Topf

Komponenten

Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtdauer	4 P.	4 P.	Σ
V		1	Erstes				0m 0s			0m 0s
V	LS	2	Italienische Nudeln	Bronziert	100 g		0m 0s	400 g		0m 0s
V	ZLS	3	Salz		10 g		0m 0s	40 g		0m 0s
V		4	Soße				0m 0s			0m 0s
V	ZLS	5	Zwiebeln		75 g	0,25 Stk	1m 0s	300 g	1 Stk	1m 0s
V	ZS	6	Käse	P e c o r i n o   o d e r P a r m e s a n , gerieben	30 g		0m 0s	120 g		0m 0s
V	ZLS	7	Eigelb		160 ml	4 Stk	0m 0s	640 ml	16 Stk	0m 0s
V	LS	8	Warmes Nudelwasser	Direkt aus Topf	50 ml		0m 0s	200 ml		0m 0s
V	ZLS	9	Olive <span>n</span> öl				0m 0s			0m 0s
N		10	Fleischzusatz				0m 0s			0m 0s
N	ZLS	11	Speck vom Schwein	Guanciale oder Pancetta	100 g		0m 0s	400 g		0m 0s

I. Vorgehen		
Erste Arbeit		
1. Geschnittene Zwiebel und Schinken in Olivenöl in einer bauchigen Pfanne braten. Erst aufdrehen, bis das Öl kocht und die Zutaten bräunlich werden. [ca. 2-3 Minuten]. Danach die Pfanne vom Herd nehmen.		
2. Nudeln kochen lassen und währenddessen die Eigelbe drei Minuten verquirlen. Auch den Käse klein reiben.		
3. Nudelwasser am Ende des Kochvorganges abnehmen und beiseite Stellen. Nudeln abschütten.		
4. Alle Zutaten zu den Nudeln in den Topf und immerzu umrühren. Dabei immer wieder etwas Nudelwasser einschütten auf mittlerer Temperatur. Solange rühren, bis es cremig wird.		
Ausgabe		
1. Geschnittene Zwiebel und Schinken in Olivenöl in einer bauchigen Pfanne braten. Erst aufdrehen, bis das Öl kocht und die Zutaten bräunlich werden. [ca. 2-3 Minuten]. Danach die Pfanne vom Herd nehmen.		
2. Der Florentiner rollt seine Spaghetti ebenso wie der Deutsche auf Gabel und Löffel auf, streicht sie dann allerdings auf letzteren und isst von diesem.		
Alkohol		
1. Zum Absacken einen guten Grappa einschütten.		

II. Anhang		
A. Geschichte		
Dieses Rezept ist von Marcello Francescetti überliefert worden. Er war einst im Sommer bei seinem Gastvater, stand am Herd und hat ihm zugesehen, wie er eine originale italienische Carbonara in der florentinischen Altstadt zubereitete. So fragte der junge Francescetti den alten Italiener nach dem Rezept, musste aber hastig mitschreiben, während das Essen gekocht wurde.		
B. Zusatz		
1. Die Zwiebel kann man auch weglassen.		
2. An bronzierten Nudeln haftet Soße besser. Sie sind etwas schwerer in deutschen Supermärkten zu finden, in Italien überall und günstig.		
3. Wichtig ist der Speck, er gibt sehr viel Würze und ist dominant im Salz.		
4. Versucht man die hochqualitativen Zutaten mit billigeren zu substituieren kann man es gleich lassen. Natürlich der Speck, natürlich der Käse, die Nudeln können noch am ehesten ersetzt werden, es gibt aber auch gute italienische Nudeln, welche günstig sind. Man schmeckt es.		

<b>Florentinische Carbonara</b>	<b>Aufwand</b>	<b>2</b>	<b>Art</b>	<b>V</b>	<b>4</b>	<b>N</b>	<b>4</b>
<b>Aus Marcellos Auslandsaufenthalt</b>	<b>Vorbereitungszeit</b>	<b>1 P. ±</b>	<b>18m</b>	<b>Σ</b>	<b>0h 24m</b>		
<b>Laurin Mehrle</b>	<b>Garzeit</b>	<b>15m</b>	<b>0m</b>	<b>Personalanzahl</b>	<b>2</b>		
<b>LM-1/22-V-N-LS</b>	<b>Unterart</b>	<b>LS</b>	<b>Skalierbarkeit</b>	<b>Semi</b>			
<b>24. Februar 2022</b>	<b>Anmerkung</b>	<b>Original italienisch</b>					

Florentinische Carbonara									
Aus Marcellos Auslandsaufenthalt									
Laurin				Mehrle				L	M
Fortl. Nr.:	1	Jahr:	22	Grundart:	V	Zusatzart:	N	Unterart:	LS
24. Februar 2022									
Personalanzahl:		1	Aufwand:	2	Anmerkung:		Original italienisch		
M.'scher Zyklus Nr.:		3	Skalierbarkeit:		Semi	Kosten:	Genug		
SM:		0	M.'sche Bewertung:		8	Hauptserviertemp.:		Warm (60 °C)	
Zeiten:									
Garzeit 1			15m	Richtdauer Grund- und Zusatzart Σ:				1m	
Garzeit 2			0m	Richtdauer Unterart Σ:				0m	
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Grundart:							0m		
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Zusatzart:							2m		
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl & Personal Grundart:							0m		
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzah & Personal Zusatzart:							0m		
Zusatzdauer abhängig von Personalanzahl:							0m		
Zusatzdauer unabhängig:							15m		
Richtzeit:							24m	≡	0h 24m
								1 P.	18m
Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
			Zusatzportionen:				Multiplikator:		
			Oder Abzug:						
Portionen Grundart:	0	V	4	4		1,00	4		
Portionen Zusatzart:	0	N	4	4		1,00	4		
Portionen Unterart 1:	0	LS	0	0		1,00	0		
Portionen Unterart Z:	0		0	0		1,00	0		
Portionen Unterart L:	0		0	0		1,00	0		

<b>Portionen nach Art aufgeschlüsselt:</b>									
<b>Gesamtportionen:</b>	<b>0</b>								
<b>Portionen Grundart:</b>	<b>0</b>	<b>V</b>							
<b>Portionen Zusatzart:</b>	<b>0</b>	<b>N</b>							
<b>Portionen Unterart 1:</b>	<b>0</b>	<b>LS</b>							
<b>Portionen Unterart Z:</b>	<b>0</b>								
<b>Portionen Unterart L:</b>	<b>0</b>								

<b>Σ</b>									
		<b>O</b>		<b>Z</b>		<b>L</b>		<b>S</b>	<b>Σ</b>
<b>N</b>	<b>NO</b>	<b>0</b>	<b>NZ</b>	<b>0</b>	<b>NL</b>	<b>0</b>	<b>NS</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>V</b>	<b>VO</b>	<b>0</b>	<b>VZ</b>	<b>0</b>	<b>VL</b>	<b>0</b>	<b>VS</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>W</b>	<b>WO</b>	<b>0</b>	<b>WZ</b>	<b>0</b>	<b>WL</b>	<b>0</b>	<b>WS</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Σ</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>

<b>Gesamt-Lager (GeLa)</b>									
<b>O</b>	<b>Z</b>	<b>L</b>	<b>S</b>	<b>Σ</b>					
<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>					
<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>					
<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>					
<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>					

<b>Pluto</b>					<b>Saturn</b>				
<b>O</b>	<b>Z</b>	<b>L</b>	<b>S</b>	<b>Σ</b>	<b>O</b>	<b>Z</b>	<b>L</b>	<b>S</b>	<b>Σ</b>
<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

<b>Jupiter</b>					<b>Dritte</b>				
<b>O</b>	<b>Z</b>	<b>L</b>	<b>S</b>	<b>Σ</b>	<b>O</b>	<b>Z</b>	<b>L</b>	<b>S</b>	<b>Σ</b>
<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Komponenten Referenztabelle

<b>Art. Nr.</b>	<b>Art</b>	<b>Unter-art</b>	<b>Pos.</b>	<b>Komponente</b>	<b>Zusatz</b>	<b>1 P.</b>		<b>Richtd-auer</b>	<b>4 P.</b>	<b>4 P.</b>	<b>Σ</b>
	<b>V</b>		<b>1</b>	<b>Erstes</b>				<b>0m 0s</b>			<b>0m 0s</b>
	<b>V</b>	<b>LS</b>	<b>2</b>	Italienische Nudeln	Bronziert	<b>100 g</b>		<b>0m 0s</b>	<b>400 g</b>		<b>0m 0s</b>
	<b>V</b>	<b>ZLS</b>	<b>3</b>	Salz		<b>10 g</b>		<b>0m 0s</b>	<b>40 g</b>		<b>0m 0s</b>
	<b>V</b>		<b>4</b>	<b>Soße</b>				<b>0m 0s</b>			<b>0m 0s</b>
	<b>V</b>	<b>ZLS</b>	<b>5</b>	Zwiebeln		<b>75 g</b>	<b>0,25 Stk</b>	<b>1m 0s</b>	<b>300 g</b>	<b>1 Stk</b>	<b>1m 0s</b>
	<b>V</b>	<b>ZS</b>	<b>6</b>	Käse	Pecorino oder Parmesan, gerieben	<b>30 g</b>		<b>0m 0s</b>	<b>120 g</b>		<b>0m 0s</b>
	<b>V</b>	<b>ZLS</b>	<b>7</b>	Eigelb		<b>160 ml</b>	<b>4 Stk</b>	<b>0m 0s</b>	<b>640 ml</b>	<b>16 Stk</b>	<b>0m 0s</b>
	<b>V</b>	<b>LS</b>	<b>8</b>	Warmes Nudelwasser	Direkt aus Topf	<b>50 ml</b>		<b>0m 0s</b>	<b>200 ml</b>		<b>0m 0s</b>
	<b>V</b>	<b>ZLS</b>	<b>9</b>	Olive <span>n</span> öl				<b>0m 0s</b>			<b>0m 0s</b>
	<b>N</b>		<b>10</b>	<b>Fleischzusatz</b>				<b>0m 0s</b>			<b>0m 0s</b>
	<b>N</b>	<b>ZLS</b>	<b>11</b>	Speck vom Schwein	Guanciale oder Pancetta	<b>100 g</b>		<b>0m 0s</b>	<b>400 g</b>		<b>0m 0s</b>

Geräte 7al. Refernztabelle

<b>SM</b>	<b>⌘</b>
Pfanne	Pfanne
Kochkessel	Topf

I. Vorgehen

<b>Erste Arbeit</b>		
1. Geschnittene Zwiebel und Schinken in Olivenöl in einer bauchigen Pfanne braten. Erst aufdrehen, bis das Öl kocht und die Zutaten bräunlich werden. [ca. 2-3 Minuten]. Danach die Pfanne vom Herd nehmen.		
2. Nudeln kochen lassen und währenddessen die Eigelbe drei Minuten verquirlen. Auch den Käse klein reiben.		
3. Nudelwasser am Ende des Kochvorganges abnehmen und beiseite Stellen. Nudeln abschütten.		
4. Alle Zutaten zu den Nudeln in den Topf und immerzu umrühren. Dabei immer wieder etwas Nudelwasser einschütten auf mittlerer Temperatur. Solange rühren, bis es cremig wird.		
<b>Ausgabe</b>		
1. Geschnittene Zwiebel und Schinken in Olivenöl in einer bauchigen Pfanne braten. Erst aufdrehen, bis das Öl kocht und die Zutaten bräunlich werden. [ca. 2-3 Minuten]. Danach die Pfanne vom Herd nehmen.		
2. Der Florentiner rollt seine Spaghetti ebenso wie der Deutsche auf Gabel und Löffel auf, streicht sie dann allerdings auf letzteren und isst von diesem.		
<b>Alkohol</b>		
1. Zum Absacken einen guten Grappa einschütten.		

II. Anhang

<b>A. Geschichte</b>		
Dieses Rezept ist von Marcello Francescetti überliefert worden. Er war einst im Sommer bei seinem Gastvater, stand am Herd und hat ihm zugesehen, wie er eine originale italienische Carbonara in der florentinischen Altstadt zubereitete. So fragte der junge Francescetti den alten Italiener nach dem Rezept, musste aber hastig mitschreiben, während das Essen gekocht wurde.		
<b>B. Zusatz</b>		
1. Die Zwiebel kann man auch weglassen.		
2. An bronzierten Nudeln haftet Soße besser. Sie sind etwas schwerer in deutschen Supermärkten zu finden, in Italien überall und günstig.		
3. Wichtig ist der Speck, er gibt sehr viel Würze und ist dominant im Salz.		
4. Versucht man die hochqualitativen Zutaten mit billigeren zu substituieren kann man es gleich lassen. Natürlich der Speck, natürlich der Käse, die Nudeln können noch am ehesten ersetzt werden, es gibt aber auch gute italienische Nudeln, welche günstig sind. Man schmeckt es.		

Menschenliste 1									
Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
VV	VVO	0	VVZ	0	VWL	0	VVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0

Gesamt-Lager (GeLa)									
O	Z	L	S	Σ					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					

Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Vorname	Nachname	Buchungs- nummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unterart	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer
					N			