

Ausbildungsnachweis Nr.

Name und Vorname des

für die Woche vom bis

Auszubildenden

Ausbildungsabteilung Ausbildungsjahr

<u>Rinderfilet Wellington</u>		Std.
12 Personen; Vorbereitungszeit ca 30 min. Batzeit ca 35 min.		
Filet 1 1/2 kg schwer } fast Rosa in der 60g Butter } heißen Butter braten		
1 gehackte Zwiebel } Speck auslassen, das 250g feing. Champignons) andere dazu und 100g feing. Speck (geräuchert) gut dünsten; Purée von 3 Tomaten } 1 Glaschen Cognac } hinzugeben Salz, Kühlung Pfeffer }		
1kg Blätterteig } ausrollen 4mm dickes Rechteck (Streifen für Garnitur)		
1 Ei gelb		
Filet mit der Champignonsmasse bestreuen in den Blätterteig hüllen, die Hände mit Ei gelb bestreichen und gut schließen. Anamen- te aus dem Blätterteigstreifen schneiden. Verzö- ren und den Teig mit den restlichen Ei gelb bestr.		
Lehrgespräche, Betrieblicher Unterricht, Besondere Unterweisungsmaßnahmen:		
auch andere Fleischsorten im heißen Ofen ca 35 min. rosa braten		
Berufsschulunterricht:		
Gesamtstunden:		
Besondere Bemerkungen und Unterschriften		
des Auszubildenden		des Ausbildenden bzw. des Ausbilders
Datum (Unterschrift)		Datum (Unterschrift)