

Checkliste: Kochrezepte

1. Name des Gerichts (z. B. *Rindsrouladen nach Jägerart*)
2. Art des Gerichts (z. B. *deftiges Fleischgericht*)
3. Schwierigkeitsgrad des Gerichts (z. B. *für Fortgeschrittene*)
4. Verträglichkeit des Gerichts (z. B. *scharf und essigsauer*)
5. Herkunft des Gerichts (z. B. *Traditionsrezept aus dem Bayerwald*)
6. Anzahl der Esser (z. B. *reicht für 4 / 6 / 8 Personen*)
7. Zutatenliste
 - Listenform
 - Mengenangaben (*Gramm = g, Kilo = kg, TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, gehäuft oder gestrichen, Messerspitze, Prise*)
 - Für einzelne Bestandteile getrennt (z. B.: *Rouladen: ... / Füllung: ... / Sauce: ...*)
 - Hinweise zur Beschaffung und Qualität der Zutaten (z. B. *frische Pfifferlinge vom Bauernmarkt*)
8. Zubereitung
 - Fachbegriffe verwendet (*eindicken, ablöschen, gratinieren*)
 - unterteilt in einzelne Arbeitsschritte in logischer Folge
 - mit Zeit- oder Fristangaben (z. B. *20 Minuten / 1½ Stunden / bis die Zwiebeln goldbraun sind*)
 - mit Mengenangaben (z. B. *die Hälfte des Zuckers zu den Zwiebeln geben*)
 - mit Angaben zum Kochgeschirr und zu Küchengeräten und der Verarbeitungsweise (z. B. *Eisenpfanne mit Holzlöffel auskratzen*)
 - mit Angaben zur Temperatur (z. B. *bei 100° leicht anbacken, bei mittlerer Hitze köcheln lassen*)
 - mit einheitlicher Anrede des Lesers: „*Du nimmst ...*“ / „*Sie nehmen ...*“ / „*Man nehme ...*“ / Infinitiv: „*einen ... nehmen*“ / Imperativ: „*Nimm ...*“ / „*Nehmen Sie ...*“)
9. Quelle des Rezepts (z. B. *Meyer, Gulda: Backvergnügen für Senioren. Mainz: Senex-Verlag, 2006, S. 300 / mündlich durch Maria Stipfenhauser aus Donauwörth*)
10. Serviervorschlag (z. B. *heiß auftragen; schmeckt besonders zu Krautsalat und einem kühlen Apfelschorle*)
11. Wissenswertes zum Gericht und zu den Zutaten
12. Abbildung des fertigen Gerichts, evtl. auch wichtiger Teilschritte

