

Heimat KÜCHE



LIEBLINGSREZEPTE DER
DEUTSCHEN **FACHPFLEGE**



DEUTSCHE **FACHPFLEGE**

DFG | BONITAS | BIPG

Dieses Buch ist entstanden, weil Pflege so viel mehr ist. Unsere Klient*innen und wir teilen jeden Tag aufs Neue unseren Alltag miteinander. Und zu ihm gehört gutes Essen ganz einfach dazu. Deshalb haben die Menschen, die wir in ganz Deutschland unterstützen, ihre liebsten Rezepte in Küchengesprächen mit uns geteilt – denn gemeinsame Mahlzeiten verbinden: In der Küche kommen wir zusammen und verbringen dort die schönste Zeit des Tages miteinander. Und das ist in unseren Einrichtungen nicht anders. Wir sorgen hiermit dafür, dass sie das auch über unseren Pflege-Verbund hinaus tun.

Wir sind die **DEUTSCHE FACHPFLEGE** – ein Zusammenschluss aus drei Pflegegruppen, die gemeinsam und deutschlandweit das gesamte Spektrum der Alten-, Kranken-, Intensiv- und Beatmungspflege abdecken.

Dafür bringen wir die besten Voraussetzungen mit: Es haben sich zur **DEUTSCHEN FACHPFLEGE** die Deutsche Fachpflege Gruppe, die Bonitas Pflegegruppe und die BIPGruppe zusammengeschlossen – alles Spezialisten in der Pflege.

Viel Freude beim Nachkochen und vor allem: Guten Appetit!



„Ich habe das Gericht schon hier in der Pflege-WG gekocht. Da stehen dann plötzlich alle gemeinsam am Herd, lüken in den Topf und tauschen Rezepte aus.“

Béchamel-Kartoffeln

von Margot Steiger, 101 Jahre

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN (ALS BEILAGE)

1 kg festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
40 g Butter
40 g Mehl
500 ml Gemüsebrühe
250 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Nach Belieben etwas Zitronensaft
Petersilie oder Schnittlauch zum Servieren

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in Salzwasser 20 Minuten garkochen. Abgießen, schälen und in Scheiben schneiden. Für die Mehlschwitze Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Mehl zugeben und unter Rühren anschwitzen. Brühe und Milch mischen und nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen dazugießen. Bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen, bis alles leicht andickt. Gelegentlich umrühren. Die Béchamel-Sauce mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Nach Belieben etwas Zitronensaft unterrühren. Die Kartoffeln in die Sauce geben und darin erwärmen, aber nicht kochen. Mit gehackten Kräutern garniert servieren.

DAZU PASST

Frikadellen, roher oder gekochter Schinken, hart gekochte Eier

