

*Internationales Kochbuch
„Bunte Teller“*

von Schülerinnen und Schülern der ADS

Mein Lieblingsrezept: Gefüllte Weinblätter nach arabischer Art (Warak Enab)

aus Palästina



Zutaten: Weintraubenblätter, Reis, Hackfleisch, frische Tomaten, Salz, Pfeffer, Paprika, Cardamom, Zimt, Olivenöl

Zubereitung: Die frischen Weintraubenblätter werden kurz ins Wasser getaucht und schnell wieder rausgenommen und dann in ein Sieb gelegt. Der schon in Wasser gelegte Reis (10 min.) wird abgeseigt und mit dem Hackfleisch in einer Schüssel gemischt. Dann untermischt man alle Gewürze. Zwei in Würfel geschnittene Tomaten werden noch in die Mischung hinzugegeben. Nun geben wir noch etwas Olivenöl in die Schüssel. Jetzt nimmt ^{man} ein Weintraubenblatt und faltet es auf einem Teller aus. Danach legt man etwas der Reismischung auf das Blatt. Erst die breite Seite, dann ^{die} Seiten über die Füllung legen und dann zusammenrollen. Schließlich legt man die gefüllten Weinblätter in einen Topf und kocht diese mit etwas Wasser ca. 45 min. Guten Appetit! Schmecken warm und kalt!

Mein Lieblingsrezept: Bolani-Teigaschen + Füllung

aus Afghanistan

Zutaten: 4 mittelgroße Kartoffeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
etwas Milch / etwas Öl
etwas Salz
1 Pack. Teigblätter für Frühlingsrollen

Zubereitung:

Die Kartoffeln zuerst schälen, vierteln und in Salzwasser gar kochen. Abgießen und mit der Milch zu Püree verarbeiten. Mit Salz würzen. Danach die Frühlingszwiebeln zerkleinern, in etwas Öl anbraten und mit dem Kartoffelpüree vermischen. Anschließend werden jeweils 2 Teigblätter übereinander gelegt und mit 2 TL Kartoffelpüree gefüllt. Die Taschen werden dann zugeklappt, die Spitze mit etwas Wasser befeuchtet und angedrückt. Zum Schluss kommen sie dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, werden dünn mit Öl eingepinselt und 30 min. bei 180° gebacken.

Mein Lieblingsrezept: Kisir (Bulgursalat)

aus der Türkei

Zutaten für 10 Portionen

2-3 Gläser Bulgur fein

2 Tomaten

1 Gurke

1/2 Bund Petersilie

1 Bund Lauchzwiebeln

1 1/2 Zitronen

1 Dose Tomatenmark

Pul Biber (scharf), Salz, Pfeffer

Zubereitung

Bulgur durchsehen, in einer hohen Auflaufform verteilen und etwas salzen. Kochendes Wasser darüber gießen, bis das Bulgur bedeckt ist.

Mit einem großen Tablett die Auflaufform dicht abdecken und 15 min. ziehen lassen.

Tomaten, Gurke, Petersilie und Lauchzwiebel waschen und klein schneiden.

Das fertige Bulgur mit den Händen umrühren und das Tomatenmark unterheben.

Das klein geschnittene Gemüse dazugeben.

Mit Pfeffer, Salz, Pul Biber (im türkischen Geschäft erhältlich), Öl und Zitronensaft abschmecken.

Mein Lieblingsrezept: Panzerotti fritte

aus Apulien / Italien

Zutaten 350g Mehl
1 Beutel Hefe
100 ml warme Milch
125 ml warmes Wasser
1/2 TL Salz
Öl zum Frittieren

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Pizzateig herstellen und 1 Std. gehen lassen. Danach den Teig flach klopfen und in eine Rolle drehen. Die Rolle in 15 Stücke schneiden und diese mit der Faust flach drücken, bis sie ungef. 3-5 mm dick sind.

Die runden Scheiben im heißen Öl backen. Sie schmecken, warm oder kalt.

Wenn man sie nicht ganz so flach drückt, kann man sie mit Sbracchino, Gorgonzola, Mozzarella, oder Tomaten füllen, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Mein Lieblingsrezept: Reibekuchen

aus Dr. Oetker Schulkochbuch

- Zutaten
- 2 kg Kartoffeln
 - 2 mittelgroße Zwiebeln
 - 4 Eier
 - 60 g Weizenmehl
 - 250 ml ($\frac{1}{4}$ l) Speiseöl
 - 2-3 gestrichene Teelöffel Salz

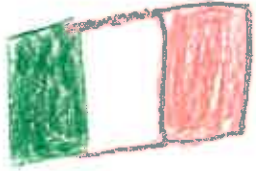
- Zubereitung
- 2 kg Kartoffeln schälen
 - 2 mittelgroße Zwiebeln abziehen
 - beide Zutaten waschen, reiben und mit 2-3 gestr. Teelöffeln Salz, 4 Eiern und 60 g Weizenmehl verrühren
 - 250 ml Öl in einer Pfanne erhitzen
 - der Teig wird esslöffelweise hineingegossen, flach gedrückt und gold-braun gebacken

Beigabe

zum Beispiel: Apfelmus

Mein Lieblingsrezept: ARANCINI

aus **ITALIEN**



Zutaten 120g Zwiebeln 100g Semmelbrösel
500 ml Olivenöl 500 ml Frittierfett
200g Risotto-Reis
500 ml Gemüsebrühe
1 TL Kurkuma (Gelbwurz)
1 Ei gelb
Salz, Pfeffer
Zubereitung 125g Mini-Mozzarella (10 Stück)

Dies ist ein
Bild der Arancini

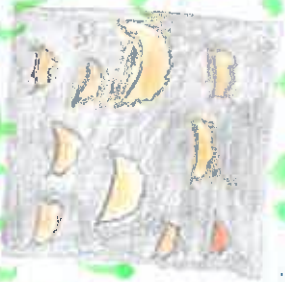


1. Geschälte, gerintete Zwiebeln zerkleinern und mit Olivenöl anschwitzen.
2. Reis, mit Gemüsebrühe aufgießen und mit Kurkuma würzen. Anschließend garen und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
3. Die Masse durchmischen, lauwarm abkühlen lassen und dannach das Ei gelb unterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Mozzarella kugeln halbieren. Aus je 1 EL der Reismasse 2 Bällchen formen und jeweils 1/2 Mozzarella kugel hineindrücken.
5. Die Bällchen in den Semmelbröseln rollen und in heißem Fett goldbraun ausbacken.



Mein Lieblingsrezept: Pierogi

aus Polen



Zutaten für den Teig:

- 350g Mehl
- 1 Glas Wasser
- 2 EL ÖL
- 1 Prise Salz

für die Füllung:

- 250g Quark
- 4 mittelgroße gekochte Kartoffeln
- 1 gewürfelte und gedünstete Zwiebel
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig mit einander vermengen, so dass ein elastischer Teig entsteht. Den Teig mit dem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche nun dünn ausrollen. Mit einem Glas oder Becher Kreise aus dem Teig ausstechen.

Für den Teig muss man die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, mit allen übrigen Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jeweils etwas Füllung in die Mitte der Kreise setzen und den Teig um die Füllung zu einer mondähnlichen Teigtasche schließen. Die Ränder dabei gut ausdrücken, damit sich die Pierogi beim Kochen nicht wieder öffnen. Die Pierogi nie aufeinander legen, da sie sonst einander kleben bleiben. Nun einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und das Wasser salzen. Die Pierogi in den Topf geben und immer wieder mit einem Löffel umrühren, damit sie in Bewegung bleiben und nicht aneinander kleben. Je nach Füllung brauchen die Pierogi ca. 5-10 Minuten. In der Zwischenzeit in einer Pfanne Speck anlassen, das Öl und die gewürfelten Zwiebeln hinzufügen. Etwas von dem Kochwasser der Pierogi hinzugeben. Die Pierogi aus dem Kochtopf nehmen und auf einen Teller anrichten.

ELISA Himmel 6a

Mein Lieblingsrezept: Calzoni

aus Italien

Zutaten

1 kg Mehl
100 g Schweinefleisch (Zimmertemperatur)
2 Pk^t Hefe oder 1 Würfelhefe
3 Esslöffel Zucker
3 Esslöffel Salz
250 ml Milch } Kauwasser
200 ml Wasser }

Zubereitung

Die Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Hefeteig verarbeiten.

Teig 30 min an einem warmen Ort ruhen lassen!

Dann Teig durchkneten, ausrollen, und mit einer Schale/Schälchen (die Größe entscheidet jeder selbst) Kreise ausstechen.

Die Hefekreise füllen (mit z.B. Schinken und Mozzarella). Die einzelnen Calzoni zuklappen und die Ränder gut festdrücken.

Die Taschen mit Milch bestreichen und auf ein gefettetes Blech legen.

Backdauer: 20-25 min
200°C (Umluft)

Mögliche Füllungen:

Die Calzoni können mit Mozzarella/Schinken, mit Bolognesesoße, Spinat etc. gefüllt werden.

... der Phantasie sind keine

Grenzen gesetzt ☺

Buon

Appetito!

Mein Lieblingsrezept: Feine Erbsensuppe

aus Deutschland

Zutaten

1 Bund Möhren
3 Kohlrabis
250g Zuckerschoten
4 EL Butter oder
Margarine

2l klare Brühe (Instant)
600g tiefgefrorene
Erbsen
150g Creme fraîche
Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung

Möhren und Kohlrabis schälen, klein schneiden.
Zuckerschoten putzen, waschen, evtl. halbieren. 2 EL Fett in einem großen Topf erhitzen, Möhren und Kohlrabis andünsten, Brühe zugießen. Aufkochen lassen und ca. 8 Minuten garen. Zuckerschoten nach 5 Minuten zugeben.

Gemüse herausnehmen, Erbsen in die Brühe geben und 5 Minuten garen. Dann darin pürieren, Creme fraîche einrühren, Suppe abschmecken, Gemüse wieder zufügen. Evtl. Würstchen oder Hackbällchen dazugeben.

Guten

Appetit



Mein Lieblingsrezept:

Kartoffelsuppe

aus

Deutschland

Zutaten

2kg mehligkochende Kartoffeln, 5 Möhren, 1 Stange Porree

1 Becher Sahne, ca. 4-5 Gemüsebrühwürfel (je nach Geschmack)

3 Lorbeerblätter, Majoran

4 Wiener Würstchen

Zubereitung

Zuerst die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.

Bei den Möhren beide Enden entfernen, waschen und in Scheiben schneiden. Lauch klein schneiden und in einem Sieb waschen.

Alles in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen. Das Gemüse darf nicht ganz bedeckt sein. Die Brühwürfel und die drei Lorbeerblätter in den Topf legen. Dann alles so lang kochen bis es weich ist.

Die 3 Lorbeerblätter entfernen und das zerkochte Gemüse stampfen.

Dann einen Becher Sahne unterrühren und mit Majoran würzen.

Die Würstchen in Scheiben schneiden und unterheben.

Guten Appetit!

Mein Lieblingsrezept: Tortilla

aus Spanien



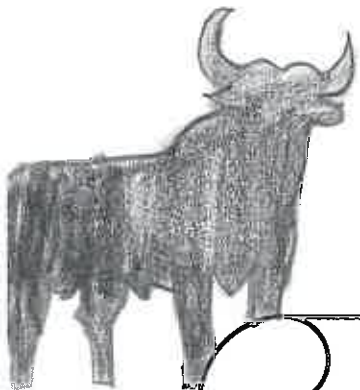
Zutaten

500 g Kartoffeln (vorwiegend fest kochende), 150 g Zwiebeln, 4 Eier, 250 ml Olivenöl, Salz

Zubereitung

Kartoffeln schälen dann in 0,5-cm Stücke schneiden und mit einem gestrichenen Teelöffel Salz bestreuen. Die Zwiebeln fein hacken. 250 ml Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelstücke hinzugeben. Kartoffeln mit Öl bedecken. Temperatur auf mittlere Hitze stellen und die Kartoffeln 12-15 min garen.

Die Zwiebeln in einer zweiten Pfanne mit wenig Olivenöl 10-15 min glasig und goldbraun anschwitzen. Eier in einer Schüssel mit einem Schneebesen kräftig schlagen und salzen. Kartoffeln mit einem Sieb vom Olivenöl trennen. Kartoffeln und Zwiebeln zu den Eiern in die Schüssel geben und 3-5 min ziehen lassen. 2-3 Esslöffel Olivenöl stark erhitzen, Tortilla in die Pfanne geben und 2 min braten. Wenn die Masse anfängt zu bräunen, die Tortilla mithilfe eines Tellers umdrehen. Rückseite 1 min braten.



Mein Lieblingsrezept: Reis Valenciana

aus Kolumbien

Zutaten

2 kleine Dosen Tomatenmark	1 Glas Kapern	1 Tasse Bohnen
4 Tassen Reis	1 Dose Thunfisch	2 Möhren
2 EL. Öl	500g. Langusten	1 Tasse Erbsen
1 Zwiebel	8 Tassen Wasser	1 großes Huhn
2 Paprika gelb		ca. 500g. Rippe
		1 kleines Paket Garnelen
		1 Tasse Austern

Zubereitung

Im Öl wird das Huhn angebraten, die Zwiebel gehackt, das rohe Gemüse und die Rippe werden kurz gebraten! Dann braucht man einen großen Topf und füllt 8 Tassen Wasser ein. Das wird mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit dem Reis zum Kochen gebracht. Man fügt das Gemüse zu und in Mundgerechten stücken das Huhn und die Rippe. Dann alles Garen. Am Ende wird alles im Topf etwas angebraten und das Tomatenmark untergerührt.

Guten Appetit!

Mein Lieblingsrezept: Köfte

aus Türkei

Zutaten * 250g Hackfleisch, vom Rind
* 1 Scheibe Brot
* Petersilie
* 1 Ei
* 1 TL Salz
* $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer, schwarz
* 3 Msp. Gewürzmischung, für Köfte Öl zum Braten

Zubereitung

Zunächst Scheibe Brot tosten und abkühlen lassen.

Dann klein Reiben, Zwiebel hacken,

Petersilie fein hacken und alle

Zutaten vermengen. Richtig ordentlich kneten bis das Hackfleisch Fäden zieht.

Nun zu ovalen Fladen formen. Etwa

2,5 cm x 4 cm, 0,5 cm hoch und dann

goldbraun in der Pfanne in Öl braten.

Mein Lieblingsrezept: Shepherd's pie

aus **England**

Zutaten

1 EL Öl

1 Zwiebel, gehackt

½ kg Hackfleisch

1 TL Basilikum

1 Knoblauchzahn

1 Dose Tomaten

8 Kartoffeln, gekocht und püriert

1 Ei, geschlagen
½ Tasse geriebener
cheddar Käse
(optional)

Zubereitung

1. Den Ofen auf 175°C vorheizen. 2 Liter Auflaufform einfetten.
2. Das Öl in einer Pfanne über mittlerer Hitze erhitzen. Die gehackten Zwiebeln für ca. 5 Minuten anbraten und häufig rühren. Das Hackfleisch und Basilikum dazugeben und unter Rühren weitere 5 Minuten braten. Den kleingehackten Knoblauchzahn und die Tomaten dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Danach das gesamte Fleischgemisch in die Auflaufform geben.
3. In einer Rührschüssel das Kartoffelpüree mit dem Ei und Wasser vermengen und damit das Fleischgemisch gleichmäßig zudecken.
4. Im vorgeheizten Ofen für 15-20 Minuten backen, oder bis das Kartoffelpüree golden-braun wird. Mit Cheddar Käse bestreuen und weitere 5 Minuten backen.
5. Aus dem Ofen nehmen und genießen!

Mein Lieblingsrezept: Pelmeni (Gefüllte Nudeltäschchen)

aus Russland

Zutaten

Für den Teig:

1/8 l Wasser
350 g Mehl
1 Ei
1/2 TL Salz
Pro Teller 4 EL Sauer Sahne
und zerlassene Butter

Fleischfüllung:

500g gemischtes Hackfleisch
(Rind und Schwein)
1-2 Zwiebeln, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Salz und Pfeffer mischen.

Aus Mehl, Ei, Salz und Wasser einen fertigen Teig herstellen. Den Teig in ca. 10 cm dicke Rollen rollen lassen. Ein kleines Stück auf einem bemehltem Brett dünn ausrollen und mit einem Wasserglas leicht nach unten andrücken. In 10 cm Durchmesser jeweils auf die Mitte ca. 1 cm Füllung geben. Teigstücke zusammenschließen und die Ränder fest zusammendrücken.

Die Pelmeni in leicht gesalzenem kochendem Wasser geben und ca. 5 min kochen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, noch 2-3 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und mit Butter und Sauer Sahne servieren.

Tipp: Statt in Salzwasser kann man die Pelmeni ganz nach Geschmack auch in einer würzigen Fleisch- oder Gemüsebrühe garen.

Priyatnogo appetita!

Guten Appetit!

Mein Lieblingsrezept: Empanadas

aus Kolumbien



Lisa, 6b ü

Teig:

Zutaten: 3 Tassen Mehl, 1 Dose

Crème fraîche, Salz, Pfeffer



Füllung: 400g Gehacktes, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Öl nach Bedarf

Zubereitung: Als erstes verarbeitet man

das Mehl, die Crème fraîche und eine Prise Salz zu einem Teig. Diesen



Teig lässt man dann für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen. Währenddessen schneidet man die Paprika, die Tomaten und die Zwiebeln in kleine Würfel. Dann erhitzt man

das Öl in einer Pfanne und dünstet die Zwiebeln bis sie glasig sind. Man gibt die Tomaten, die Paprika und das Gehackte hinzu und brät das Fleisch bis es

krümelig wird. Den Teig auf eine Arbeitsfläche ausrollen.

Kreise ausstechen und die Füllung hineingeben und die

Hälfte zuklappen und mit einer Gabel zusammendrücken.

Dann die Fritteuse anmachen und dann 4-5 min. frittieren.

Fertig! Guten Appetit!

Mein Lieblingsrezept: Zibsamini-Polo (ایبب زبینی پلو)

aus Persien (persischer Reistopf nötig)

Zutaten:

- 500g Hackfleisch (Rind)
- 2 Becher Reis
- 2 Kartoffeln
- 1 Dose Prinzess-Bohnen
- 1 Zwiebel
- Tomatenmark
- Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. 2 Becher Reis mit 3 Bechern Wasser, Salz und Butter aufsetzen. Kartoffelwürfel dazu geben. Während der Reis kocht in einer Pfanne Zwiebeln glasig andünsten, Hackfleisch dazugeben und scharf anbraten. Gut mit Pfeffer und Salz würzen, mit wenig Wasser ablöschen und mit reichlich Tomatenmark abschmecken. Wenn das Wasser im Reis verkocht ist Hackfleisch und Bohnen dazu geben und durchrühren. Ein sauberes Tuch um den Deckel schlagen und 15 min dämpfen. Dann den Reis auf einen großen Teller oder eine Platte stürzen. Als Beilage schmecken weißer Joghurt und Salatgurke.

Guten Appetit (Nusche Djahn)

نوش جان

Mein Lieblingsrezept: Saltimbocca alla romana

aus Italien

Zutaten

- 8 dünne Scheiben zarte Kalbsschnitzel (500g)
- 8 dünne Scheiben roher Schinken, hauchdünn geschnitten
(am besten Parmaschinken)
- 8 schöne Salbeiblätter
- 3-4 EL Butter
- 1/8 L trockener Weißwein, Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Kalbsschnitzel vorsichtig mit der glatten Seite des Fleischklopfers flachklopfen.
2. Auf jedes Schnitzel 1 Scheibe Schinken und 1 Salbeiblatt legen, mit Holzspießchen am Fleisch feststecken.
3. In einer Pfanne 2 EL Butter zerlassen. Schnitzelchen hineingeben und pro Seite 2-3 Minuten braten. Fleisch nur zart salzen und pfeffern, herausnehmen und abgedeckt warmstellen.
4. Bratensatz mit 1/8 L Weißwein ablöschen, kräftig aufkochen. Mit einem Schneebesen 1-2 EL Butter in die Sauce einrühren. Abschmecken, die Schnitzelchen nochmals kurz in eine Pfanne legen und heiß werden lassen. Auf vorgewärmte Teller verteilen mit der Sauce beträufelt servieren.

Zubereitungszeit:

ca. 25 min.

Mein Lieblingsrezept: Nasi Goreng

aus Indonesien



Zutaten

500g Hähnchenbrust; 1 Zwiebel; 2 Knoblauchzehen;
3 Möhren; 2 Lauchzwiebeln; 100g Champignons;
250g Reis; Salzwasser; 1 Paprika schote;
1 Dose Erbsen; 3 EL Sojasauce; 1 TL Ingwer;
1 EL Currypulver; 1 TL Kurkuma; 1 TL Sambal
Oelek; Salz; Pfeffer; Sesamöl

Zubereitung

Den Reis wie gewohnt mit Salzwasser kochen und abkühlen lassen. Das Hähnchen mit Salz und Pfeffer und Curry würzen, in einer Pfanne anbraten. Danach auf einem Teller zu Seite stellen.

Zwiebel, Lauchzwiebeln, Möhren, Knoblauch, Paprika und Champignons klein schneiden.

Das Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden.

In einem Wok etwas Sesamöl geben und mit einem Haushaltstück verreiben.

Den Wok auf Temperatur bringen und dann die Zutaten nach und nach dazugeben:

1. Zwiebeln und Knoblauch;
2. Champignons, Möhren, Lauchzwiebeln, Erbsen, Paprika und Reis;
3. Hähnchen.

Dann die Sojasauce, Currypulver, Ingwer, Kurkuma und Sambal Oelek dazugeben.

Mein Lieblingsrezept: Bigos

aus Polen

Zutaten

1kg Weißkohl, 500gr Sauerkraut,
500gr Schweinebraten, 200gr geräucherter
Bauchspeck, 2 große Zwiebeln,
1 Lorbeerblatt, 2 Kugeln Piment, 200gr
Tomatenmark, Salz, Paprikapulver

Zubereitung

Als erstes wird der Schweinebraten angebraten und danach gut abgekühlt. Nun wird der Bauchspeck im Ganzen gekocht und danach wird der Schweinebraten und der Bauchspeck in Würfel geschnitten. Das Sauerkraut wird gekocht und der Kohl gehobelt. Zu dem Kohl werden nun die gedünsteten Zwiebeln, das Lorbeerblatt und die 2 Kugeln Piment hinzugefügt. Das ganze wird zusammen mit etwas Wasser ange dünstet. Dazu kommt nun das Sauerkraut. Das ganze wird jetzt mit Tomatenmark, Pfeffer und Paprikapulver abgeschmeckt. Zum Schluss kommt noch etwas gewürfelter Speck hinzu. Und fertig!

Guten Appetit!

Mein Lieblingsrezept: Schweinelendchen mit Trockenpflaumen gefüllt

aus Polen

Zutaten 500g Schweinelende
230g getrocknete Pflaumen, entsteint
Salz, Pfeffer
130g Zwiebeln, halbiert
2 Knoblauchzehen
1 Würfel Gemüsebrühe
2 TL Tomatenmark

Zubereitung

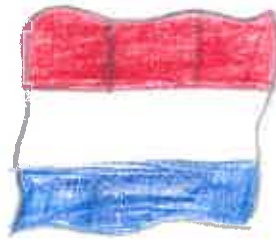
1. Mit einem langen, scharfen Messer der Länge nach ein Loch (\varnothing 4cm) in die Mitte des Schweinelendchens schneiden.
Das Lendchen mit 200g Trockenpflaumen füllen, mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Enden mit Zahnstochern verschließen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lendchen von allen Seiten scharf anbraten.
3. Lendchen in Alufolie einwickeln und bei 120° im Backofen 40 Min. garen.
4. Für die Soße Zwiebeln klein schneiden und Knoblauchzehen pressen.
Beides in der Pfanne anschwitzen.
Mit 150ml Wasser und Brühwürfel ablöschen.
30g klein geschnittene Pflaumen und Tomatenmark hinzugeben.
15 Min. köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Lendchen aus dem Backofen holen und aus der Alufolie holen, in Scheiben schneiden.

Mit Kartoffeln und Sauce servieren.

Mein Lieblingsrezept: Hutspot (Eintopf)

aus Holland 

Zutaten 800 g Rinderbrust
1 Liter Gemüsebrühe
1 kg Kartoffeln
8 Zwiebeln, weiß
8 Möhren
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
4 EL Senf



Zubereitung:

Rinderbrust $1\frac{1}{2}$ Std. in d. Gemüsebrühe kochen
evt. Salz hinzufügen
anschließend das Fleisch abkühlen und in Scheiben schneiden (nicht zu dünn)

Währenddessen Kartoffeln schälen und waschen
Zwiebel in Ringe schneiden
Möhren waschen

Karotten und Zwiebeln ca. 30 min. kochen
Kartoffeln getrennt ca. 30 min kochen

Anschließend Kartoffeln, Zwiebeln und Karotten zusammen stampfen.
Falls gewünscht Salz und Pfeffer hinzufügen.

Gericht kann man mit Senf servieren

Das Fleisch zum Eintopf legen

Die Rinderbrust kann man mit Thymian, Rosmarin oder Nelken würzen.

Sarah Barnstijn 6A ADS

Mein Lieblingsrezept: Flaki 4 5b

aus: Blen

Flaki



Zutaten: Magen vom ~~Stier~~ Rind,
Brühe vom Rind, Suppengrün, Karotten,
Seleri, Majoran, Zwiebel, Pfeffer, Salz

Zubereitung: Rindermagen 2 Std kochen,
rausnehmen und in Streifen schneiden, dann wieder
in den Topf, Zwiebel in Würfel schneiden und
dies in den Topf hinzugeben, mit der Rinder-
brühe, halbe Std kochen lassen, Seleri und
Karotten raspel und in den Topf hinzugeben,
das ganze mit Pfeffer, Salz und Majoran
abschmecken.

Das war die Zubereitung :)



Mein Lieblingsrezept: Mousse au Chocolate

aus Frankreich



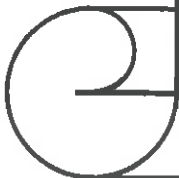
^{für 8 Personen}
Zutaten 4 Eigelb, 2 EL heißes Wasser,
60g Zucker, 2 Tafeln Ritter Sport Halbbitter
4 Eier Eiweiß, 200g süße Sahne

Zubereitung Ab: ca. 30 min. Ruhezeit ca. 1 Std

Eigelb mit Wasser hell-schaumig schlagen (mit Mixer). Zucker einrühren lassen und so lange schlagen, bis er sich aufgelöst hat ca. 10-15 min.!! In der Zwischenzeit Schokolade schmelzen lassen im Wasserbad. (Darauf achten, dass keine Klümpchen mehr in der Schokolade sind!!) Schokolade unter die Creme rühren (alles mit Mixer). Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Creme unterheben. Sahne steif schlagen und unterheben. Kalt stellen.

Lecker!!!

Paris



Mein Lieblingsrezept: Makowki

aus Polen

Zutaten 500g gemahlener Mohn, 1L Milch, 1EL Butter,
8EL Honig, 2cl Rum, 4cl Amaretto, 1TL Zimt,
100g Rosinen, 80g gehackte Mandeln, 80g gehackte
Walnüsse, 400g Zwieback, 2EL Kokosraspel,
1EL Mandeln (Blättchen).

Zubereitung

In einem großen Topf die Milch mit Butter aufkochen. Mohn unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel hineinstreuen. Honig, Rum, Amaretto, Zimt, Rosinen, Walnüsse und Mandeln dazugeben und bei mittlerer bis kleiner Hitze ca. 15 min. köcheln lassen. Dabei immer wieder gut umrühren. Die Mohnmasse sollte die Konsistenz eines Grießpuddings- nicht zu dünnflüssig- haben. Sollte sie zu dickflüssig werden etwas Milch oder Wasser unterrühren. In einer großen Glasschüssel abwechselnd Zwieback und Mohn schichten, dabei mit der Mohnmasse beginnen und enden. Es sollten ca. 3-4 Zwiebackschichten sein. Zum Schluss auf der obersten Schicht Kokosflocken und Mandelblättchen dekorativ verteilen. Mit Alufolie bedecken und im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Guten Appetit! 😊

Mein Lieblingsrezept: Cantuccini

aus Italien

Zutaten

175g Mandeln (abgezogen)
250g Mehl
180g Zucker
1 TL Backpulver
2 Pck. Vanillezucker
1 Flasche Bittermandelaroma
1 Prise Salz
25g Butter, zimmerwarm
2 Eier

Zubereitung

Alle Zutaten mischen, zu einer Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen. Den Teig in 6 Teile teilen und 25cm lange Rollen formen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Rollen mit einem Abstand von 8cm drauflegen.

Im vorgeheizten Backofen (200°), 15 Minuten vorbacken, kalt werden lassen und dann schräg in 1cm dicke Scheiben schneiden. Plätzchen mit einer Schnittfläche auf das Backblech legen und noch einmal 10 Minuten rösten (200°). Die Cantuccini müssen gold-braun sein.

Am besten schmecken sie mit einem heißen Kakao.

Mein Lieblingsrezept: Eierschecke

aus Sachsen

Zutaten

Zutaten:

1 Packung Hefeteig (ca. 400g)
Für die Füllung:
1kg Magerquark, 150g Zucker
2 Päckchen Vanille Zucker, 2 Prisen Salz
Saft und abgeriebene Schale 1
unbehandelten Zitrone
2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
2 Eier, etwas Milch

Für den Belag:

$\frac{1}{4}$ l Milch
1 $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanille Pudding Pulver
2 EL Zucker
250g Butter
225g Zucker
5 Eigelb, 5 Eiweiß
1 Päckchen Vanille Zucker

Zubereitung

Zubereitung:

Den Boden des tiefen Blechs (Fettpfanne) mit Butter bestreichen. Die Form mit dem Hefeteig auslegen und am Rand hochziehen.

Für die Füllung, den Quark in eine Schüssel geben und nach und nach mit dem Zucker, dem Vanille Zucker sowie dem Salz, dem Zitronensaft und der Zitronenschale, der Speisestärke und dem Ei zu einer glatten Masse verrühren. Wenn die Masse sehr fest ist so viel Milch hinzufügen, dass eine geschmeidige Creme entsteht.

Für den Belag gut die Hälfte der Milch in einen Topf geben und bei starker Hitze zum Kochen bringen. Das Pudding Pulver und den Zucker (2EL) in ein Schälchen geben und mit der restlichen Milch zu einer glatten Masse verquirlen. Sowie die Milch im Topf hochsteigt, den Topf von der Herdplatte ziehen, das angerührte Puddingpulver hineingeben und alles schnell mit einem Schneebesen verrühren. Den Pudding einmal aufkochen lassen und kalt stellen. Zwischendurch umrühren damit sich keine Haut bildet.

Die Butter mit dem Zucker und dem Eigelb cremig rühren und nach und nach den kalten Pudding hinzufügen. Das Eiweiß und den Vanille Zucker in ein hohes Gefäß geben und steif schlagen. Den Eischnee locker unter die Pudding- Eiercreme ziehen. Die Quarkmasse gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Darauf die Eiercreme auf der zweiten Schiene von unten in etwa 60 Minuten goldbraun backen.

Sollte die Oberfläche des Kuchens zu braun werden, auf die Form ein Stück Backpapier legen.

Tipp: Statt mit Hefeteig kann die Form auch mit einem Plunder- oder Knetteig ausgelegt werden. Wichtig ist, dass der Teig dünn ausgerollt wird.

Mein Lieblingsrezept: Feine Waffeln

aus dem bergischen Land

Zutaten (für 4 Personen)

250 g Mehl	4 Eier
150 g Zucker	100-120 g Butter
1 P. Vanillezucker	1 Pr. Salz
1/2 l Milch	1 Schuß Mineralwasser

Zubereitung

Weiche Butter mit Eiern und Zucker schaumig schlagen.

Mehl dazu geben.

Milch und Mineralwasser unterrühren.

(Teig ist sehr flüssig!)

Sehr gut schmecken heiße Hirschen und Milchreis dazu.

Zum dekorieren kann man noch Puderzucker drüber streuen.

Mein Lieblingsrezept: Kaiserschmarrn

aus Österreich

Zutaten für 2 Portionen

3 Eier	1cl Rum
250 ml Milch	Pudersucker
120g Weizenmehl glatt	
30g Zucker	
50g Rosinen	
40g Butter	

Zubereitung

Den Backofen auf 280°C vorheizen. Milch, Mehl, Zucker und Rum zu einem glatten Teig verrühren. Danach die Eier dazugeben und kurz durchmischen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Rosinen kurz anbraten. Anschließend den Teig in die Pfanne geben und 30 Sekunden anschwitzen. Den Kaiserschmarrn ca. 4 Minuten im Backofen goldbraun backen. Sobald der Kaiserschmarrn aufgeht, den Teig wenden (Tipp: in zwei Teile schneiden und dann wenden) und mit Zucker bestreuen. Dann nochmals ca. 4 Minuten backen. Zum Abschluss den Schmarrn zerreißern und auf einem Teller servieren. Vorher mit Pudersucker garnieren. Dazu passen Apfelmus, Preiselbeeren oder Vanillesauce.

Mein Lieblingsrezept: Oladi [ОЛАДЫ]

aus Russland

Zutaten

- 2 Becher warme Milch
- 30 g. Hefe
- 500 g. Mehl
- 2 Eier

• $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz
(1 Esslöffel Öl) → für die Pfanne

• $1 \frac{1}{2}$ Esslöffel
Zucker

Zubereitung

Milch, Hefe und Mehl miteinander verrühren und für ca. 30 min an einen warmen Ort stellen. Danach die restlichen Zutaten hinzugeben und gut umrühren. Anschließend wieder für ca. 30 min an einen warmen Ort stellen. Nun brauchst du den Teig nicht mehr umrühren und kannst mit einem feuchten Esslöffel den Teig vorsichtig in die heiße Pfanne geben. Backe die kleinen Pfannkuchen 2-3 min. lang und drehe sie anschließend um. Dazu schmeckt Honig besonders gut.

Mein Lieblingsrezept: Kochbananen

G:4

aus Togo (Westafrika)

Kochbananen

Zutaten:

(Kochbananen
(Honig)
(Gewürze)
Fett

Zubereitung:

Man schält die Bananen und schneidet sie in Scheiben. Dann brät man sie in einer Pfanne mit Fett bis sie bräunlich werden. Und zum Schluss würzt man sie so wie man es mag oder isst sie einfach ohne alles. Man kann sie auch gestift mit Honig essen.

Mein Lieblingsrezept: Apfel-Flammkuchen aus dem Elsass

- Zutaten
- 10g frische Hefe
 - 250g Mehl
 - $\frac{1}{2}$ TL Salz
 - 2 EL Olivenöl
 - 100 ml Buttermilch
 - 2 Äpfel
 - 2 EL Zitronensaft
 - 80g Bacon
 - 2-3 EL Schmand
 - glatte Petersilienblätter

Zubereitung

Für 4 Personen: Hefe in 4 EL warmen Wasser auflösen. Mehl, Salz, Olivenöl, Buttermilch und die Hefemischung mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen. 4 Stücke Backpapier in Backblechgröße zuschneiden. Äpfel entkernen und in dünne Ringe hobeln. Bacon in 3cm breite Streifen schneiden. Ein Backblech im Ofen bei 250 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Teig mit den Händen durchkneten, in 4 Portionen teilen. Nacheinander auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche schrittweise ausrollen. Teigladen auf je 1 Bogen Backpapier geben. Mit je 2-3 EL Schmand bestreichen, salzen und pfeffern. Mit Äpfeln, Zwiebeln und Bacon belegen. Nacheinander mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen und im heißen Ofen 5-7 Min. backen. Mit Pfeffer und einigen Petersilienblättern bestreut sofort servieren.

Mein Lieblingsrezept: Spanischer Apfelkuchen

aus: Spanien

Zutaten: 4 Äpfel, 200g Butter, 200g Zucker, 200g Mehl, 4 Eier, 125g gemahlene Nüsse, 2 EL Kakaopulver, 1 TL Zimt, 1 TL Backpulver, 1 Pck. Vanillezucker, 3 EL Rum (oder auch mehr)

Zubereitung: Gewürfelte Äpfel mit Rum und Zucker (extra, nicht die 200g...) vermischen, ca. 1 Stunde ziehen lassen. Butter, Zucker, und Eier schaumig rühren. Nüsse, Kakao und Zimt zugeben. Backpulver mit Mehl vermischen, in die Masse sieben und verrühren. Zum Schluss die Äpfel unterheben. In eine gefettete Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 1 Std. backen.

APFEL KUCHEN