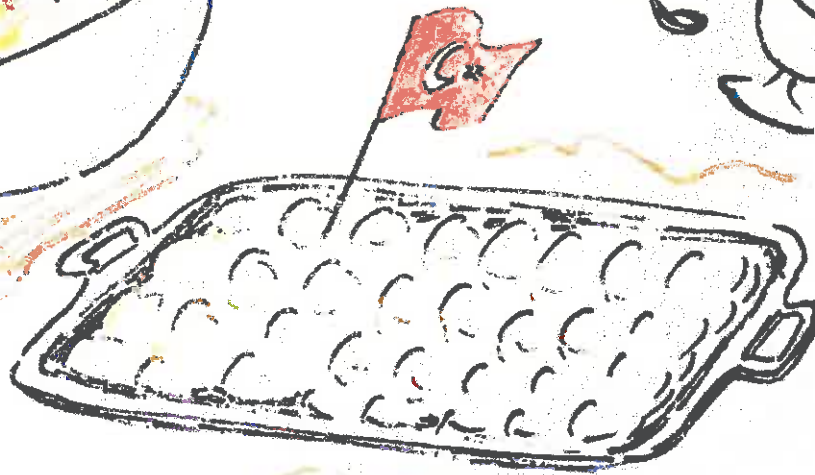
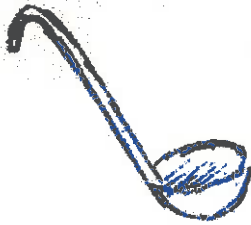


TEIL II



Internationales Kochbuch
„Bunte Teller“

von Schülerinnen und Schülern der ADS

Mein Lieblingsrezept: Gourmet-Nudelsalat

aus Italien

1 Portion

Zutaten 83,3g Nudeln, 10 ml Olivenöl, 0,17 EL weißer Balsamico, 41,7g Kirschtomaten, 13,3g Oliven, schwarze, kernlos, in Scheiben geschnitten, 8,33g frisch gezeufter Basilikum, 0,17 gepresst Knoblauch zeheld) n. B. Parmesan, frisch gerieben, Salz,

Zubereitung: Weißer frisch gemahlener Pfeffer
Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen und abkühlen lassen. Olivenöl, Essig, Tomaten, Knoblauch, Oliven, Salz und Pfeffer zu den Nudeln geben und gut ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren erst das frisch gezeufter Basilikum und reichlich vom geriebenen Parmesankäse untermischen.



Mein Lieblingsrezept: Börek mit Schafskäse

aus der Türkei

4 Portionen

Zutaten:

- Für den Teig: 1 Pkt Mehl, 1 TL Salz, Wasser
- Für die Füllung: Schafskäse, 1 Bund Petersilie, Zwiebeln, gehackt, Öl (etwas), 150g geschmolzene Butter, Mehl für Arbeitsfläche

Zubereitung

Mehl und Salz mischen, ~~salz~~ dann Wasser hinzufügen, so dass ein geschmeidiger Teig entsteht.

Für die Füllung den Schafskäse zerbröseln, die Petersilie rein hacken und anschließend alles mit etwas Öl vermischen.

Den Teig in kleine Bällchen teilen, die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und die Bällchen ausrollen.

Die Hälfte mit der Füllung ~~bei~~ und bei Bedarf auch mit gehackten Zwiebeln füllen. Die andere Hälfte überklappen, die Enden nach oben drücken und dann mit einer Gabel zusammendrücken.

Dann kann man die Böreks in einer auf mindestens Stufe 4 geheizten Pfanne braten bis es goldbraun wird.

Böreks in kleine Stücke teilen, geschmolzene Butter drüber geben und mit Schwarztee genießen!

Guten Appetit!

Mein Lieblingsrezept: Pierogie ruskie

aus Polen

Zutaten farsch:
800g Kartoffeln
200g Käse (Quark)
50g Zwiebeln
40g Fett
Salz, Pfeffer

Teig:
350g Mehl
1 Ei
Salz
ca. 1/8 l Wasser
400g Butter zum Übergießen

Zubereitung

Kartoffeln kochen, Käse hinzufügen, und goldbraun gebratenen Zwiebeln, mit Salz und Pfeffer, alles zusammen mischen

Die Zutaten vom Teig zusammen mischen und kneten und auf eine Platte rollen, runde Formen ausstechen, in jedes ausgestochene Teigstück kommt in die Mitte eine Füllung, anschließend muss man die befüllten Teigstücke zusammenklappen und mit der Hand an die Ränder zusammendrücken. In das kochende gesalzene Wasser kommen die Pierogie hinein, wenn die nach oben kommen dann müssen sie noch 2 min. ziehen, rausholen. Mit zerlassene gebrauchte Butter übergießen!

Guten Appetit

Pauline P.

Mein Lieblingsrezept: Pierogi mit Quark

aus Polen

Zutaten

Teig: - 350g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- $\frac{1}{8}$ L Wasser
- 40g Butter / Margarine

Füllung: - 400g Quark
- 1-2 Eigelb
- Prise Salz

Zubereitung

Teig:

Aus den ganzen Zutaten einen gleichmäßigen Teig kneten. Auf einer Arbeitsplatte mit einem Nudelholz austrollen (dünn). Mit einem Glasrand gleichgroße Kreise ausstechen und mit der Füllung füllen. Die Ränder umklappen und zusammendrücken. Nun das Wasser zum Kochen bringen und die Pierogi hincingeben. Sobald die Pierogi auf der Wasseroberfläche schwimmen, rausholen und mit Butter begießen.

Füllung:

Ganz einfach mit einem Löffel zusammenmischen.
(Am besten zu einem glatten Teig)
(Alle Zutaten)

Guten Appetit!

Mein Lieblingsrezept: Linse Eintopf

aus

Zutaten = 1 Packung Linsen, 1x Suppengrün,
1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, Salz
Fleischbrühe, Bauchspeck,

Zubereitung

1 Packung Linsen einweichen
Etwas mehr Wasser über die Linsen
1 Suppengrün kleinschneiden
1 Lorbeerblatt
1 Zwiebel kleinhacken
1 TL Salz
Etwas Fleischbrühe

Alles unter Rühren 1 Std. aufkochen
Bauchspeck in der Pfanne anbraten
1 gr. Zwiebel glasig braten

Mit Tutel und Essig abschmecken

Mein Lieblingsrezept: Corndogs

aus dem USA

Zutaten 100g Weizenmehl 1 TL Salz
100g Maismehl 1 TL Cayenne Pfeffer
2 Eier
200 ml Milch $\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver
5 ml Öl
1 TL Zucker

Zubereitung

Den Teig aus den oben genannten
Zutaten ~~gemischt~~ mischen. Die Würstchen werden
~~in~~ halbiert und mit einem Küchentuch
abgetrocknet. Die Würstchen noch
mit Mehl bestäuben und auf
Schaschlikspieße stecken. Wenn der
Topf mit dem Öl heiß ist, werden
die Würstchen Stück für Stück
in den Teig getaucht und ins
Öl gegeben bis die Corndogs braun
sind.

Würstchen
Schaschlikspieße
Pflanzenöl

Mein Lieblingsrezept: Nudelauflauf

aus

Zutaten

- 1. Becher Süße-Sahne
- 1. Päckchen passierte Tomaten
- 3 EL Tomatenmark
- 2 TL Gemüselbrühe oder 1 Brühwürfel
- 300 Gramm Nudeln

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf die Nudeln gut vermischen, in eine Mikrowellenform gießen, Nudeln dazugeben, verrühren.

Evtl. soweit mit Wasser auffüllen, dass alle Nudeln bedeckt sind.

In Mikrowelle 20 Minuten bei 600W garen.

Eventuell zwischendurch umrühren.

Guten Appetit wünscht Tim

Mein Lieblingsrezept: Tortilla aus dem Ofen aus Spanien

Zutaten

1 geschälte Knoblauchzehe, 4 klein geschnittene Frühlingszwiebeln, 2 klein gewürfelte Paprika, Olivenöl, 3 gekochte Kartoffeln, 5 Eier, 80g saure Sahne, 150g geriebener spanischer Käse, 2 EL kleingeschnittene Schnittlauchröllchen, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Eine Auflaufform (18x25cm) mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180°C vorheizen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln andünsten, Knoblauch dazu pressen, Paprika dazu geben und alles etwa 8 min. dünsten. Dann abkühlen lassen. Eier verquirlen, saure Sahne, Käse, Schnittlauch und gewürfelte Kartoffeln untermischen. Gemüse zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles in die Auflauf füllen und glatt streichen. Im Ofen ca. 35 min. backen. Die Tortilla muss auch innen fest sein.

Mein Lieblingsrezept: Pancakes

aus Amerika

Zutaten ~~Eier, Milch~~ 3 cups Mehl,
3 cups Milch, 3 Eier, 1/3 cup
Zucker, 1/3 cup Öl oder geschmol-
zene Butter (= muss wieder etwas
abgekühlt sein), 1 geh. Teel. Back-
pulver, 1 gestrichener Teel. Natrium
*gehört
**event-
uell
(lockert den Teig) + evtl. *Vanille
- Extrakt, Zimt, Chor chips, Ankerschiffchen ...

Zubereitung

Zubereitung

Zuerst 3 Eier aufschlagen und mit
Zucker und Öl schaumig rühren.
Dann Mehl mit Backpulver und
Natrium verrühren und zur Eier-
masse geben. Mit dem Rührmix
langsam vermengen und Milch
zugeben. Danach können Aromen dazu
gegeben werden z. B. Zimt ... (In der
Pfanne). Anschließend wird es in
der Pfanne wie ein Pfannkuchen
gebacken (bloß kleinere Pancakes).

1 cup = ca. 225 ml

1/3 cup = ca. 100 ml

Mein Lieblingsrezept: Quarkklöße mit Schattenmorellen aus Deutschland

Zutaten

50g Butter oder Margarine
2 Eigelb
1 Ei
2 Eßlöffel Zucker
1/2 Teelöffel Salz
500g Schichtkäse
ca. 725g Paniermehl
2 Eischnee

Zubereitung

Teig rühren und dann Paniermehl und Eischnee locker unterheben. Soviel Paniermehl hinzufügen, bis man vorsichtig kleine Bällchen mit einem Eßlöffel und den Händen formen kann. Diese Klößchen in kochendes Salzwasser geben und ziehen, aber nicht stark kochen lassen!

Garzeit: kleine Klöße 5 Minuten
mittelgroße Klöße 10 Minuten
große Klöße 20 Minuten

Mit brauner, ausgelassener Butter und etwas Zucker servieren.

Dazu schmecken Schattenmorellen besonders gut. Pflaumen und Mirabellen passen auch.

Mein Lieblingsrezept: Apfel-Spekulatius-Creme

aus: Deutschland

Ein herrlich, einfach zuzubereitendes Dessert ideal für Weihnachten und die kalte Jahreszeit.

Zutaten 1 Pack. Apfelkompott mit Apfelstückchen, 1 Tasse Rosinen, 1 TL Zimt, 400g Frischkäse, 400g Sahne, 100g Zucker, 1 Pack. Vanillezucker, 10 Spekulatius (Gewürzspekulatius), 1 Pack. Sahnesteif

Zubereitung
Für die Apfelmasse die Rosinen, den Zimt und das Apfelkompott zusammennengen.

Für die Creme die Sahne nach Bedarf mit Sahnesteif etwas anschlagen (nicht zu fest). Dann die Sahne, den Frischkäse, den Vanillezucker und den Zucker miteinander vermengen.

Nun in einer Schüssel schichten, zuerst die Apfelmasse und darauf die Creme. Nun wird das Ganze bis zum Servieren für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank gestellt.

Zum Schluss werden kurz vor dem Servieren die Gewürzspekulatius sehr fein auf die Creme gebröselt.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Ruhezeit: ca. 12 Std.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe

Mein Lieblingsrezept: Eierlikörkuchen

aus

Deutschland

Zutaten

5 Eier
250 gr. Zucker
250 gr. Mehl
2 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
½ Liter Öl
½ Liter Eierlikör
etwas Butter

Zubereitung

Die Eier, den Zucker und den Vanillezucker gut verrühren.
Das Öl und den Eierlikör nach und nach dazurühren.
Das Mehl und das Backpulver (bereits miteinander vermengt) unterrühren.
Eine Backform gut ausfetten und mehlen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
Den Kuchen nun auf mittlerer Schiene ca. eine Stunde backen.

Mein Lieblingsrezept: "Mousse au chocolat"

aus Frankreich

Zutaten (für 4 Portionen)

12g Eiweiß
600g Kuvertüre (z. B. 400g Zartbitter + 200g Vollmilch,
je nach Bedarf)

Zubereitung

Während man das Eiweiß steif schlägt, schmilzt man die Schokolade im Wasserbad.

Nachdem man die Schokolade abgekühlt hat, kann man sie mit dem steifen Eiweiß vermischen.

Zum Schluss alles in das/die gewünschte/-n Behälter/-se füllen und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Guten Appetit!