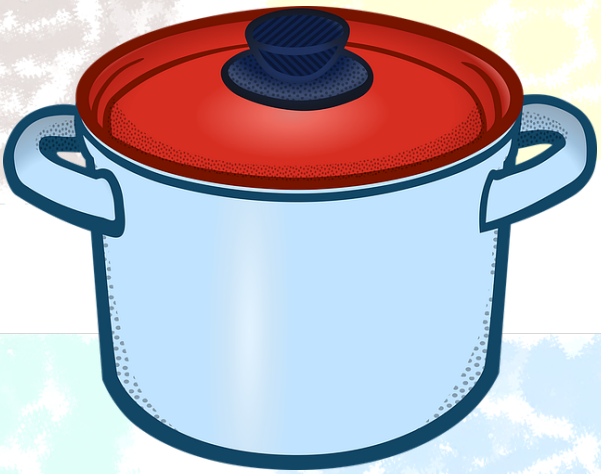
Rezepte aus der Klasse 6b

einfach lecker!





Ein köstliches Gericht aus Kosovo

Fli

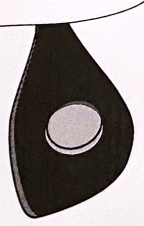
Leeker!

schmeckt ~~lecker~~ sehr lecker. mann braucht nicht viele zutaten. alles was mann immer zu hause hat.



Koch-Utensilien

- Handrührgerät
- teppie
- Löffel
- ~~ofen~~
- topf ~~[illegible]~~
-



Zutaten
für Personen

- 1kg Mehl
- ~~1~~
- 1-2 Tassen wasser
-
- 1 tee löffel salze
-
-

Zubereitung

Zuerst mixt man 1kg Mehl 1-2 Tasse wasser und ein tee löwel ~~wa~~ salz. ~~wen~~ wenn mann umgerührt hat. Nimmt mann ein teppsi und legt die michung immer in streifen ~~auf~~ und legt das unter ein heisen ? groben deckel und macht das bis es voll ist. Und dan ist das fertig.

Tipps:

mann sollte gut auffpassen weil es heiß ist. Das macht man draußen. (auch drine)

Dieses Rezept hat Blinera aufgeschrieben.

Ein köstliches Gericht aus Türkei

Lecker!

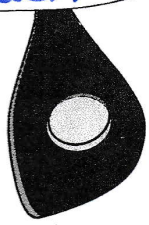
Besonders schmeckt Lahmacun (türkische Pizza), wenn man sie mit Salat befüllt oder wenn man dazu noch Ayran (türkisches Joghurt getränk) macht.

Lahmacun (Türkische Pizza)



Koch-Utensilien

- Nudelholz
- Schüssel
- Grilltabelle
- Backofen
- Pfannenwender
- Teller, Mixer



Tipps:

Damit der Teig nicht hart wird, können wir ein Tuch darauflegen.

Zutaten
für Personen

- 1 kg Mehl
- 2 Eier
- 1 EL Salz
- 2 Wassergläser Wasser
- 1 kg Hackfleisch
- Rot- und -Grünpaprika
- 2 Zwiebel, etwas Knoblauch
- etwas Salz
- Tomatenmarkt, Petersilie

Zubereitung

1. 1kg Mehl, 2 Eier, 1 Esslöffel Salz und 2 Wassergläser Wasser in einem Schüssel geben und Mixen.
2. 1kg Hackfleisch, Rot- und Grünpaprika, 2 Zwiebel, etwas Knoblauch, etwas Salz, etwas Petersilie und Tomatenmarkt in einem anderen Schüssel geben und alles umrühren.
3. Dann wird der Teig mit einem Nudelholz gerollt.
4. Auf den Teig schmieren wir den Hackfleisch und auf 250° backen wir es.

Dieses Rezept hat Sultan aufgeschrieben.

Ein köstliches Gericht aus Deutschland

Marmorkuchen



LECKER

Koch-Utensilien

- grosse Schüssel
- ~~kleine Schüssel~~
- Handrührgerät
- Gabel
- Backform
-

Zutaten

für Personen

Teig hell:
300g Butter
275g Zucker
375g Mehl
5 Eier
1 Pack Vanillezucker
1FL Vanillearoma
1 Prise Salz
4TL Backpulver
Milch

Teig dunkel:
20-30g Kakao
20g Zucker
etwas Milch
1FL. Rumaroma

Zubereitung

Heller Teig:
Die trockenen/abgewogenen Zutaten in die grosse Schüssel geben, in die Mitte eine kleine Kule machen und dort die restlichen nassen/abgewogenen Zutaten geben. Das Handrührgerät vorsichtig in die Zutaten auf kleinster Stufe, während des rühren auf maximale stufe stellen und den Teig ca. 3-5min gut verrühren. Das Handrührgerät langsam während des rührens ausschalten. Ca. 80% des Teiges in die Backform geben.

Dunkler Teig: in die restlichen 20% des hellen Teigs die Zutaten für den Dunklen Teig hinzufügen und miteinander verrühren. Den dunklen Teig dann auf den hellen Teig in der Backform geben, mit der Gabel dann vorsichtig beide Teige mit einander verrühren.
~~in den vorgeheizten Ofen Ober-Unterhitze~~ Die Backform bei 180°/umluft 160° (ca. 60min Backen. kontrolle mit einem Holzstäbchen in den fertigen kuchen picken (wenn kein Teig daran klebt dann ist er fertig.)

Tipps:

Deko: nach belieben mit Puderzucker oder schoko-ladenglasur

Dieses Rezept hat Sean aufgeschrieben.

Ein köstliches Gericht aus Senegambia

Lecker!

Die Zubereitung des Benachin/Jollof Rice ist sehr einfach und erfordert kein bestimmtes Können. Eigentlich funktioniert die Zubereitung wie auch bei einer Paella oder Risotto.

Benanchin / Jollof Rice



Koch-Utensilien

- Kochpfanne
- Schüssel
- Schäler
- Messer
- Rührlöffel
- Ei

Zutaten
für 2 Personen

- 250g Langkornreis
- 3 reife Tomaten
- 3 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2-3 TL Paprikapulver
- 2 TL Thymian
- 1 Chilischote
- 250 ml Gemüsebrühe
- 2-3 EL Tomatenmark
- Öl, Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Wascht den Reis und schält für die Zubereitung zunächst das Gemüse und schneidet dieses jeweils in kleine Würfel.
2. Erhitzt Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze und bratet darin zunächst die Zwiebeln, den Knoblauch, die Paprika, Chili und Möhren an.
3. Gebt nach etwa 5 Minuten den noch rohen Reis mit hinzu und bratet diesen leicht durchsichtig.
4. Rührt nun noch die Tomatenstücke und die Gemüsebrühe mit unter und lasst alles mit geringer Hitze köcheln, bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat und gar ist. Ggf. müsst ihr etwas Wasser nachgießen. Fügt kurz vor Ende der Garzeit noch die Gewürze Salz und Pfeffer hinzu und

GUTEN APPETIT!

Tipps:

Wenn man will kann man eine Chilischote dazu tun so schmeckt es am besten.

Dieses Rezept hat Fakamara aufgeschrieben.

Spaghetti Carbonara



Ein köstliches Gericht aus Italien

Spaghetti Carbonara

Zutaten für 4 Personen

- 90 g Speck oder Pancetta
- 60 g Pecorino Romano oder Grana Padano
- 4 Eier
- 400 g Spaghetti
- 100 ml heißes Nudelwasser
- etwas Öl zum Braten
- Salz
- Pfeffer

Koch-Utensilien:

- Küchenmesser
- Schneidebrett
- Käsereibe
- Schüssel
- Schneebesen
- Kochtopf groß
- Sieb
- Pfanne
- Spaghettigabel zum mischen

Zubereitung:

1. Speck in feine Streifen schneiden.
2. Den Speck knusprig braten.
3. Käse fein reiben.
4. Die Hälfte Käse mit den Eiern verrühren.
5. Spaghetti in reichlich kochendes Salzwasser bissfest kochen.
6. Nudeln abgießen und abtropfen lassen.
7. 100 ml heißes Nudelwasser auffangen.
8. Spaghetti und Nudelwasser ~~auf~~ in die Pfanne zu dem Speck geben.
9. Die Eierkäsemischung unter die heißen Nudeln heben.
10. Spaghetti auf die Teller geben, mit Käse bestreuen.

Tipps:

Den Speck vor dem Schneiden für etwa 15 Minuten in den Tiefkühler legen, dann ist er fester und lässt sich besser schneiden.

Lecker!

Man kann auch durchwachsenen Speck oder Bacon nehmen. Oder Sahne für die Sauce.

BUON APPETITO!!!

aufgeschrieben von Gianni

Kartoffel-Gurken-Salat

















