

Restaurant De La Classe

9A



„Unsere internationalen Rezepte für eine Reise um die Welt.“



Warum haben wir ein Rezeptbuch verfasst??

Wir wollen dieses Rezeptbuch einführen, weil die Klassengemeinschaft auf die Idee gekommen ist, die Nationalitäten der Klasse zu vereinen und um den Gästen verschiedene Rezepte aus verschiedenen Ländern zur Verfügung zu stellen, um neue Geschmäcker zu testen. So ist die Klasse 9a auf die Idee gekommen, dieses Rezeptbuch zu erstellen.

Die Gerichte, die heute zur Verfügung stehen, sind zum Teil die Lieblingsgerichte der Schüler/innen, wie zum Beispiel Pizza oder Streuselkuchen mit Kirschmarmelade.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und viel Spaß bei der Zubereitung der Gerichte, falls Sie diese selbst nachmachen wollen.

INHALTSVERZEICHNIS :

Rezeptname	Herkunftsland des Rezeptes
Msakhan	Palästina
Wienerschnitzel	Österreich
Pisi	Türkei
Party Frikadellen	Deutschland
Tajine	Tunesien
Briwat	Marokko
Mesemen	Marokko
Nudelsalat	Deutschland
Sarma	Türkei
Pizza	Italien
Cevapcici	Jugoslawien
Napoleonische Pizza	Italien
Cigköfte Vegan	Türkei
Pasteis de nate	Portugal
Vegetarischer Gemüseauflauf	Deutschland
Cigköfte	Türkei
Streuselkuchen mit Kirschmarmelade	Deutschland
Biryani vegan	Pakistan
Pogaca	Türkei
Lasagne	Italien

RESTAURANT DE LA CLASSE 9A

Msakhan

Zutaten:

- Hähnchen
- Oliven Öl
- Arabische Brot
- Zwiebel
- Zumak (Gewürz)
- Salz
- Chili Pulver
- Hähnchen Gewürz



Vorbereitung:

—> Erst soll man den Ofen auf der höchsten Stufe vorheizen. Man soll dann in eine tiefe Auflaufform mit Backpapier auslegen. Dann soll man das Hähnchen in die Auflaufform reinstellen und mit Oliven Öl beschmieren, das Hähnchen Gewürzsalz auch auf das Hähnchen schmieren sodass es auf beide Seiten gut bedeckt ist. Dann bedeckt man die Auflaufform mit Aluminium Folie und stellt es in den Ofen. Das Hähnchen braucht ungefähr 30 bis 45 Minuten. Während das Hähnchen im Ofen ist, erwärmt man das Oliven Öl in eine Pfanne. Dann schneidet man Zwiebel in Scheiben und brät man sie mit dem Gewürz zumak, Salz und Chili Pulver an, bis es weich ist. Danach nimmt man die Zwiebeln aus der Pfanne und legt das Brot in die Pfanne, womit vorher die Zwiebeln angebraten wurden damit es den Geschmack annimmt. Wenn das Hähnchen fertig ist nimmt man einen großen Teller und legt das Brot darauf, mit etwas von den gebratene Zwiebel und auch das Hähnchen. Dann legt man die Zwiebeln die übrig waren auf das Hähnchen von oben und noch mal das arabische Brot mit etwas mehr zumak. Man isst dieses Gericht mit noch mehr arabischer Brot und seine Hände.

Meine persönliche Meinung:

—> Diese Gericht macht mir sehr dankbar für meine Heimat. Ich lieben es mit meine Familie zu essen und es erinnert mich immer an meine Großfamilie wenn ich das esse. Dieses Rezept stammt von meine Urgroßmutter und ich glaube es ist die beste msakhan Rezept.

RESTAURANT DE LA CLASSE 9A

ZUTATEN:

- 4 Kalbsschnitzel je 150 bis 180 Gramm (Ersatzweise Pute oder Schwein)
- 2 Eier
- Ca. 200 Gramm fein Mehl
- Ca. 100 Gramm Brötchenkrümel, Salz und Pfeffer
- Reichlich Butter oder Pflanzenöl
- Zitronenscheibe zum Garnieren



Zubereitung:

Schnitzel auflegen, auffällige Häutchen entfernen und dünn klopfen. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl sowie Krümel jeweils auf einen flachen Teller geben, Eier ebenfalls in einen Teller schlagen und mit einer Gabel durchrühren.

Schnitzel nacheinander zuerst auf beiden Seiten in Mehl wenden, durch die ver-schlagenen Eier ziehen und dabei darauf achten, dass keine Stelle trocken bleibt. Zuletzt in den Krümeln wenden und die Panier mit der Rückseite der Gabel behutsam andrücken.

In einer großen Pfanne (oder 2 mittleren Pfannen) so viel Butter schmelzen lassen, dass die Schnitzel gut schwimmen können (oder Pflanzenöl mit 1 – 2 Esslöffel Butter erhitzen).

Schnitzel erst einlegen, wenn das Fett so heiß ist, dass es zischend aufschäumt, wenn man einige Krümel oder ein kleines Stückchen Butter hineinfallen lässt.

Schnitzel je nach Stärke und Fleischsorte 2 Minuten (für dünne Kalbsschnitzel) bis 4 Minuten (für dickere Schweineschnitzel) goldbraun backen. Mit einem Bratenheber wenden (nicht anstechen!) und auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen.

Knusprige Schnitzel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dabei behutsam trocken tupfen. Anrichten und vor dem Servieren mit Zitronenscheiben garnieren.

Ich hoffe Ihnen hat das Rezept gefallen und hoffe, dass sie es verwenden.





Zutaten (für ca. 6-8 Personen)

1 Ei
1 Glas Jogurt
2 Teelöffel Salz
1 Packung Backpulver
3 Gläser Mehl
Öl

Zubereitung:

Als erstes ein Ei in die Schüssel rein geben

(am besten ohne Schalen:).

Dann ein Glas Jogurt, zwei Teelöffel Salz und eine Packung Backpulver hinzufügen.

Nachdem du die ganzen Zutaten hinzugefügt hast, rührst du das ganze gut mit einem Schneebesen um.

Nun fügst du drei Gläser Mehl hinzu und knetest den Teig.

Nachdem du fertig bist mit dem kneten formst du es in eine Kreisform.

Dann schneidest du den Teig in zwei Stücken. Mit einem Nudelholz rollst du den ersten Teig rund und schneidest die in 9 Stücken die eine Rechteck Form haben.

Das gleiche machst du auch mit dem zweiten Teig.

Nachdem alles fertig ist etwas Öl in die Pfanne rein geben und die geschnittenen Teilchen in der Pfanne braten lassen bis die goldbraun werden.

Zum Schluss alles auf einem Teller tun und servieren.

Meine persönliche Meinung und warum dieses Gericht mein Lieblingsgericht ist deshalb, weil es sehr fluffig und lecker ist. Man muss dies nicht nur so leer essen sondern auch mit Marmelade, weiße Käse oder sonstiges.

Sultan Çakmak, Klasse 9a



RESTAURANT DE LA CLASSE 9A

PARTY FRIKADELLEN: 6 PORTIONEN (CA 20-25)

Ca 15 Minuten Arbeitszeit

Ca 30 Minuten Kochzeit

Ca 45 Minuten Gesamtzeit

Zutaten:

1 Becher Schmand oder Creme fraiche

1 Zwiebel klein gehackt

1 Ei

5 EL Semmelbrösel oder Paniermehl.

Knoblauch

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

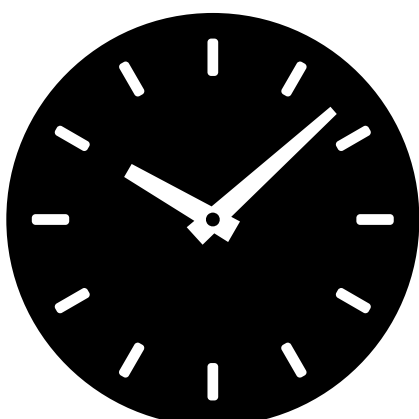


Anleitung:

Als erstes tut man alle Zutaten in eine große Schüssel und vermengt alle Zutaten gut, als nächste würzt man es nach Geschmack. Anschließend formt man die Masse in kleine Kugeln (hilfreich ist ein Esslöffel). Es sollten etwa 20 - 25 kleine Kugeln werden. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 180° C Umluft 30 Min backen.

Ich finde es schmeckt besser wenn man noch Feta Käse mit rein mischt oder klein gehackte Oliven etc.

Ich mag das Rezept sehr gerne, da es schnell und einfach zu machen ist außerdem ist es perfekt für Partys und für unterwegs. Man kann es gut am Vortag machen, es ist auch sehr lecker kalt zu essen

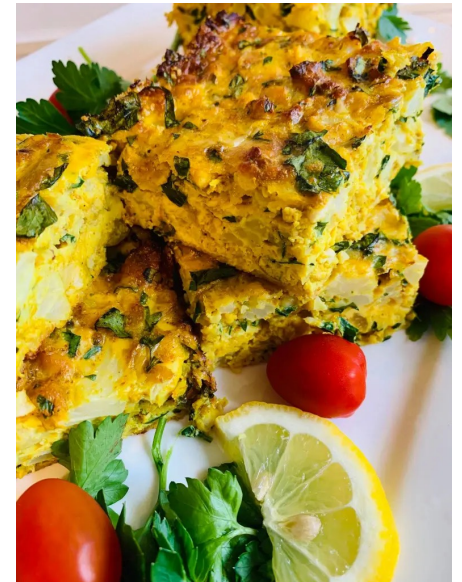


RESTAURANT DE LA 9A :

REZEPT: TAJINE

ZUTATEN: FÜR 6 PERSONEN

- 8 KARTOFFELN
- 2 STÜCK PUTENBRUST
- 1 BUND PETERSILIE
- 1/2 PCK. BACKPULVER
- SALZ & PFEFFER
- PAPRIKAPULVER
- KURKUMA
- 200 G GERIEBENER KÄSE (GOUDA)
- WER MÖCHTE 1 GROSSE ZWIEBEL
- ÖL



ZUBEREITUNG:

- KARTOFFELN UND DIE PUTENBRUST IN KLEINE WÜRFEL SCHNEIDEN
- PETERSILIE KLEIN SCHNEIDEN
- KARTOFFELN MIT ÖL LEICHT FRITTIEREN
- ÖL IM TOPF ERHITZEN UND DIE KLEIN GESCHNITTENEN ZWIEBELN ANBRATEN
- DAS FLEISCH DAZU GEBEN
- DIE OBEN ANGEgebenEN GEWÜRZE ZUM FLEISCH HINZUFÜGEN
- WENN DAS FLEISCH DURCH IST DIE GEWASCHENE PETERSILIE DAZUGEBEN
- WENN DIE KARTOFFELN WEICH SIND GIBT MAN SIE IN DEN SIEB UND LÄSST SIE TROCKNEN
- DIE KARTOFFELN MIT SALZ WÜRZEN
- EINE AUFLAUFFORM EINFETTEN UND ALLES HINEINGEBEN
- BACKPULVER EIER UND GERIEBENEN KÄSE DAZU TUEN UND GUT MITEINANDER VERMISCHEN
- 30 MINUTEN IM BACKOFEN BEI 175 GRAD DRIN LASSEN
- NACH DEM RAUSHOLEN ABKÜHLEN LASSEN





Briwat

Zutaten:

- Öl
- Hähnchenbrust
- Knoblauchzehe 3
- Petersilie 3
- Pfeffer
- Zwiebeln 4-5
- Paprika, 1 rot und 1 grün
- 1 Karotte
- Salz
- Birk-Teig
- Glasnudeln

Vorbereitung:

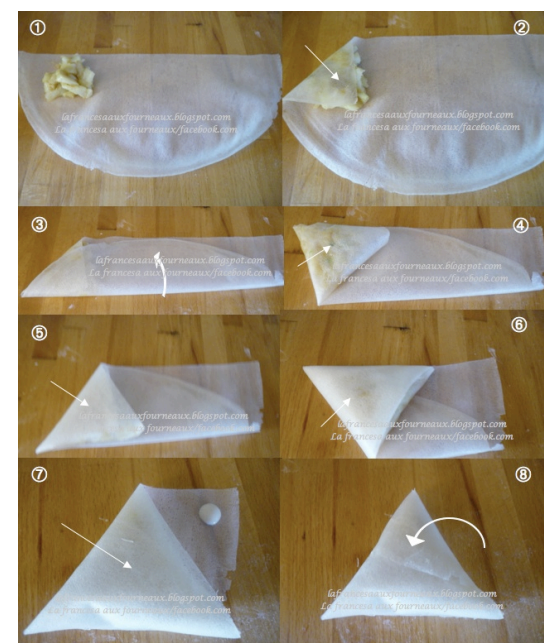
1. Ofen vorheizen auf 150-200 Grad Celsius
2. In eine Pfanne Öl gießen und aufwärmen. Hähnchenbrust klein schneiden und in die Pfanne mit 3 geriebenen Knoblauchzehen braten lassen.
3. 3 Stücke Petersilie klein schneiden und in die Pfanne rein schmeißen.
4. 4-5 Zwiebeln zusammen mit 2 Paprika, 1 grün 1 rot, klein schneiden und in die Pfanne rein geben. 1 Karotte mit einer Reibe reiben und in die Pfanne geben. Für ungefähr 10min kochen lassen. Salz und Hähnchen Gewürzsalz rein streuen.
5. Während die Füllung gekocht wird, kocht man Wasser in einem Wasserkocher, legt Glasnudeln in einen kleinen Topf und gießt das Wasser in den Topf und lässt sie für 10min einweichen.
6. Die Glasnudeln mit einer Schere schneiden, sodass die Glasnudeln kürzer werden.
7. Die Glasnudeln in die Füllung rein geben und mischen.
8. Birk-Teig durch die Mitte teilen und ausfüllen.
9. Im Ofen, in der mittleren Stufe, rein stellen bis es Goldbraun wird. Raus holen und umdrehen und wieder im Ofen rein stellen.

Persönliche Meinung:

Das Gericht erinnert mich an Ramadan, da wir das Gericht meistens nur im Ramadan vorbereiten.

Auch bei Familientreffen wird es gekocht.

Maram Doudou, Klasse 9A



RESTAURANT DE LA CLASSE 9A

MESEMEN

Zustaten:

- Butter 40 Gramm
- Olivenöl 20 ml
- Mehl 1000 Gramm
- 4 Gramm frische Hefe
- Salz

Rezept:

- Butter in der Pfanne schmelzen lassen
- Hefe, Salz, und 950 g Mehl in einer Schüssel mischen
Ca 10 Minuten mit dem Mixhaken mixen den Teig teilen und in kleinen Kugel formen
- mit Mehl (50 g) und Butter bestreichen.
Wieder etwas ruhen lassen.
- Jeweils mit den Händen zu einem Quadrat ausformen.
- In einer heißen Pfanne von beiden Seiten Goldbraun backen lassen. Zwischendurch immer mal wenden.



Ich hoffe diese Rezept hat Ihnen gefallen und ich wünsche ihnen viel Spaß beim nachmachen.

Restaurant de la classe 9a

Rezept: Nuddelsalat

Zutaten

- 300 g Nudeln
- 300 g Fleischwurst
- 1 Rote Paprika
- 200 g Gewürzgurken
- 150 g Erbsen

Für das Dressing:

- 200 g Mayo
- 2 Teelöffel Senf
- Salz und Pfeffer
- 3 Esslöffel Gurkenwasser

Nudeln kochen

Fleischwurst und Paprika in kleine Stücke schneiden.

Gewürzgurken in Scheiben schneiden.

Für das Dressing: Mayonnaise, Senf und Gurkenwasser verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Dressing mischen.

Zutaten:

11 von 22

- große Packung Weinblätter
- Reis
- Hackfleisch (je nach Bedarf)
- Tomatenmark
- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- Chiliflocken (wenn man es scharf haben will)
- Granatapfelsirup
- Getrocknete Minze
- Getrocknete Kreuzkümmel
- Olivenöl
- Salz

Rezept:

Als aller erstes muss man ein Tag vorher die Weinblätter(ca.4Kg) in kaltem Wasser einweichen lassen, damit das ganze Salz sich von den Weinblättern entfernt. Am nächsten Tag musst du die Füllung zubereiten: 250 Gramm Hackfleisch in eine Schüssel reintuhen (je nach Bedarf, man kann es auch ohne Hackfleisch machen). Dann musst du das Granatapfelsirup (je nach Augenentscheidung) mit 2 Löffel Tomatenmark hinzufügen. Dann musst du das Reis in kaltem Wasser abwaschen und in die Schüssel hinzufügen (den Reis je nach Augenentscheidung hinzufügen). Nun die Gewürze (je nach Augenentscheidung hinzufügen, ACHTUNG: da die Weinblätter noch salzig sind, schlage ich dir vor, wenig Salz mit in die Füllung reinzugeben). Danach die Zwiebeln mit den Knoblauchzehen kleinschneiden und hinzufügen. Dann musst du die Füllung gut mit den Händen umrühren, bis alles gut verteilt ist. Während dem rühren, ein Glas Olivenöl hinzufügen. Jetzt fängst du mit den einwickeln an. Nachdem du die Weinblätter eingewickelt hast, tuhst du die gefüllten Weinblätter in einem Topf. Davor musst du im Topf Olivenöl hinzufügen (nicht zu viel). Nachdem du die Weinblätter in dem Topf reingegeben hast, musst du nochmal bisschen Olivenöl hinzufügen mit Wasser, der mit Tomatenmark umrührt wurde. Das Tomatenmarkwasser muss bis zum Rand reingefüllt werden. Als letztes muss du warten, bis das Wasser anfängt zu kochen. Dann musst du den Herd auf 2 stellen. Die Weinblätter müssen ca. 2 Stunden kochen (man kann auch ein Test machen, ob die Weinblätter durchgekocht wurden, das Reis muss weich sein, dann sind sie fertig). Serviervordchlag: mit Jogurt und/oder Tomatensauce. Für 5-7 Personen geeignet.



Meine persönliche Meinung zu Sarma:
Sarma ist mein Lieblings Gericht, da es scharf ist und es sehr lecker mit Jogurt schmeckt.



RESTAURANT DE LA CLASSE 9A

ZUTATEN PIZZA TEIG :

Blech 40x30cm

500 g Pizzamehl

20 g Olivenöl

280 g Wasser 18 °C

1/4 Würfel Frischhefe

10 g Salz

ZUTATEN PIZZASOSSE:

800g Tomaten geschält
und gehackt

10g Pizza Gewürz

15g Salz



Zubereitung:

Alle Zutaten ca. 5 Minuten langsam miteinander kneten bis sich ein Teig bildet.

Anschließend die Knetgeschwindigkeit erhöhen und weitere 12-15 Minuten kneten.

Eine Teigkugel formen und abgedeckt mind. 1-2 Stunden gehen lassen.

Die Tomaten, das Pizzagewürz und Salz einkochen.

Nach der Teigruhe den Pizzateig ausrollen und nach Belieben belegen
backen (330-350 °C) siehe Rückseite.

Meine Gedanken über dieses Rezept:

Ich finde dieses Rezept sehr gut

Nicht so schwer zu machen

Ist nicht Tier feindlich

Schmeckt auch

Mengen Angaben: 20 Stücke Pizza

Jeremy scrofani



ĆEVAPČIĆI

ZUTATEN:

- 2 KG FEIN MISCHUNG AUS SCHWEINE- UND RINDFLEISCH-, KALBS-, SCHAFS ODER LAMMFLEISCH (BESTE KOMBINATION: 1,5 KG JUNGRIND ODER KALB UND 500 G SCHAFS- ODER LAMMFLEISCH)
- 5 KNOBLAUCHZEHEN
- 10 G NATRON (CA. 2 TL)
- 20 G SALZ
- 100 ML WASSER
- 50 ML MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE
- 1-2 TL PFEFFER

ZUBEREITUNG:

- KNOBLAUCH ZEHEN IN FEINE STÜCKCHEN SCHNEIDEN
- DANN IN EINEN KLEINEN TOPF MIT 100ML WASSER UND KOCHEN
- KNOBLAUCHWASSER AUSKÜHLEN LASSEN UND MIT SALZ, MINERALWASSER UND PFEFFER ZUM FLEISCH
- KNETET DIE MASSE KRÄFTIG DURCH UND GEBT SIE FÜR MIN. 3 STUNDEN IN DEN KÜHLSCHRANK, AM BESTEN ÜBER NACHT.
- NATRON MIT WENIG WASSER VERMISCHEN
- GEBT ES ÜBER DIE MASSE UND KNETET DIESE NOCHMALS DURCH, MIT DEN HÄNDEN ODER DEM KNETAUFSATZ Eurer KÜCHENMASCHINE
- FORMT DIE ĆEVAPČIĆI MIT JENER METHODE, DIE EUCH AM PRAKTISCHSTEN ERSCHEINT
- WIR EMPFEHLEN IHNEN, DAS FLEISCH MIT DEN HÄNDEN WIE EINE WURST ZU ROLLEN, NUR KLEINER
- LASST DIE GEFORMTEN ĆEVAPČIĆI WIEDER FÜR MIND. EINE STUNDE IM KÜHLSCHRANK
- AM BESTEN SCHMECKEN ĆEVAPČIĆI, WENN MAN SIE BEI STÄRKERER FLAMME AM GRILL BRÄT

WICHTIG!

- WICHTIG IST DABEI, IMMER WIEDER DEN GRILLROST MIT FETT (RINDERTALG IST DAFÜR PERFEKT GEEIGNET) ZU BESTREICHEN, DAMIT SIE NICHT ANKLEBEN ODER VERBRENNEN
- ACHTET DARAUF, SIE NICHT ZU LANGE ZU BRATEN, DA SIE SONST AUSTROCKNEN. IN DER MITTE SOLLTEN SIE NOCH GANZ LEICHT ROSA SEIN.



RESTAURANT DE LA CLASSE 9A

NAPOLETANISCHE PIZZA

ZUTATEN:

TEIG:

- EIN KILOGRAMM WEIZENMEHL TYP 00
- 600 ML WASSER (RAUMTEMPERATUR)
- 25 KILOGRAMM SALZ
- 3 GRAMM FRISCHE HEFE

BELAG:

- EINE TOMATENSAUCE (NACH IHREM GESCHMACK ZUBEREITEN)
- KÄSE ODER MOZZARELLA
- BASILIKUM



ZUBEREITUNG :

1. LÖSEN SIE DIE HEFE IN WASSER AUF UND WARTEN SIE WENIGE MINUTEN BIS ES LEICHT SCHÄUMT
2. IN EINER GROSSEN SCHÜSSEL MEHL REINGEBEN UND SALZ HINZUFÜGEN
3. DEN TEIG MÜSSEN SIE NUN KNETEN LEGEN SIE DAZU DEN TEIG AUF EINER LEICHT BEMEHLTER ARBEITSFLÄCHE UND KNETEN ES BIS ES GLATT UND ELASTISCH IST CIRCA 10 MINUTEN
4. NUN MUSS DER TEIG RUHEN TEILEN SIE DAZU DEN TEIG IN UNGEFÄHR 200. GRAMM KLEINE STÜCKE AB UND LEGEN SIE ES AUF EINEN BACKBLECH UND BEDECKEN SIE ES MIT EINEN SAUBEREN KÜCHENTUCH UND LASSEN SIE ES 5-8 STUNDEN ZIEHEN
5. NUN KÖNNEN SIE DEN TEIG NACH IHREN WUNSCH FORMEN
6. BESTREICHEN SIE JETZT DIE PIZZA MIT DER TOMATENSAUCE
7. JETZT GEBEN SIE DIE ZUSÄTZLICHEN TOPPINGS HINZU (MOZZARELLA,TOMATEN..)
8. UM DIE LECKERE PIZZA ZU VERZEHREN LASSEN SIE ES JETZT BEI 200 GRAD UNTER UND OBERHITZE IM BACKOFEN BACKEN FÜR CA. 10-15 MINUTEN
9. LEGEN SIE NUN DIE BASILIKUM BLÄTTER HINZU UND VERZEHREN SIE ES WARM

ICH HOFFE SEHR DAS IHNEN DAS REZEPT GEFALLEN HAT UND HOFFE DAS ES GUT SCHMECKT. ICH HABE DIESES REZEPT AUSGESUCHT DA ES FRÜHER MEINE OMA GEMACHT HAT UND ES SEIT DEM MEIN LIEBLINGSREZEPT IST UND ES MICH AN MEINE KINDHEIT ERINNERT.
LIEBE GRÜSSE ALESSIA SOSTO

RESTAURANT DE LA CLASS 9A

Çiğköfte Rezept (Vegan):

Zutaten für das Rezept:

- 1,5 Tassen roher brauner bulgur
- 1 Glas heißes Wasser (200ml)
- 2 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel isot
- 1 eine kleine Zwiebel
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Esslöffel Pfefferpaste
- Ein wenig Minze (frisch)
- Petersilie (frisch)
- 2 Esslöffel Granatapfelsirup
- 2 Esslöffel echtes Olivenöl
- Das Saft 1. Zitrone



Zubereitung:

Als erstes wird das bulgur in warmen Wasser gelassen. In der Zwischenzeit wird die Zwiebeln klein geschnitten und der Saft wird ausgepresst, da er nicht in das Produkt reingehört. Danach wird das fertige bulgur, welches im warmen Wasser warten gelassen worden wird mit der geschnittenen Zwiebel in eine Schüssel gemixt. In die Schüssel kommt ebenso Tomatenmark, Pfefferpaste und die Gewürze rein. Ebenso wird das granatapfelsirup und das Oliven reingeschüttet. Diese ganzen Zutaten kann man mit einer Küchenmaschine mischen, aber nach der korrekten türkischen Art wird das ganze in einem geriffeltem Blech zusammengeknetet. Nachdem die Zutaten zusammengekommen sind tun wir die frische, geschnittene Petersilie und die Minze rein und kneten die Masse weiter. Dieses wird für das beste Ergebnis eine halbe Stunde, oder 1 Stunde draußen gelassen. Die ganze Masse wird dann, in kleinen Stücken, zwischen der Handfläche und den Fingern zusammengedrückt und geformt.

Für den besten Geschmack sollte man es mit Zitronen Saft, auf dem Çiğköfte, mit etwas scharfer Soße und zwischen Blättern vom Eisbergsalat genießen

Meine persönliche Geschichte zum Gericht

Çiğköfte ist für mich ein „lieblingsgericht“, da es in der Türkei auch als nebenspeise zubereitet wird. Der Geschmack von Çiğköfte ist bei mir eine wunderbare geschmacksexlosion im Mund. Çiğköfte ist ein türkisches Gericht welche eine Herkunft aus der Stadt „Adıyaman“ eine Stadt aus dem südostanatolien. Ich hoffe das Çiğköfte euch den selben Eindruck wie bei mir hinterlässt.
Afiyet olsun.

~ Irem Tekdemir

RESTAURANT DE LA CLASSE 9A: PASTÉIS DE NATA – PORTUGIESISCHE PUDDINGTÖRTCHEN



ZUTATEN (FÜR 12 STÜCK):

- 1 Ei (Gr. L)
- 2 EIGELB (Gr. L)
- 120G ZUCKER
- 2 EL MAISSTÄRKE (SPEISESTÄRKE)
- 400ML VOLLMILCH
- 1 ROLLE BACKFERTIGER BLÄTTERTEIG AUS DEM KÜHLREGAL

ANLEITUNGEN:

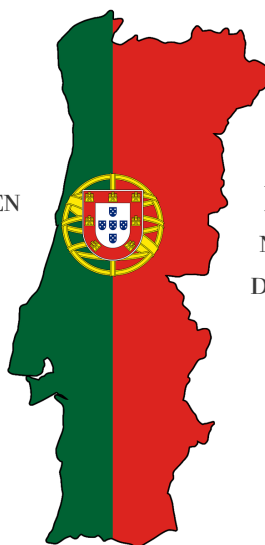
- ZUNÄCHST DIE PUDDINGFÜLLUNG ZUBEREITEN. HIERFÜR EI, EIGELBE, ZUCKER UND STÄRKE IN EINEM TOPF MITHILFE EINES SCHNEEBESENS VERMENGEN. NACH UND NACH DIE MILCH HINZUFÜGEN UND ALLES GLATT VERRÜHREN.

DEN TOPF AUF DEN HERD STELLEN UND BEI MITTLERER TEMPERATUR UNTER STÄNDIGEM RÜHREN SO LANGE ERHITZEN, BIS DIE MASSE PUDDINGGLEICH DICKLICH WIRD UND BLUBBERT. DANN SOFORT IN EINE GLASSCHALE GIESSEN UND MIT FRISCHHALTEFOLIE ABDECKEN, DAMIT SICH KEINE PUDDINGHAUT BILDET.

- BLÄTTERTEIG AUS DEM KÜHLSCHRANK HOLEN UND LEICHT RAUMTEMPERATUR ANNEHMEN LASSEN (DAUERT CA. 10 MINUTEN). DABEI ABER NOCH NICHT ENTROLLEN, ER BRICHT SONST LEICHT.
- DEN BACKOFEN AUF 200 °C OBER- UND UNTERHITZE VORHEIZEN. DIE MULDEN EINER MUFFINFORM LEICHT FETTEN.
- DIE BLÄTTERTEIGROLLE AUSWICKELN. DANN EINMAL ENTLANG DER HÄLFTE DER LANGEN SEITE DURCHSCHNEIDEN, SO DASS MAN ZWEI GLEICH GROSSE TEIGSTÜCKE ERHÄLT. DIESE NUN PASSGENAU AUF EINANDER LEGEN UND VON DER KURZEN SEITE HER SEHR ENG AUFROLLEN.
- DIE SO ENTSTANDENE TEIGROLLE MIT EINEM SCHARFEN MESSER IN 12 GLEICH GROSSE SCHEIBEN SCHNEIDEN. JEDEN TEIGLING DANN SO VOR SICH PLATZIEREN, DASS DIE SPIRALISIERTE FORM NACH OBEN SCHAUT. MIT DEM HANDBALLEN ODER EINEM GROSSEN GLASBODEN PLATT DRÜCKEN, SO DASS DAS GANZE VOM DURCHMESSER HER ETWAS GRÖßER IST ALS DIE MUFFINMULDEN. DIE SO ENTSTANDENE TEIGSCHEIBE DANN SO IN DIE MUFFINFORM GEBEN, DASS AUCH DER RAND DER FORMEN BEDECKT IST. MIT DEN RESTLICHEN TEIGSTÜCKEN EBENSO VERFAHREN.
- JEWEILS CA. 2 TL DES PUDDINGS IN DIE MULDEN FÜLLEN (BITTE NICHT ÜBER DEN TEIGRAND FÜLLEN) UND DAS MUFFINBLECH FÜR CA. 22-25 MINUTEN IN DEN OFEN GEBEN. DIE PUDDINGTÖRTCHEN GOLD BRAUN WERDEN LASSEN. WERDEN. MIT ZIMT UND PUDERZUCKER BESTREUEN UND ZU EINEM GUTEN KAFFEE ODER MILCH GENIESSEN.

MEINE PERSÖNLICHEN SÄTZE ZU DIESEM REZEPT:

DIESES REZEPT WIRD IN UNSERER PORTUGIESISCHEN AUSSERDEM GIBT ES MIR EIN GEFÜHL, VERBINDET DAS GEMEINSAME ESSEN MIT GENIESSEN.



KULTUR MEIST ALS NACHSPEISE GEGESSEN. NÄHER AN MEINER HEIMAT ZU SEIN UND DER FAMILIE, ABER AUCH DAS ZUSAMMEN

RESTAURANT DE LA CLASSE 9A

-VEGETARISCHER GEMÜSEAUFLAUF-

Zutaten für 4 Portionen

- 300 g Möhren
- 200 g Brokkoli
- 120 g Erbsen, jung, tiefgekühlt
- 800 g Kartoffeln, festgekocht
- 350 ml Milch
- 600 ml Schlagsahne
- 3 TL Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer, schwarz, frisch, gemahlen
- 200 g Gouda, gerieben



Zeit

73 min. Gesamtzeit 20 min. Zubereitungszeit 53 min. Koch & Ruhezeit

Zubereitung

1. Zunächst die Möhren schälen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Dann die Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Den Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen.
2. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 175 °) vorheizen.
3. Die Schlagsahne mit der Milch in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Speisestärke mit wenig Wasser glatt rühren. Die Sahne-Milch 1 Minute aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Speisestärke unter Rühren dazugeben.
4. Die tiefgekühlten Erbsen, die Kartoffeln, den Brokkoli und die Möhren in die Sauce geben und alles etwa 2 Minuten köcheln lassen.
5. Nun den Topfinhalt in eine Auflaufform umfüllen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten etwa 45-50 Minuten backen.
6. Den fertigen Gemüseauflauf mit Sahne aus dem Ofen nehmen und in der Form servieren.



Persönliche Meinung

Ich persönlich finde dieses Rezept ist gut für Vegetarier, da man das Gemüse gut raus schmeckt und dieses Gericht ist auch relativ schnell zubereitet.

Celine Stockmann, Klasse 9a



RESTAURANT DE LA CLASSE 9A

1 KG VEGANES ÇİĞKÖFTE REZEPT

ZUTATEN:

- 1 große Tomate
- 1 Becher Olivenöl
- 1 Bund Minze
- 1 Bund Petersilie
- Steinspeisesalz
- Schwarzer Pfeffer
- 5 EL Paprikamark/Pfefferpaste (scharf)
- Ca. 1 Kilo dunkler Çiğköfte Bulgur
- 2 Rote Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehe
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 6 EL Isot (getrockneter Chillipfeffer) (in Wasser eingesogen)
- Zitrone
- Kreuzkümmel



ZUBEREITUNG:

Als erstes wird Bulgur in ein Çiğköfte Tablett gegeben, dann werden 2 kleine rote Zwiebeln mit einer Reibe darein gerieben. Jetzt wird noch eine Tomate mit reingerieben, jedoch sollte die Haut der Tomate am Ende übrig bleiben.

Als Nächstes wird je nach Bedarf 5 oder 6 Knoblauchzehen klein gehackt und hinzugegeben. Dies wird nun alles zusammen gerieben und vermischt, bis der Bulgur trocken ist (ca. 10-15 min). Nun nimmt man den nassen Isot (Wasser entfernt) und diesen gibt man hinzu. Jetzt wird weitergerieben, bis der Bulgur sich mit dem Isot komplett vermischt hat. Da der Bulgur nun komplett dunkel ist, wird das Paprikamark hinzu gegeben, sollte die Schärfe jedoch zu mild sein, kann man nach Bedarf auch 2,5 scharfe Paprikamark und 2,5 normale Paprikamark hinzugeben. Es wird noch 1 oder 2 Eiskwürfel mitgegeben, damit der Bulgur nicht warm wird. Es wird weitergerieben bis die Eiskwürfel geschmolzen sind (ca. 10-15 min). Jetzt sollte die Mischung eine leichte Festigkeit

Streuselkuchen mit Kirschmarmelade

Zutaten: 1 Blech

Rührteig:

- 250g weiche Butter
- 220g Zucker
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Gr. M)
- 350g Weizenmehl
- 3 TL. Backpulver
- Bisschen Butter für das Blech
- Ein Glas Kirschmarmelade



Streusel:

- 200g Kalte Butter
- 130g Zucker^
- 280g Weizenmehl

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad Ober / Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Ein Backblech (ca. 38 x 45 cm) einfetten mit Butter
3. Butter mit Zucker, Zitronenabrieb und Salz schaumig schlagen.
4. Nach und nach die Eier zum Teig hinzugeben.
5. Mehl mit Backpulver vermischen und in den Teig rühren.
6. Rührteig auf dem Blech verteilen.
7. Konfitüre Esslöffel Weise auf der Kuchenoberfläche verteilen und vorsichtig glatt streichen.
8. Für die Streusel, Butter und Zucker mit den Händen vermischen, das Mehl hinzugeben und zu groben Streuseln verarbeiten.
9. Streusel komplett auf dem ungebetenen, Kuchen verteilen und circa für 35 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.

Warum wir uns für das Rezept entschieden haben!

Wir haben uns für das Rezept entschieden, da man Streuselkuchen mit Kirschen zu jeder Jahreszeit essen kann und wir viele Kindheitserinnerungen mit diesen Kuchen haben, da wir ihn als Kind oft mit Familie und Freunden gegessen haben. Außerdem kann man den Kuchen schnell und einfach zubereiten.

Lara Karl, Lynn Kloke

VON ZOE AUS DER 9A

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Zutaten für den Reis

- 2 Lorbeerblätter
- Stern Anis
- 5 Grüne Kardamome
- 2 Stücke Zimt
- 1 Schwarzes Kardamom
- 1 Teelöffel Fenchelsamen
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 8 Nelken
- 1 Teelöffel Kreuzlummel
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Zitronen Saft

Zutaten für das Gemüsecurry

- 3 Esslöffel Naturjoghurt
- 2 Esslöffel Ingwer und Knoblauch Paste
- 5 Esslöffel Biryani masala von Shaan
- Salz nach Geschmack
- 1 Teelöffel gemalter Kurkuma
- 1 Teelöffel rotes Chili Pulver
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 5 Große Zwiebeln
- 3 Esslöffel Öl
- Mix Gemüse
- 6 große Tomaten

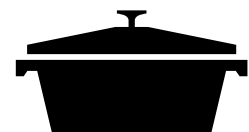
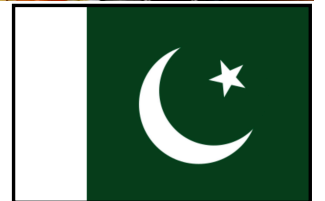
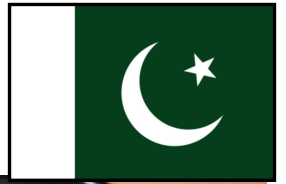
Zubereitung

1. Als erstes ein großen Behälter nehmen und da Reis ,Wasser, Kräuter ,Öl und Zitronensaft reintun, dieses auf dem Herd köcheln lassen, bis der Reis gar ist.
2. Danach noch einen großen Topf nehmen und da Öl, Zwiebeln, Ingwer Knoblauch Paste und den Gemüsemix rein tun.
3. Wenn dies gut durch ist, Tomaten und die ganzen Gewürze hinzugeben.
4. Wenn die Tomaten gut durch sind, dann den ganzen Joghurt hinzugeben.
5. In dieser Zeit ist der Reis auch fertig und diesen Reis durch ein Sieb geben.
6. Dann nochmal einen sehr großen Topf nehmen und da erst das Curry in kleineren Mengen hinzugeben, dann den Reis und dann wieder das Curry und diesen Vorgang wiederholen, bis es kein Curry und Reis mehr gibt.
7. Als letztes Orangene Lebensmittelfarbe oder Safran in Wasser mischen und dies oben auf den Reis tun, als Deko noch frische Minze und Zitronen Scheiben drauf tun und auf niedriger Hitze für 10 Minuten kochen, dann kann man es schon genießen.

Meine Persönliche Meinung

->Ich esse dieses Gericht immer mit meiner Familie am liebsten. Ich liebe es nur, wenn meine Mama es vorbereitet. Dieses Gericht essen viele Menschen in Süd-Ost Asien. Es ist schon ein Aufwand, dieses Rezept vorzubereiten.

Barira Azhar, Klasse 9a



RESTAURANT DE LA CLASSE 9A

POĞAÇA REZEPT

Zutaten (für Teig):

- 1 Glas Öl
- 1 1/2 Glas Natur Joghurt
- 1 Glas Milch
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 Frische Hefe (Blöcke)
- 500g Mehl



Zubereitung:

1. Alle Zutaten (außer Mehl) nach Reihenfolge in einen Behälter hineingeben und mit einem Schneebesen mixen.
2. Danach das Mehl hinzugeben und den Teig mit den Händen kneten.
3. Anschließend den Teig gehen lassen bis der Teig größer wird und den Rand vom Behälter erreicht.

HACKFLEISCH REZEPT:

Zutaten:

- eine große Zwiebel
- etwas Öl
- ein wenig Paprikamark
- Gewürze: 1 TL Pfeffer (Kara Biber), Salz(Tuz), Paprikapulver(Toz Biber), Chilliflocken (Pul Biber)
- 500g Hackfleisch
- Petersilie

Zubereitung:

1. In eine Pfanne etwas Öl geben
2. 1 Große Zwiebel klein schneiden und in die Pfanne hinzugeben.
3. Sobald die Zwiebel leicht braun ist, ein wenig Paprikamark hinzugeben und danach 500g Hackfleisch hineinlegen.

RESTAURANT DE LA CLASSE 9A

LASAGNE

ZUTATEN: LASAGNEBLÄTTER, 400 GR HACKFLEISCH, 2 KAROTTEN, 1 ZWIEBEL, 3 KNOBLAUCHZEHEN,

1 EL TOMATENMARK, 1 DOSE GESCHÄLTE TOMATEN, 250 GR PASSIERTE TOMATEN, MOZZARELLA, SALZ, PFEFFER, OREGANO UND BASILIKUM ZUM WÜRZEN

ZUTATEN FÜR DIE BECHAMEL: 40 GR BUTTER, 40 GR MEHL, 500 ML MILCH, SALZ, PFEFFER UND MUSKAT (CREME FRAICHE IST OPTIONAL)

FÜR 4 BIS 6 PERSONEN



ANLEITUNG :

1- ALS ERSTES DAS GEMÜSE KLEIN SCHNEIDEN, DANN IN EINE PFANNE ZWIEBELN UND DIE 400 GR HACKFLEISCH ZUSAMMEN ANBRATEN.

2- DANN DAS KLEINGESCHNITTENE GEMÜSE ,SOWIE DIE 3 KNOBLAUCHZEHEN IN DIE PFANNE HINZUFÜGEN.

3- ALS NÄCHSTES 1 EL TOMATENMARK, 1 DOSE GESCHÄLTE TOMATEN, 250 GR PASSIERTE TOMATEN UND DIE GEWÄHLTEN GEWÜRZE HINZUFÜGEN.

4- WÄHREND MAN DAS HACKFLEISCH UND DIE SOSSE KOCHEN LÄSST, MACHT MAN DIE BECHAMEL SOSSE

5- FOLGENDERMASSEN MACHT MAN DIE BECHAMEL SOSSE : MAN NIMMT SICH EINEN KLEINEN TOPF UND TUT DORT 40 GR BUTTER REIN, DAZU FÜGT MAN 40 GR MEHL UND 500 ML MILCH ,ZUM WÜRZEN NIMMT MAN SALZ, PFEFFER UND MUSKAT ,DANN WARTET MAN EINEN MOMENT UND RÜHRT ES UM.

6- WENN MAN DIES ERLEDIGT HAT, NIMMT MAN SICH EINE AUFLAUFFORM UND MACHT NACH GANZ UNTEN DIE TOMATENSOSSE ,DANN ETWAS BECHAMELSOSSE ALS NÄCHSTES MACHT MAN (UNGEKOCHTE)

LASAGNEBLÄTTER DORT DRAUF UND MACHT DIES BIS ALLES AUFGEBRAUCHT IST.

7- ALS LETZTES MACHT MAN MOZZARELLA KÄSE ÜBER ALLES UND TUT DAS BEI 180 GRAD FÜR 20-25 MINUTEN IN DEN BACKOFEN.



MEINE PERSÖNLICHEN SÄTZE ZUM GERICHT :

ICH HABE MICH FÜR LASAGNE ENTSCIEDEN DA, ES MEIN LIEBLINGSESSEN IST UND ES NICHT SCHWER ZUZUBEREITEN IST .AUSSERDEM IST ES MEIN LIEBLINGSNUDELGERICHT .

VON ZOE AUS DER 9A