

Übersicht der Rezepte

Hauptspeisen	1
Tortellini mit Tomatensauce für 3 Personen	1
Kartoffel – Karottensuppe mit Wiener	1
Ofengemüse mit Fleischbällchen	2
Knödelgrösti mit buntem Salat	3
Weiße Bohnen mit Kartoffeln und Wollwurst	5
Kohlrabi Bratkartoffeln	6
Nudelmuffins	7
Knusperlachs mit Risi e Bisi	8
Pasta Al Fredo	10
Lachs mit Reis und Zitronensoße	11
Nudelauflauf mit Hackfleisch	12
Hähnchen Paella	14
Bacon-Bomb	15
Familienburger von Familie Hoheneder	16
Spaghetti mit David-Sauce	17
Cremiges Curry mit Filet und Gemüse	18
Putenrahmgeschnetzeltes mit Spätzle	19
Putenrahmgeschnetzeltes mit Spätzle	20
Putenrahmgeschnetzeltes mit Spätzle Süßspeisen	20
Putenrahmgeschnetzeltes mit Spätzle Süßspeisen Quarkpfannkuchen	20 20 20
Putenrahmgeschnetzeltes mit Spätzle Süßspeisen	20 20 20
Putenrahmgeschnetzeltes mit Spätzle Süßspeisen	20 20 20 21 23
Putenrahmgeschnetzeltes mit Spätzle Süßspeisen Quarkpfannkuchen Nusstorte Köstliche Amerikaner Schmelzende Schneemann Cookies	
Putenrahmgeschnetzeltes mit Spätzle Süßspeisen Quarkpfannkuchen Nusstorte Köstliche Amerikaner Schmelzende Schneemann Cookies Gedeckter Apfelkuchen	
Putenrahmgeschnetzeltes mit Spätzle Süßspeisen Quarkpfannkuchen Nusstorte Köstliche Amerikaner Schmelzende Schneemann Cookies Gedeckter Apfelkuchen Gesichter Muffins	
Putenrahmgeschnetzeltes mit Spätzle Süßspeisen Quarkpfannkuchen Nusstorte Köstliche Amerikaner Schmelzende Schneemann Cookies Gedeckter Apfelkuchen Gesichter Muffins Scheiterhaufen	
Putenrahmgeschnetzeltes mit Spätzle Süßspeisen Quarkpfannkuchen Nusstorte Köstliche Amerikaner Schmelzende Schneemann Cookies Gedeckter Apfelkuchen Gesichter Muffins Scheiterhaufen Chocolate Chip Cookies	
Putenrahmgeschnetzeltes mit Spätzle Süßspeisen Quarkpfannkuchen Nusstorte Köstliche Amerikaner Schmelzende Schneemann Cookies Gedeckter Apfelkuchen Gesichter Muffins Scheiterhaufen Chocolate Chip Cookies Zimtschnecken	
Putenrahmgeschnetzeltes mit Spätzle Süßspeisen Quarkpfannkuchen Nusstorte Köstliche Amerikaner Schmelzende Schneemann Cookies Gedeckter Apfelkuchen Gesichter Muffins Scheiterhaufen Chocolate Chip Cookies Zimtschnecken Französische Crépes	
Putenrahmgeschnetzeltes mit Spätzle Süßspeisen Quarkpfannkuchen Nusstorte Köstliche Amerikaner Schmelzende Schneemann Cookies Gedeckter Apfelkuchen Gesichter Muffins Scheiterhaufen Chocolate Chip Cookies Zimtschnecken Französische Crépes Vegetarische Speisen	

Tomatensuppe	. 34
Kartoffelpuffer oder Reibekuchen	. 36
Grießnockerl	. 37

<u>Hauptspeisen</u>

Tortellini mit Tomatensauce für 3 Personen

Zutaten:

- eine Packung Tortellini
- eine Dose Tomatensauce
- eine Zwiebel
- eine Knoblauchzehe
- Salz, Olivenöl, Pfeffer, italienische Kräuter

Zubereitung:

Zuerst schäle ich die Zwiebel und den Knoblauch. Beides schneide ich in kleine Stücke. Dann gebe ich sie mit einem Esslöffel Öl in den Topf und lasse sie anbraten. Nun öffne ich die Dose Tomatensauce und schütte sie in den Topf.Jetzt muss die Sauce 30 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit fülle ich den anderen Topf mit Wasser und gebe eine Prise Salz hinzu. Das Wasser muss jetzt kochen. Sobald das Wasser kocht, gebe ich die Tortellini hinzu. Diese müssen jetzt 20 Minuten garen.

Wenn alles fertig ist, verteile ich die Teller.

Lucia El Naib, 2a

Kartoffel - Karottensuppe mit Wiener

Zutaten:

- 3 mittlere Kartoffeln
- 4 große Karotten
- 2 Paar Wiener

Zubereitung:

Zuerst wasche ich das Gemüse und schäle es. Dann schneide ich das Gemüse klein und gebe es in einen Topf mit Wasser. Nun koche ich das Gemüse, bis es weich ist.

Jetzt schneide ich die Wiener. Ich mag es püriert am Liebsten, gebe anschließend die Wiener dazu und lasse die Suppe 5 Minuten ruhen.

Zum Schluss verteile ich die Suppe auf die Teller.

Melissa Diener, 2a

Ofengemüse mit Fleischbällchen

Zutaten für das Ofengemüse:

- 500 g kleine festkochende Kartoffeln
- 1 Zucchini
- 2 Paprika (rot und gelb)
- 4 Karotten
- 1 große Zwiebel
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Olivenöl, Pfeffer, Salz
- Kräuter nach eigenem Geschmack (Rosmarin, Petersilie, Schnittlauch)
- 1 Becher Sour Cream
- Ketchup

Für die Fleischbällchen:

- 500 g Rinderhack
- 1 Ei
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 EL Senf
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Kümmel

Zubereitung:

Die Kartoffeln und das Gemüse gründlich waschen. Karotten und Kartoffeln schälen. Kartoffeln und Gemüse in Spalten oder Scheiben schneiden. Das Gemüse auf ein Backblech legen. Gemüse mit Salz, Pfeffer und wenn gewünscht mit Kräutern bestreuen. Etwas Olivenöl darüber gießen und mit den Händen vermischen. Backofen auf 180 – 200 Grad vorheizen. Wenn der Backofen eine Grillfunktion hat, wird das Gemüse besonders schön braun gebräunt. Gemüse ca. 20-30 Minuten im Backofen lassen bis die Kartoffeln weich sind. Zwischenzeitlich das Gemüse öfter wenden. Während das Gemüse im Ofen gart, können die Fleischbällchen zubereitet werden. Dafür das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Ei, Semmelbrösel und Senf zugeben. Mit Salz, Pfeffer und (wenn gewünscht) Kümmel würzen. Zwiebel fein hacken und zur Fleischmasse geben. Das Hackfleisch und die Zutaten mit den Händen gut verkneten, danach aus der Fleischmasse kleine Bällchen formen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Fleischbällchen von allen Seiten braun anbraten. Ofengemüse und Fleischbällchen mit dem Sourcream-Dip und Ketchup servieren.

Seraphina Brunner, 2a



Knödelgrösti mit buntem Salat

Zutaten Knödelgrösti (für 3 – 4 Personen):

- 6 Semmelknödel vom Vortag (Rezept ganz unten)
- 4 Stangen Lauchzwiebeln
- 50g Speck (kann man auch weglassen)
- 4 Eier
- 2 EL Butter oder Kokosöl
- Salz und Pfeffer (nach Geschmack), Petersilie zum Dekorieren

Zubereitung:

Zuerst werden die Semmelknödel und der Speck gewürfelt und die Lauchzwiebeln in feine Ringe geschnitten. Dann in einer Pfanne einen EL Butter/Kokosöl zerlassen und Lauchzwiebeln und Speck in der Pfanne 4 – 5 min anbraten.

Im Anschluss die gewürfelten Semmelknödel und den zweiten EL Butter/Kokosöl in die Pfanne geben und anbraten bis die Semmelknödel Farbe haben.

Danach die Eier verquirlen, in die Pfanne geben und mit braten bis die Eier gestockt sind, nach Geschmack würzen.

Zum Schluss das Knödelgrösti auf die Teller verteilen und mit der Petersilie dekorieren.

Zutaten Bunter Salat:

- 4 Tomaten geviertelt
- 1 Minigurke oder ½ Salatgurke gewürfelt
- 3 Radiserl in Streifen
- ½ rote Paprikaschote gewürfelt
- 1 Karotte gerieben
- ½ Apfel gewürfelt
- Eisbergsalat (Feld- oder Kopfsalat) gerupft

Salatsauce:

- 6 EL Öl
- 2 EL Essig
- 1 TL Senf
- Prise Pfeffer
- Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Den Salat waschen und rupfen, das Gemüse waschen, wenn nötig schälen und entsprechend klein schneiden. Dann alles zusammen mit der Salatsauce in eine große Schüssel geben und gut durchmischen.

Semmelknödel:

- 500g Knödelbrot
- 40g Butter
- 2 Eier
- 1/4 | Milch

- 1 EL Mehl
- Petersilie
- Salz

Die Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen, dann die Milch dazu geben, kurz aufkochen. Knödelbrot in eine große Schüssel geben und mit der heißen Milch übergießen. Etwas durchmengen und kalt werden lassen. Dann die Eier, das Mehl und die Petersilie unterrühren, würzen und bis zum Kochen ziehen lassen. Mit nassen Händen 6 Knödel formen und in heißem Salzwasser 15 – 20 min gar ziehen lassen.

Line Familler, 2a



Weiße Bohnen mit Kartoffeln und Wollwurst

Vei Be Bohnen mit Kartoffeln und Wollwurst

Ictaten: (för 4 Aersonen)

4 große Kartoffeln, 1 Dose weiße Bohnen, 1 kleine Zwiebel, 200g gewörfelter Speck, 4 Wollwörste, Salz, Öl

2 ubereitung:

Lartoffeln schälen, wörfeln und in Salzwasser oißfest kochen. Danach Iwiebel klein Wörfeln and mit dem Speck in Ol im Topf anbraten. Jetzt die Dase weiße Bohnen hinzufügen, mit Salz wörzen und erwärmen. Die fertigen Kartoffelstäcke dazufügen.

Die Wollwürste in ca. 3 cm Stücke schneiden und in in einer Pfanne in Ol anbraten. Zum Schluss Kartoffeln und Bohnen auf einem

Feller anrichten und die Wollwörste Clarauf ver-

teilen.

Goten Appetit!



Kohlrabi Bratkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

- 3 große Kohlrabis
- 125g durchwachsener Speck in Würfel
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Etwas Öl zum anbraten

Zubereitung:

Zunächst wird der Speck in der Pfanne knusprig angebraten und dann in eine Schüssel gegeben, die mit Küchenpapier ausgelegt ist, so dass das überschüssige Fett aufgesaugt wird.

In der Zwischenzeit den Kohlrabi schälen und am besten mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden.

Nun wird der Kohlrabi solange auf Mittlerer Temperatur angebraten bis er gar und knusprig ist.

Mit den Gewürzen abschmecken, mit dem Salz etwas aufpassen da der Speck nun dazu kommt und dieser auch etwas salzig ist.

Felix Kindl, 4a

Nudelmuffins

Das stellst du bereit:

Topf, Brettchen, Küchenmesser, Pfanne und Muffinblech

So geht's

- Koche die Nudeln nach Packungsanweisung gar. Gib 3 Minuten vor Ende der Garzeit die Erbsen zu den Nudeln.
- Heize den Backofen auf 170 C° (Umluft 150 C°) vor.
- Wasche die Frühlingszwiebel und die Champignons und schneide sie in dünne Ringe bzw. kleine Stücke. Schäle die Knoblauchzehe und würfle sie.
- Erhitze das Öl und dünste die Zwiebeln mit Knoblauch und Champignons an.
- Würfle den Schinken und rühre ihn mit den abgegossenen Nudeln und Erbsen unter die Pfannenmischung. Würze mit den Kräutern.
- Verteile die Nudelmasse auf zwölf gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Mulden eines Muffinblechs. Verrühre das Ei und die Sahne und fülle vorsichtig die Mulden damit auf. Bestreue mit Käse. Backe die Muffins etwa 30 Minuten im Ofen.

Das brauchst du

(für 12Stück)

200g Hörnchennudel

Salz und Pfeffer

150g TK-Erbsen

1 EL Öl

1 Frühlingszwiebel

evtl. 0.5 Knoblauchzehe

100g Champignons

75g gekochter Schinken

2EL Paniermehl

2 Eier



Tipp: Mit Salat schmeckt's besser



Federico, Klasse 2a (vgl. Benjamin Blümchen)

Knusperlachs mit Risi e Bisi

ER LACIS mit brita Humps Klasse ki Das stellst du bereit)as brauchst du: Küchenbrett 1 kleine Zwiebel Messer 1/2 Bund alatte Petersilie chussel 60a Semmelbrösel ssloffel 180a Arborio-Reis ackpopier 1 EL milder Sent Backblech 800 ml Gemüsebrühe kleiner lopf 175a Butter großer lop 40g genebener Harmeson Küchenwecker 4 Lachsfilets à 150g Ofenhandschuhe. 170 a Tiefkühl-Erbsen Kochlöffel Salz & Pfeffer für 4 Abrtionen (1/2 Bund Petersilie) Für die Lachskruste zupft die Blättchen von der Petersilie ab-Schneide sie klein und gib sie in eine Schüssel. (60g Semmelbrösel V2 Paket Butter) Gibdie Semmelbrösel und die Butter-dasu. (1 Esslöffel Senf, Salz und Pfeffer) Gib den Senf dazu. Verknete alles gut und schmeck die Masse mit Salzund Pfeffer ab. (4 Lachsfilets, Salt und Pfeffer Belegein Backblech mit Back papier und Leg die Lachsfilets darauf. Wirzesie mit Salz und Pleffer. Werteil die Bröselmischung auf dem Lache. Stell das Blech mit dem Lachs dann für ein paar Minuten in den Kühlschrank.

- 6 Heiz den Backofen auf 200°C Ober-und Unterhitze vor.
- (800 ml Gemüsebrühe) Für das Risi e Bisi gieß die Gemüsebrühe in einen kleinen Topf und erhitze sie. Stell sie dann beiseite.
- @ (1 Zwiebel) Lege die Zwiebel auf ein Küchenbrett und schneid das Wurz ende ab. Zieh die braune Schale ab. Schneid die Zwiebel dann in der Mitte längs dur
- Elegeine Zwiebelhälfte mit der Unterseite auf das Brett und schneid Sie in Scheiben. Leg dann jeweils ein paar Scheiben aufeinander und Schneid sie mehrfach durch, sodass sie in Würfel zerfallen. Gib die Zwiebel würfel in eine Schüssel. Mach das selbe mit der zweiten Hälfte.
- ihn bei mittlerer Temperatur. Gib ungefähr die Hälfte der Butter (25g) und die Zwiebeln hinein und brat die Zwiebeln etwa 2 Minuten unter Rühren glasig an.
- (180g Arbonio-Reis) Gib den Reis dazu und brat ihn unter Rühren so land anzbis die Körner ein bisschen glasig ausschen.
- 12 (170g Tiefkühl-Erbsen) Gib die Erbsen dazu und rühr sie unter. Gib die heiße Brühe dazu.
- Lass alles unter Rühren etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln.

Schieb parallel dazu das Blech mit dem Cachs in das obere Offendrittel und lass den Lachs 20 Minuten garen.

1505g Butter 40g geriebener Parmeson, Salz & Pletter) Wenn der Reis weich istigib die restliche Butter und den Parmeson dazu und verrühr allestis Käse und Better geschmolzen sind. Schmeck den Reis mit Salz und Pfetterab. Seviere den Lachs mit dem Pici-Bis

Leila Humpf, 4c

Pasta Al Fredo

Zutaten für 2 Personen:

- 250g Nudeln
- reichlich Wasser
- 1TL Salz+ etwas Salz
- 40g Butter oder 2 EL Öl
- 80g Parmesan
- 1 Becher Sahne

- 100g Schinken
- nach Wunsch 1 Dose Erbsen
- 1TL Gemüsebrühe
- Pfeffer
- 3 EL Petersilie

Zubereitung:

Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln ca. 10 Min. (Packungshinweise lesen!) garen. Abtropfen lassen und im Topf warmhalten.

Butter in einem kleinen Topf zerlassen, geriebenen Parmesan und Sahne unter ständigem Rühren hinzugeben. Schinken würfeln und zur Soße geben. (Erbsen abseihen und zur Soße geben).

Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, fein hacken und zur Soße geben, gut verrühren. Anrichten: Die Soße an die Nudeln geben und gut vermengen, bis sie an den Nudeln haftet.

Wir mögen das Gericht, da die Kinder ganz stolz sind, wenn Sie es selbst zubereitet haben und es einfach lecker schmeckt.

Finn Günther, 4c

Lachs mit Reis und Zitronensoße

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Lachsfilets tiefgefroren
- gekochten Reis
- ½ Tasse Wasser
- 1 TL Gemüsebrühe
- 2 3 TL mittelscharfer Senf (keine Sorge das schmeckt super!)
- 3 TL Dill

- 1 Becher Sahne
- 1 TL Maisstärke
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- Olivenöl
- 1 ausgepresste Zitrone
 - Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Taue die Lachsfilets rechtzeitig auf und koche anschließend den Reis wie es auf der Verpackung angegeben wird. Richte dir schon einmal das Brühwasser und die Sahne her, welches später zum Einsatz kommt.

Brühwasser:

Gib in eine $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser 1 Teelöffel Gemüsebrühe und je nach Geschmack 2 – 3 Teelöffel mittelscharfen Senf, sowie 3 Teelöffel Dill

Sahnemischung:

Verrühre einen Becher Sahne mit 1 Teelöffel Maisstärke. Das sorgt später dafür, dass die Soße nicht so flüssig ist.

Schneide dann eine Zwiebel in kleine Würfel und halbiere den Knoblauch. Erhitze eine große Pfanne und gib Olivenöl hinein. Brate die Zwiebel und den Knoblauch kurz an und gib nun die Lachsfilets dazu. Kurz von beiden Seiten anbraten und anschließend den Zitronensaft und das Brühwasser in die Pfanne geben. Rühre die Sahnemischung in die leicht köchelnde Soße ein.

Das Ganze noch flink mit Salz und Pfeffer je nach Geschmack abschmecken und fertig ist alles.

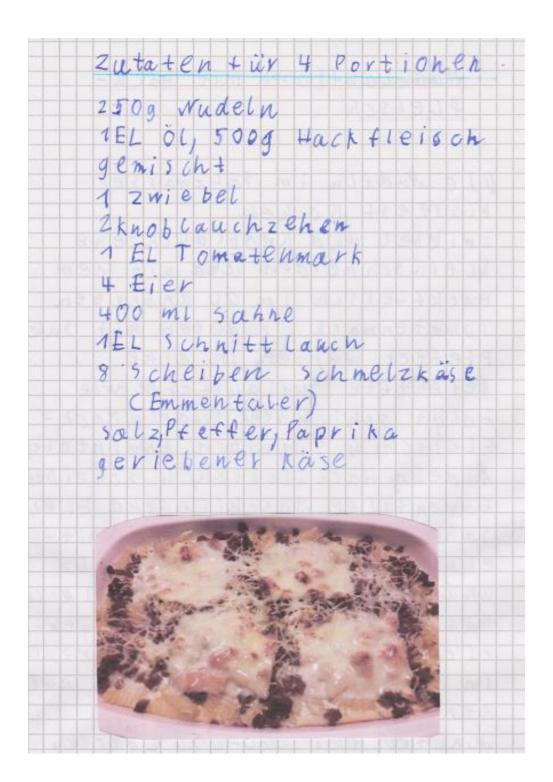
TIPP: Vor dem Servieren kannst du noch den Knoblauch rausfischen.

Darum mögen wir das Gericht so sehr: Wir mögen das Gericht, weil es schnell zu kochen und lecker ist. Wir essen aber auch manchmal Gemüse dazu. Das schmeckt lecker.

Guten Appetit!

Nudelauflauf mit Hackfleisch

Nudelantlant mit Hack-ALBISCH Die Nudeln im salzwasser bissfest Kochen zwiebel und knoblauchzehe kleinschneiden und mit dem Hackfleisch im Ol anbraten Tomatenmark zugeben mit sulz Pteffer wurzen In eine gefettete tuflaufform wie tolat schickten; Nudeln Hackfleisch, 4 soneiben Emmentaley Nudelny Hack fleisony 4 scheiben Emmentaler, Anschließend Eien Sahre und Schnitt Lauch miteinander verrührenmit salz und Pfeffer würzen und gleich masig darüber bienenden gexriebenen käse darüber streuen, Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren schiene 30 minuten bei 200-220°C garen.



Valentin Hahn,3a

Hähnchen Paella



Zutaten:

- 2 gelbe oder rote Paprikaschote(n)
- 2 kleine (rote) Zwiebeln
- 5 TL Olivenöl
- 200g Tiefkühlerbsen (oder Karotten, Bohnen oder Rosenkohl)
- 2 Messerspitzen Safranpulver
- 2 Messerspitzen Paprikapulver



- Salz und Pfeffer
- 200 g Reis (Milchreis, Risottoreis oder Paellareis)
- 500 ml heiße Geflügelbrühe
- 400 g Hühnerbrustfilet
- 1-2 Zitronen
- Gewürzmischung für Geflügel
- 2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Paprikaschote entkernen, waschen und klein würfeln. Tomate überbrühen, häuten, entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln bzw. hacken.

Öl in einer Pfanne mit hohem Rand, Topf oder Bräter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig werden lassen. Paprikawürfel, Tomaten und Erbsen dazugeben. Mit Safran, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Reis untermischen. Mit heißer Brühe aufgießen und etwa 20 Min. garen. Fleisch in kleine Würfel schneiden und in einer anderen Pfanne rundum anbraten, salzen und pfeffern (je nach Geschmack auch Hähnchengewürz).

Fleisch auf die Reismischung legen und mit Alufolie abdecken. Paella im auf 175° Grad vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.

Zitrone in Viertel oder Achtel schneiden und die Paella damit garnieren.

Rafael Dyroff, 2d

Bacon-Bomb

Zutaten (für 4 Personen):

- 5-6 Packungen Bacon
- 650g Gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 250g Champignons
- 100g Reibekäse
- BBQ-Soße

Zum Würzen: Salz, Pfeffer, mittelscharfer Senf



Zubereitung:

Zu Beginn muss mit den Bacon-Scheiben ein Gitternetz geflochten werden (am besten auf Frischhaltefolie um später besser Rollen zu können). Zuerst 10 Speckstreifen nebeneinanderlegen, anschließend abwechselnd die Scheiben 2, 4, 8 und 10 umklappen. Jetzt die ersten Streifen quer auf die längs Streifen legen. Die Scheiben 2, 4, 6, 8 und jetzt wieder "hochklappen" so dass ein Netz entsteht. Im nächsten Schritt die Schreiben 1, 3, 5, 7 und 10 umklappen und die nächste Reihe Bacon querlegen. Das ganze solange wiederholen, bis man ebenfalls mindestens 10 horizontale Reihen hat.

Im Anschluss kommt das Hackfleisch ca. 1cm dick auf das Gitternetz, ringsum ca. 3cm Platz freilassen.

Das Hackfleisch dann salzen, pfeffern und mit mittelscharfem Senf bestreichen. Die Zwiebel würfeln und die Champignons in Scheiben schneiden und dann gleichmäßig auf dem Hackfleisch verteilen und dann mit Käse bestreuen. Das Ganze dann zu einer Rolle rollen und rechts und links mit Zahnstochern verschließen. Beim Einrollen ist es leichter die Frischhaltefolie anzuheben.

Dann kommt die Bacon-Bomb auf den Grill und soll dann bei ca. 150 bis 200 Grad zu einer Kerntemperatur von 75 Grad indirekt gegrillt werden. Die Bacon-Bomb muss regelmäßig mit einer BBQ-Soße eingepinselt werden, damit Sie schön saftig und würzig wird. Grillzeit ca. 1,5 bis 2 Stunden.

Dazu schmecken alle Grillbeilagen.

Darum mögen wir das Gericht so gerne:

Lässt sich gut vorbereiten, ist einfach, schmeckt sehr lecker und es ist einfach mal was anderes auf dem Grill und das macht sie so besonders für uns.

Julia Scherer 1c

Familienburger von Familie Hoheneder

Zutaten:

Für das Dinkel-Karotten-"Brot":

- 200 g Dinkelmehl
- 25 g geschrotete Leinsamen
- 25 g Haferflocken
- 25 g Kürbiskerne
- 1/2 TL Salz
- 200 ml Wasser
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 100 g geraspelte Karotten
- Öl zum Bestreichen

Für die "Füllung":

- 400 g Rinderhack
- Salz und Pfeffer
- Salat, Tomaten, Gurke und Paprika
- Dressing:
- Naturjoghurt
- Olivenöl
- Schuss Essig
- Pfeffer und Salz





Zubereitung des Brotes bzw. der Burgersemmel:

Alle Zutaten bis auf die Karotten in eine Schüssel geben und miteinander verkneten.

Zum Schluss die Karotten unterheben.

Den Teig in eine runde Springform geben, 1-2x einschneiden und mit etwas Öl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 60 Min. backen.

Währenddessen das Fleisch mit Pfeffer und Salz abschmecken, gut durchkneten und zu einem riesengroßen Burgerfleisch (Pfannengröße) pressen. Braten!

Zutaten für das Dressing vermischen und nach Belieben abschmecken. Das Gemüse schnipseln. Sind Brot und Fleisch fertig, alle Burgerbestandteile zusammenfügen und genießen!

Maximilian Hoheneder, 2a

Spaghetti mit David-Sauce

Zutaten:

- 500 gr. (rohe) Spaghetti
- 500 gr. reife Tomate
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Basilikum
- 200 gr. geriebenen Parmesan-Käse
- Salz, Pfeffer, 2 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Butter

Zubereitung:

Tomaten waschen und würfeln.

Knoblauch schälen und pressen.

Basilikum waschen und fein hacken.

Tomaten mit Knoblauch in Öl und Butter dünsten.

Wenn die Tomaten weich sind, Basilikum dazugeben und mitkochen.

Salz und Pfeffer dazugeben.

Nudeln in viel heißem Wasser mit Salz kochen

Parmesan-Käse reiben.

Wenn die Nudeln fertig sind, alles servieren

David Brunner, 2a





Cremiges Curry mit Filet und Gemüse

Zutaten (4 Portionen):

- 4 Hähnchenbrustfilets (ca. 150g)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Möhren
- 3 bunte Paprikaschoten
- 200g Champignons
- 3-4 EL Olivenöl
- Salz, weißer Pfeffer

- 1-2 EL gelbe Currypaste (oder 2 TL Currypulver)
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1-2 EL dunkler Aceto Balsamico
- 200 ml Schlagsahne
- 2 EL Schnittlauchröllchen oder Thaibasilikum

Zubereisuna 1. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken Supfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und undblauch fein weirfeln. Köhren schälen, Papriha und libre pubren. Gemüse in Scheiben bzw. Streifen schneiden. 2. Ol in einer großen Channe oder im Wok erhibren, Fleisch davin co 30 min. anbroken. Zwiebel und Unoblauch hurz misbraber, Köhren und Paprika rugeben, weistere 3 min. braken. Eilze unbermischen und 3-5 min, unter Wenden braben. 3. Wok mid Salx, Efeffer, Curry und Cayennepfeffer winzen. Balsamico zufügen, etwas einhochen. 4.100 ml Sahne unbermischen, einmal aufhochen. Restliche Sahne zufügen nochmols außlochen, ebwas einkochen lassen. Salzen, pfeffenn und mis Schnisslauch berdreuen. Dazu passt Reis.



Putenrahmgeschnetzeltes mit Spätzle

Name	Klasse Datum Statt		
Maxi	40 30.3.2020		
D.A	1 2 1 1 1 1 1 1 1 C - 1 C		
MARI	rohmseschre felse mit Snath		
Ca. 4 personen Zutoiten:	ca. 4 Bersonen Zudahen:		
4000 Buse	500, Weizenmehl		
400g Chamgignon	11/ Solz		
12 wielel	5 Eier (Größe M)		
500g Sahne	220 ml lauwarmer Waner		
Salz, Efeller	Salz, weißer Beffer		
Beservilie	. 1		
Rezent für die sopse:			
he schneidert die Bute in Streiker.			
Die Champinon sch	noiden.		
Die Zmiebel in beleine Sticke schneider.			
Par Ol in der Blanne er hitzen und die Zwieleln arbeiter.			
Don Fleisch misdiinsten lie Champignon kurz mit-			
anaken. Zum Schlumaller mit der Sahne allöschen			
und mid Sals und Bleder würzen. 20 minuten kächeln			
und mid Sals und Efeter würzen. 20 minuten bicheln			
Resent für die Snätsle:			
Zulader zusammenvermengen bis Blooken entster.			
10 minuser ruhen lanen und nochmals verrumven.			
Einen großen Tonf mit Worser erhitzer und Solz hinein geben. Dann die Snitzbeneile benutzen und			
die Spätzle aufbochen lanen. ANGUADN			
	THE CALL TO		

<u>Süßspeisen</u>

Quarkpfannkuchen

Zutaten:

- 240 g Mehl
- 320 ml Milch
- 320 g Quark
- 4 Eier
- 2 EL Zucker
- 2 TL Zimt

Zubereitung:





Mehl, Milch, Quark und Eier verrühren. Pfannkuchen von beiden Seiten hellbraun braten

Elias Frank, 2a

Nusstorte

Nussion te		
Zusasen	Andreissschnisse	
6 Eier	Eier Arennen	
	Eischne schlagens	
	kühl stellen	
200 g Zucker	Eigelle mind Lucker	
1 Rickchen Vanillezucher	xhaumig xhlagen	
250 og gerielrene Haselnisse	In die Schaummasse	
21/2 Esslöffel Mehl	einrühren	
1/2 Käckchen Backpulver	C ferse Marse	
	Eischnee unserheben	
	Backen bei 200°C Olver-	
	und triserhitze	
	ca. 45 Min	
	auskühlen lassen	
Fülle		
3 Bechen Sahne	Sahne xhlagen	
50 g Lucken		
3 Kackehen Sahne- steil		
Tersiassellung	2	
Tonsenbroden seilen, füll	en und zusammen-	
120 + 100 - 1		
Außen mit Sahne ber	sreichen, upger verzieren	
Rand dick mit Sahne A	upper verzieren	
Oben mit Schokostre	usel, kall Sellen Mariella Stießberger, 2d	
Gusenapplesis	Maneila Gueisberger, 20	
as will allow to		

Köstliche Amerikaner

Köstliche Amerikaner

Zutaten Teig: 100 g weiche Butter 100 g Zucker 2 Eier 5 EL Milch 250 g Mehl 2 TL Backpulver 1 Prise Salz



Werkzeua:

- 1 große Schüssel (Teig)
- 1 kleine Schüssel (Zuckerguss)
- 1 Quirler
- 1 Esslöffel
- 1 Messer
- 1 Backblech mit Backpapier
- 1 großen Teller



Zuerst bereite die Zutaten in der passenden Menge vor. Nun füge alle Zutaten gemeinsam in die Schüssel: Butter, Zucker, Eier, Milch, Mehl, Backpulver und Salz.



Jetzt nehme den Quirler und rühre den Teig um, bis ein fester Teig entsteht.



Bereite ein Backblech mit Backpapier vor. Außerdem richte zwei Esslöffel her.



Anschließend nehme einen Esslöffel und tauchen ihn in den Teig. Den Teig mit dem zweiten Löffel zu Häufchen auf das Backblech abstreichen.



Aus dem Teig lassen sich sieben Häufchen formen.



Danach den Backofen auf 180° (Umluft 160°) heizen. Ist der Ofen heiß genug, das Blech in die Mitte des Ofen schieben. Vorsicht beim Reinschieben: heiß! Frage einen Erwachsenen um Hilfe.



Jetzt die Häufchen ungefähr 20 Minuten backen.



Die Amerikaner sind fertig, wenn sich die Ränder goldgelb färben. Vorsicht beim Rausholen: heiß! Frage einen Erwachsenen um Hilfe! Lasse das Gebackene nun abkühlen.



Zutaten Zuckerguss: 200 g Puderzucker 2 EL Zitronensaft



Nehme den Zitronensaft und tröpfel ihn in den Puderzucker. Als Nächstes rühre so lange bis ein cremiger Zuckerguss entsteht.



Lege die ausgekühlten Amerikaner mit der flachen Seiten nach oben auf eine hübsche Platte.



Anschließend streiche den Zuckerguss mit einem Messer vorsichtig auf die Amerikaner.



Fertig! Guten Appetit!

Emilia, 2d

"Ich mag Amerikaner sehr gern, weil sie so fluffig sind und der Puderzuckerguss besonders den Teig süß macht."

Warum heißen Amerikaner eigentlich Amerikaner?

Damit der Amerikaner fluffig und locker wird, braucht man ein Mittel, das den Teig beim Backen aufgehen lässt. Dazu nahm man ursprünglich Hirschhornsalz, das besteht aus Ammoniumhydrogenncarbonat. Früher nannte man das Gebäck deshalb Ammoniakaner oder auch Ammonplätzchen oder Ammontaler. Weil sich Sprache immer wieder verändert, wurde aus Ammoniakaner irgendwann Amerikaner.

In meinem Rezept verwende ich aber Backpulver – das geht, wie Du gesehen hast, auch. Backpulver besteht aus Natriumhydrogencarbonat. Das hat der Apotheker Dr. August Oetker besonders in Deutschland bekannt gemacht (und ihn selbst auch). Eigentlich hießen dann meine Gebäckstücke nicht Amerikaner sondern Dr. Oetkerianer.

Bekannt ist der Amerikaner bei uns meist mit weißem Zitronenzuckerguss. Es gibt auch die Möglichkeit, das Gebäck mit Kakaoglasur zu überziehen oder mit einer Hälfte weißem Zitronenzuckerguss und mit der andern Hälfte Kakaoglasur.

Schmelzende Schneemann Cookies

Zutaten für ca. 8 Stück:

- 250g+ etwas Mehl
- 125g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Salz, 3 Eier (Gr.M)
- 50g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
- 125g kalte Butter
- 500g Puderzucker
- 2TL Zitronesaft
- 8 mittelgroße Marshmallows
- Süßigkeiten zum verzieren (z.B orangefarbene Jelly Belly Beans, braune Zuckerschrift, bunte Schokolinsen, Keksstangen mit Schokolade
- Backpapier



- 1. 250g Mehl, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, Mandeln und Butter in Stückchen erst mit den Knethaken des Rührgerätes und dann kurz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min. kaltstellen.
- 2. Ofen vorheizen.(E-Herd:200°C/Umluft:175°C) Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf wenig Mehl ca. 1cm dick ausrollen. Daraus 8 Kreise (ca. 9cm Durchmesser) ausstechen, dabei die Teigreste wieder verkneten , ausrollen und weiter ausstechen. Auf das Backblech legen.
- 3. 2 Eier trennen. Eiweiß kaltstellen. Eigelb und 2 EL Wasser verquirlen. Teigkreise damit bestreichen. Im heißen Ofen 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- 4. Puderzucker, Eiweiß und Zitronensaft mit den Schneebesen des Rührgerätes verrühren. Für den Kopf an jedem Marshmallow mit etwas Guss 1 "Jelly Bean als Nase ankleben. (Tipp. Wir drücken die Jelly Beans ganz fest in den Teig anstelle Sie an zu kleben) Mit Zuckerschrift Augen und Münder auf die Marshmallows malen. Kekse locker mit dem Guss einstreichen. Sofort je 1 Marshmallowkopf an einen Rand setzen. Schokolinsen als Knöpfe daraufkleben. Keksstangen als Besenstiel in den Guss drücken. Alles trocknen lassen.

Wir mögen das Gericht, weil es witzig aussieht, süß und lecker schmeckt.

Finn Günther, 4c



Gedeckter Apfelkuchen



300 g Mehl

Zutaten:

271 Backpulver

150 g Butter

200 g Zucker

1 Tüte Vanillinzueker

1 81

1 Prise Salz

50 g Rosinen

2 kg Apfel

174 3imt

125 9 Puderzucker

2 EL Zitronensaft

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit Butter. 100 g Zucker. Vanillinzucker. Ei und Salz zu einem glatten 7eig kueten. Den 7eig zugedeckt für 30 Minuten kalt stellen.

Die Rosinen waschen und abtropfen lassen. Die Äpfel schälen, entkernen, werteln und in kleine Stücke schneiden. Die Äpfel mit 3 EL Wasser, 100 g Zucker, Rosinen und Zimt ca. 10 Minuten dünsten, anschließend abkühlen lassen.

Eine Springform fetten. Die Hälfte des Teiges ausrollen und in die Springform geben. Den Boden am Rand gut hochdrücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen und 15-20 Minuten bei 200° im vorgeheizten Backofen vorbacken.

Das Apfelkompott auf dem Boden verteilen. Den restlichen Teig ausrollen und darauf legen. Bei gleicher Hitze nochmals ca. 15 Minuten backen. Danach den Kuchen herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

Puderzucker mit Zitronensaft mischen und den Kuchen mit dem Guss überzieken. Arbeitszeit: ca. 30 Min. Ruhezeit: ca. 1 Std.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünschen Valentina und Eltern! Klasse Zo

Valentina Everke, 2c

Gesichter Muffins

Valentin, 3a Gesichter-Muffins zutaten Für den Teigi 1009 Weizenmenl 2Pck-Pudding-Pulver vanilleoeschmack 3 gestroTL Backpulver 1209 Zucker 4 Eier 100 gweiche Butter oder Margarine 3 EL Schlag sanne zum verzieren 70g Puderzucker 1-2 IL zitronensaft einige mini-schokolingen

zuberestung 1) Fur den teig Ment mit Pudding-Pulver und Backpulvor mischen, in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Eier, Butter oder margarine und sanne hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät zunächst kurz auf niedrigste, dank auf höch ster stute in etwa zwei Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. 2) Den Teig in eine muffinform Cfür zwölt Muffins) tallen und bei 200°C vorgeneist, Ober-Tunternitze (18000 Heiß-Luft) et wa 15 Minut en back en 3) Nach dem Auskühlen zum Verzieren Puderzucker mit zitronensatt zu einer dickflissigen Masse verrinrenAuf die muffing jeweils ein Gesicht malen and mit schokolinsen garnieren

Scheiterhaufen

Zutaten:

- 30 Scheiben Toastbrot
- 3 Eier
- 250 ml Milch
- 10 Äpfel
- 1 TL gemahlener Zimt

- 1 TL gemahlener Kardamom
- 4 EL Zucker
- 150 g Rosinen
- Butter (zum Einfetten)
- 3 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Äpfel in feine Scheiben schneiden und mit Zimt, Kardamom, 1 EL Zucker, Zitronensaft und Rosinen abschmecken. Milch mit den 3 Eiern, den restlichen 3 EL Zucker vermischen. Wer will kann die Milch auch noch mit Zimtpulver verfeinern. Die Form befetten. Toastbrot in 250ml Milch tunken und abwechselnd eine Schicht Toastbrot und Äpfel in die Auflaufform schichten. Mit einer Toastschicht beginnen und einer Apfelschicht enden. Über den fertigen Auflauf die restlichen 250ml Eiermilch schütten. Bei 180°C im Ofen für 40 min backen. Sollten die Äpfel zu dunkel werden mit Alufolie bedecken.

Darum mögen wir das Gericht so sehr:

Der Scheiterhaufen schmeckt süß und fruchtig. Das finde ich schön!

Helena Skoufos, 2d

Chocolate Chip Cookies

Arbeitszeit: ca. 15 min

Ruhezeit : ca. 20 min

Gesamtzeit: ca. 45 min

Backzeit: ca. 10 min &

Zutaten für Chocolate Chip Cookies:

70g Butter, weiche

80g Rohrzacker

70g Zucker

1 Ei

2TL Vanilleextrakt

170g Mehl

2TL Stärke

1TL Nation

1 Prise Salz

1009 Schokoladendrops

Caltanativ gehable Schobolade)

Zubereitung:

In einer Schässel die weiche Butter mit dem Rohrzucker Zucher, Ei und Vanilleextratt cremig rühren. Mehl mit Stärke, Natron und Solz mischen und dozugeben. Die Schobolodendrops unterheben und den Teig Für ca. 20 min kalt stellen.

Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier zuskleiden.

Den Teig alles dem Kählschrant nehmen mit einem Esslöffel oder Weinem Essloffel oder Weinem Essloffel oder Backblech verteilen Coeht auch mit Hand) zwischen den Cookies

Die Cookies im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen, bis die Ränder leicht gebrächt sind. Heracesnehmen und zum Abhählen vorsichtig auf ein Kachengitter legen.

Zimtschnecken

Zutaten für 25 Stück:

Für den Teig:

- 0.5 Würfel Hefe
- 60 g Zucker
- 1 Eigelb
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- 375 g Mehl
- 170 ml Milch

Für die Füllung:

- 50 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 1.5 TL Zimt

_

- Für den Guss:
- 2 TL Milch
- 50 g Puderzucker

Zubereitung:

In einer Schüssel Hefe in etwas warmer Milch mit einer Prise Zucker auflösen, kurz stehen lassen.

Butter zerlassen und zur Milch geben. Restlichen Zutaten dazugeben und 10-15 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten, zugedeckt ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Teig zu einem ca. 3 mm dickem und ca. 35 cm langen Rechteck ausrollen und mit weicher Butter bestreichen. Zucker und Zimt mischen und über den Teig streuen.

Teig zu einer langen Rolle aufrollen und in 25 Scheiben schneiden. Backblech mit Backpapier auslegen.

Scheiben mit der Schnittfläche nach oben auf das Backblech legen und zugedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zimtschnecken im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen, kurz abkühlen lassen. Puderzucker mit Milch verrühren und über die Zimtschnecken geben.

Darum mögen wir das Gericht

Weil Hannah sie immer so lecker backt ©

Hannah Kirsch, 2b

Französische Crépes

Franzäsische Créps Material: Zutaten: 250g Mehl Thermomix 500ml Milch oder Küchen-3 Eier maschine 1TL 1 TL Zucker eine Prise Salz 1 Kelle Butter zum Braten 1 Pfannenwender 1. Als erstes gibst du alle Zutaten in den Thermo mix/Kuchenmaschine 2. Dann stellst du den Thermomix/Küchenmaschine aut Stufe 10 and 1 min ein. Danach ist der Crépsteia fertia.

3. Wenn dass ales kräftig durchgemischt wurde

stellst du den Herd auf Stufe b und least ein

Stück Butter in die Pfanne. Und verteilst sie.

4. Jetzt gießt du eine Kelle Crépesteig in die Pfanne. Nach etwa 30 Sekunden ist die untere Seite braun gebrannt und du wendest den Crepes.

5. Nach weiteren 30 Sekunden nimmst du dir den Pfannenwender und Least den Crêpes auf einen Teller

Guten Appetit

Tipp: Du kannst den Crepes auch mit Sachen füllen z.B. mit Spek und geraspelten Käse, wenn du den Spek vorher in der Pfanne anbrätst und dann den Teig darauf giept. Jetzt machst du einfach den geraspelten Käse darauf.



Juli Schwarz, 4c

Vegetarische Speisen

Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage

Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 große Karotte
- 400 g Kartoffeln
- 100 g Sellerie
- 150 g Lauchzwiebeln
- 750 ml Wasser
- 1 Zwiebel

- 20 g Butter
- 1 TL Gemüsebrühe
- 100 g Creme fraiche
- n. B. Salz, Pfeffer, Muskatnuss, gem. Kümmel

Zubereitung:

Die Karotte, 100 g Kartoffeln und den Sellerie schälen. Anschließend alle 3 Zutaten in kleine Würfel schneiden. Von den Lauchzwiebeln die grüne Seite in feine Ringe schneiden. Das Wasser mit etwas Salz erwärmen und darin das Gemüse bis zur gewünschten Bissfestigkeit garen. Das Gemüse abgießen und dabei das Kochwasser auffangen. Die Zwiebel und den weißen Teil der Lauchzwiebel fein schneiden. Anschließend in dem Topf die Butter schmelzen und darin die Zwiebeln glasig dünsten.

Währenddessen die restlichen Kartoffeln schälen und in Stückchen schneiden. Zusammen mit dem aufgefangenen Kochwasser und der Gemüsebrühe zu den Zwiebeln geben. Bei geschlossenem Deckel solange kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Die Creme fraiche und die Gewürze hinzugeben. Solange pürieren, bis keine Stückchen mehr vorhanden sind.

Anschließend nochmals abschmecken.

Zum Schluss mit den gegarten Gemüsewürfeln und ein paar Kräuter servieren.



Lena Riehl, 2a

Louisa's Frühlingssalat

Louisa`s Frühlingssalat

Ich brauche Gurken, Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, eine Zitrone, Salz und Pfeffer, einen Esslöffel, eine Schüssel, ein Messer und ein Brettchen.

Erst stelle ich alles bereit und wasche das Gemüse. Dann lege ich das Brettchen vor mich. Anschließend schneide ich das Gemüse klein und schiebe es in die Schüssel.

Danach nehme ich zwei Esslöffel Olivenöl und presse die Zitrone. Dann kippe ich es zum Gemüse in die Schüssel.

Zum Schluss unterhebe ich die ganze Mischung kräftig und würze mit Salz und Pfeffer.

Guten Appetitl



Louisa Stein, 2a

Grüner Salat mit Tomate

Zutaten:

- Grüner Salat
- 2 Tomaten
- ½ Orange

Für die Soße:

- Scharfer Senf 1TL
- Apfelessig 1EL
- Olivenöl 1 bis 2EL
- Honig 1TL
- Salz ½ TL
- Pfeffer
- ein bisschen Orangensaft
- ½ Orange

Zubereitung:

Salat zerteilen in mundgroße Stücke Salat waschen und trockenschleudern Tomate waschen und schneiden Alles in eine große Schüssel tun

Alle Zutaten für die Soße in eine Tasse schütten und solange rühren bis sich alles vermischt hat

Soße erst kurz vor dem Essen über den Salat schütten und umrühren Gut dazu schmeckt ein Vollkornbrot mit Butter



Tomatensuppe

Zutaten (für 4 Personen):

- 500g Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Esslöffel Butter
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- ½ Teelöffel italienische Kräuter
- Salz, Pfeffer
- ½ Liter Milch
- 1 Prise Zucker
- 2-3 Esslöffel süße Sahne
- Einige Zweige Petersilie

Außerdem richtest du:

- Tomatenmesser
- Schneidebrettchen
- Kochtopf
- Kochlöffel
- Küchenmesser
- Sieb
- Schüssel



Zubereitung:

- Wasche die Tomaten, entferne den Stiel und schneide sie mit dem Tomatenmesser in Stücke.
- 2. Schäle die Zwiebel und würfele sie (wenn du nicht weißt wie das geht, frag Mama oder Papa)
- 3. Gib die Butter in einen Kochtopf, erhitze sie auf Stufe 2 und dünste die Zwiebeln und die Tomaten darin an.
- 4. Gib das Tomatenmark, das Wasser und die Kräuter dazu, schalte auf Stufe 1 zurück, lass die Suppe 10 Minuten kochen.
- 5. Dann schüttest du die Suppe durch ein Sieb in eine Schüssel und reibst die festeren Bestandteile durch das Sieb.
- 6. Gib die Suppe nochmals in den Kochtopf und erhitze sie und würze mit Salz, Pfeffer und Zucker. Dann nimmst du sie vom Herd, lässt sie kurz stehen und rührst die Sahne langsam unter.
- 7. Wenn du magst, kannst du die Suppe mit kleingeschnittener Petersilie verzieren.

Darum mag ich das Gericht so sehr:

Ich mag die Suppe so gern, weil ich sie allein mit meiner Freundin Julia kochen kann.

Lara Römermann, 2c



Kartoffelpuffer oder Reibekuchen

Kartoffelpuffer oder Reibekuchen
Zutaten für 4 Portionen: Du brauch st: 12 Kartoffeln, 3 Zwiebeln, 8 El Mehl, 2 Eier, Salz und Pfef- fer.
He Zuerst schälst du die Kartoffeln. Danach reibst du die Kortoffeln aus der großen Reibe.
Nun gibst du die Eier dazu. Anschließend bestäubst du die Masse mit dem Mehl. Zu letzt verrührst du alles ordentlich Miteinander und schmekst du mit Salz
Schließlich erhitzst du die Pfanne mit dem Öbund bäckst du Isleine
Zum Schluß tröpftst du diese auf Küchenkrepp ap.
Lass es dir gut schmecken! Guten Appetit Herr Traut!

Grießnockerl

Zutaten:

100g weiche Butter

2 Eier (Zimmertemperatur)

160g Weichweizengries

Salz, Muskatnuss



Zubereitung:

Am Anfang schlägst du die Butter hellschaumig. Jetzt gibst du nach und nach die Eier dazu und rührst so lange, bis die Masse bindet. Als nächstes wird der Weichweizengries hineingerührt, du würzt es mit Salz und Muskatnuss.

Nachdem der Teig eine Stunde quellen konnte, kochst du Salzwasser in einem großen Topf auf. Mit der Hand und einem Teelöffel formst du kleine Grießnockerl. Zwischendurch tauchst du den Löffel in kaltes Wasser, damit sich die Nockerl lösen. Anschließend lässt du die Nockerl in das kochende Wasser gleiten und knapp unter dem Siedepunkt 20 Minuten gar ziehen.

Zum Schluss schöpfst du die fertigen Grießnockerl heraus und servierst sie am besten in Papas kräftiger Rinderbrühe.

Nun lässt du dir die Suppe schmecken!

(ausprobiert von Paul Spirkl am 24.03.2020)

Paul Spirkl, 4d