

The GOOD FOOD CONNECTION

Food in Germany

Inhaltsverzeichnis

Rezept	Schüler	Seitenzahl
Crêpes	Lea-Marie Rubeck	2
Königsberger Klopse	Celine Scheffler	3
Pfälzer Dampfnudeln mit Vanillesoße	Soraya Hahn	4
Rostige Ritter mit Kartoffelsuppe	Maximilian Kozerke	6
Paprikacremesuppe	Pascal Klonig	8
Advents-Tiramisu	Simon Germann	10
Schales	Marie-Claire Müller	12
Dinkelnnudeln mit Linsenragout	Vanessa Müüler	14
Filet vom Rind auf Heu	Hannah Hartmuth	15

Artikel

Erste Früchte der Good Food Connection (31.10.2013)	16
Köche schreiten zur Tat (14.12.2013)	18
• Kochaktion	
• Weihnachtsbäckerei für die englische Partnerschule	
• Painsley Koch-Video „Apple-Crumble“ für die deutsche Partnerschule	

Rezept für Crêpes

von Lea-Marie Rubeck

Zubereitungszeit:ca.30 Minuten

Zutaten für 20 Crêpes:

- 250g Mehl
- 100 oder 125g Zucker
- 1EL Wasser
- 3 Eier
- 1 Messerspitze Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1/2 l Milch

Die Zubereitung:

1. Zucker, Wasser, Eier, Salz, Vanillezucker, Backpulver und Milch in eine Schüssel geben und gut verrühren.
2. Den Teig anschließend in eine Pfanne geben und 2-3 min. bei mittlerer Hitze auf jeder Seite braten.

Je nach Wunsch können die Crêpes mit Marmelade, Zucker, Zimt, Käse, Schinken oder Nutella belegt werden.

→ Danach einfach die Crêpes einrollen und wenn gewünscht mit Puderzucker überstreuen.



Informationen über Crêpes

Crêpes sind eine Weiterentwicklung der Galette, die in der Bretagne immer noch unverändert angeboten wird. Galettes entstanden aus den Resten einer Buchweizensuppe. Sie wurden auf einem flachen heißen Stein gebacken und mit herzhaften Zutaten wie Käse, Fisch und Speck belegt.

Königsberger Klopse

Celine Scheffler

Bei den Königsberger Klopsen handelt es sich um Hackfleischbällchen in einer Sahne-Sauce. Die Köchin eines Königsberger Kaufmannshauses hat das Rezept vor 200 Jahren erfunden.

Zeitaufwand: ca. 90min

Zutaten:

500g Hackfleisch, 1-2 alte Brötchen, 2 Zwiebeln, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat, Salzwasser/Rindsbrühe, 150 ml Weißwein, 40g Butter, 20g Mehl, 150ml Sahne, Muskat, Zucker

Zubereitung (Klöße):

Zwiebeln kurz in Butter andünsten. Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, Eigelb, den ausgedrückten Brötchen und Gewürzen gut vermengen und daraus Klopse in Golfballgröße



formen. Einen Liter Salzwasser oder Rindsbrühe zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und die Klopse in der leicht siedenden Brühe etwa 15 Minuten garziehen lassen. Dann herausnehmen und in Alufolie warm halten (an der Luft werden sie dunkel).

Zubereitung(Sauce):

Für die Sauce Mehl und Butter verkneten. Den Weißwein kurz aufkochen, mit 300 ml durchgeseibter Klopsbrühe und Sahne auffüllen, aufkochen und die Mehlbutter einrühren. Kurz offen kochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker würzen. Anschließend die fertigen Klopse in die Sauce geben und ein paar Minuten darin ziehen lassen. Als typische Beilage dienen Salzkartoffeln.

Zur Geschichte:

Die Königsberger Klopse sind heute durchaus ein Gericht, welches jedermann zu sich nehmen kann. Das war jedoch nicht immer so. Früher gehörten diese zur gehobenen Küche und wurden nicht von armen Leuten gegessen. Der Ursprung des Rezeptes liegt im damaligen ostpreußischen Königsberg (heute Kaliningrad). Früher war dieses Gericht unter dem Namen „Klops vom Kalbfleisch“ bekannt. „Klops“ wird dem Wort „kloppen“ abgeleitet. Die Fleischstücke wurden also mit einem Hammer „geklopft“, bis sie zart waren. Anschließend wurden sie dann in einer säuerlichen Sauce geschmort. Das Wort „Königsberger“ trat erst später in den Kochbüchern auf.

Heute handelt es sich bei den „Königsberger Klopsen“ um kleine Hackfleischbällchen. Hackfleisch aus rohem Fleisch kennt und isst man hierzulande erst seit etwa 200 Jahren. Das Rezept hat sich also im Laufe der Zeit entwickelt und verändert.

Pfälzer Dampfnudeln mit Vanillesoße

Dampfnudeln:

Zutaten:

650g Mehl	75g Zucker	40g Butter
300ml lauwarme Milch	1 Ei	2 Tassen Wasser
10g Öl	2 EL Öl zum Ausbacken	1 Prise Salz
4 Prisen Salz zum Ausbacken	1 Würfel Hefe	

Zubereitung:

Aus der warmen Milch, der Hefe und ca. der Hälfte des Zuckers einen Vorteig rühren und diesen 10-15 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen.

Das Mehl in eine große Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung bzw. einen Krater drücken. Den restlichen Zucker an den Rand streuen und den Vorteig in die Vertiefung geben. Mit einem Holzlöffel (damit der Teig nicht an ihm kleben bleibt) verrühren, dabei die restlichen Zutaten langsam zugeben. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Dann stark auf einem Küchenbrett durchkneten (je länger, desto besser). Den Teig wieder in die Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort mindestens eine halbe Stunde gehen lassen...

Den Teig nochmals kräftig durchkneten, und dann mit einem Nudelholz flach rollen (Achtung: nicht zu flach, ca. 3 cm). Mit einem Glas Kreise ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals gehen lassen.

In einer hohen Pfanne 1 EL Öl erhitzen und ca. 1-2 Prisen Salz (je nach Geschmack) zugeben. Die Hälfte der Dampfnudeln hineinsetzen. 1 Tasse Wasser zugeben und mit einem Deckel abdecken. Ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, bis das ganze Wasser verdampft ist. Den Deckel zwischendurch nicht hochheben, da die Dampfnudeln sonst zusammenfallen können. Wer es etwas salziger mag kann die Nudeln von beiden Seiten backen.



Vanillesoße:

Zutaten:

400 ml Milch; 1 Vanilleschote; 1 Becher Sahne;
3 El Zucker ; 2 Eier; 1 TL Speisestärke;

Zubereitung:

Die Milch, den Zucker und das Mark der Vanilleschote aufkochen.

Zwischenzeitlich die Eier mit dem Handrührgerät kurz aufschlagen. Speisestärke und Sahne zugeben und noch mal kurz durchschlagen.

Die Sahne-Eiermischung mit dem Schneebesen in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen

Historisches:

Das Rezept stammt von meiner Großmutter, die es ebenfalls von ihrer Großmutter übernommen hat.

Es gibt auch ein originelles Zeugnis der Geschichte, dass mit Dampfnudeln zu tun hat: In Freckenfeld in der Pfalz gibt es ein Dampfnudeltor, das mit steinernen Dampfnudeln verziert ist und an den Dreißigjährigen Krieg erinnert:

Ein schwedisches Reiterschwadron stellte eine hohe Geldforderung an die Bürger, obwohl die Schweden wie die Gemeindeglieder damals Lutheraner waren, und drohte Plünderung und Mord an. Eine Abordnung der Freckenfelder erreichte aber bei dem schwedischen Hauptmann die Abmilderung auf die Forderung, dass er und seine Soldaten zufriedenstellend verköstigt werden müssten. Dann würde er die Bevölkerung verschonen. Darauf hin ließ Bäckermeister Johannes Muck seine Frau mit der Magd einen großen Kessel Soße kochen und gab den Befehl diese Soße kräftig mit Wein abzuschmecken. Er selbst backte mit seinen Gesellen Dampfnudeln, bis jeder Soldat satt war, insgesamt 1286 Stück. Die Schwadron akzeptierte das servierte Gericht zufrieden und verschonte das Dorf vor weitergehender Erpressung oder gar Zerstörung und Mord.

(Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Freckenfeld>)



Rostige Ritter mit Kartoffelsuppe

Maximilian Kozerke

Zutaten:

Kartoffelsuppe

3 Kartoffeln

1 Zwiebel

4 kleine Karotten

100g Sellerie

50ml Sahne

1L gekörnte Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Chili

Rostige Ritter

Geteilte Brötchen (Menge je nach Anzahl der Personen)

500ml Milch

Zimt und Zucker

Öl (neutrales Öl zu empfehlen)



Rezept + Kochvorgang

Die Brötchen zur Hälfte in Milch einlegen. Zimt-Zuckermischung (Ca. 200 g Zucker und 2 TL Zimt) vorbereiten. Nach etwa 10 Minuten Brötchen wenden. Bei Bedarf noch etwas Milch hinzugeben. Kartoffeln und das Gemüse schälen, waschen und in Würfel schneiden. Öl in den Topf füllen und Herd auf höchste Stufe drehen. Wenn das Öl erhitzt ist, Zwiebeln hinzugeben und kurz anschwitzen lassen, dabei müssen die Zwiebeln ständig gerührt werden. Das geschnittene Gemüse und die Kartoffeln nun hinzugeben und im Fett kurz anbraten. 1 L gekörnte Gemüsebrühe hinzugeben, Herd auf höchste Stufe und warten bis die Suppe kocht. Während die Suppe kocht regelmäßig umrühren. Rostige Ritter ein Letztes mal wenden. Wenn die Suppe kocht (ca. nach 3-4 Minuten) die Hitze auf die Hälfte reduzieren. Öl in die Pfanne geben und Herd auf die höchste Stufe stellen, wenn das Öl heiß ist brät man die Brötchen goldbraun (2-3 Minuten auf jeder Seite). Wenn die Brötchen nun goldbraun sind legt man sie in die Zimt-Zuckermischung ein. Suppe nach eigenem Geschmack würzen, danach noch etwas Sahne hinzugeben und pürieren.

Das Essen kann serviert werden. Guten Appetit.



Hintergrund

Rostige Ritter auch Arme Ritter genannt waren früher ein Armenessen, da man seine alten Brötchen nahm und diese in Milch tauchte. Rostige Ritter gibt es schon lange sie sollen z.B. in einem altrömischen Kochbuch gefunden worden sein. Heute sind Rostige Ritter eher ein regionales Gericht. Es gibt viele verschiedene Varianten darunter auch die in dem Rezept beschriebene.

Kartoffelsuppe ist ein Gericht das vorwiegend im Südwesten Deutschlands gekocht wird. Früher war Kartoffelsuppe eine günstige Alternative, denn man konnte alles anpflanzen was man zum Zubereiten brauchte. Heute wird Kartoffelsuppe als Vorspeise oder Hauptgang serviert, sogar in größeren Restaurants.

Paprikacremesuppe

Zeitaufwand: ca. 1 Stunde

Zutaten: 2-3 Möhren
2 EL Olivenöl/Rapsöl
4 gelbe Paprikaschoten
5 Kartoffeln
1 Liter Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
Jodsalz, Pfeffer
200 ml Milch



Küchengeräte: Schneidebrett, Messer, Mixer, Rührbesen, großer Topf

Zubereitung:

- Die Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden.
- Die Paprika ebenfalls waschen und in Streifen schneiden.
- Die Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden und in Wasser legen.
- Suppentopf auf Stufe 2 zugedeckt anheizen, wenn der Topfdeckel sehr heiß ist, abnehmen, die 2 EL Öl hineingeben.
- Die gewürfelten Möhren hineingeben und unter Rühren anschmoren lassen.



- Danach die Paprikastücke dazugeben und weiterrühren.
- Die Kartoffelwürfel abgießen und zu dem schmorenden Gemüse geben
- Mit dem Liter kalter Gemüsebrühe (Wasser und Gemüsebrühepulver) auffüllen und umrühren.

- Nun das Lorbeerblatt dazugeben und anschließend etwa 15 Minuten gar kochen.
- Wenn die Kartoffeln gar sind, pikant abschmecken, dann mit Milch verfeinern. Die Suppe kann so bleiben oder püriert werden.



Die Suppe kann nach eigenem Belieben mit diversen Gewürzen optimiert werden. Gut eignen sich hierfür Pfeffer, Muskat und Petersilie, auch Maggi oder Liebstockel ist denkbar.

Tipp: Dazu passt ein kräftiges Brot oder Brötchen.

Keine grünelbe Paprika verwenden, die Suppe schmeckt dann bitter.

Und nun einen guten Appetit!

Pascal Klonig



Advents-Tiramisu

Simon Germann

Zutaten für 4 Personen:

- 20 ml Rahm
- 125g Mascarpone
- 150g Speisequark
- 70g Zucker
- 10g Vanillezucker
- 250g - Himbeeren, tiefgekühlt
- große Glasschale
- 10-20 Stk. Spekulatius



Vorgehensweise:

1. Zuerst den Rahm steif schlagen.
2. Anschließend die Mascarpone-Creme mit Quark, Zucker und Vanillezucker glatt verrühren.
3. Danach den Rahm unter die Creme ziehen.
4. Schicht für Schicht die Creme, Himbeeren und Spekulatius in eine geeignete Glasschale geben.



5. Zum Schluss kann man das Ganze noch mit Sahne und einzelnen Himbeeren verzieren.
6. Schließlich die Glasschale für ungefähr 5 Stunden in den Kühlschrank stellen .
7. Danach ist der Spekulatius weich und nun kann die Creme serviert werden.



Kulturelle/ Geschichtliche Hintergründe:

Das Tiramisu (italienisch wörtlich „zieh mich hoch“) ist ein Dessert aus Venetien und weit über seinen Entstehungsort hinaus bekannt. Der für das Tiramisu verwendete Mascarpone stammt ursprünglich aus dem Ort Lodi (südöstlich von Mailand) und ist schon seit dem Mittelalter bekannt.

In Modena wurde dann erstmals die *Crema di Mascarpone* mit dem einheimischen Walnusslikör „Nocino“ hergestellt.

Persönliche Hintergründe:

Dieses leckere und sehr schnell zubereitete Dessert ist meine absolute Lieblingsnachtspeise. Die durchaus gewöhnungsbedürftige Geschmacks Mischung aus Spekulatius und sehr zuckerhaltiger Creme ruft eine regelrechte Explosion der Aromen im Gaumen hervor.



Schales

Marie-Claire Müller

Zutaten für 4 Personen:

- 2kg Kartoffeln
- 1 große Stange Lauch
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 2 Eier
- 2EL Mehl
- 150g Speck- oder Dörrfleischwürfel



- Salz, Pfeffer und Muskat zum Abschmecken

Beilage: Apfelmus

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft bzw. 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann die Kartoffeln schälen, waschen und auf einer Kartoffelreibe grob reiben. Die Zwiebel wird geschält und sehr fein gehackt. Den Lauch waschen und fein schneiden. Und auch die Petersilie waschen und hacken. Danach Kartoffelmasse, Zwiebel, Petersilie, Lauch, Eier und Mehl vermengen. Den entstandenen Teig mit Salz, Pfeffer und gemahlener Muskatnuss kräftig würzen. Zum Schluss werden die Speckwürfel untergemischt.

Alles in eine gut gefettete Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen eine gute Stunde backen.

„Schales“ mit einer gebackenen Kruste aus dem Ofen nehmen und mit Apfelmus servieren.



Geschichte:

Schales ist ein ursprünglich jüdisches Gericht. Es ist ein Eintopfgericht, das früher freitags angerichtet und am Sabbat serviert wurde. An Stelle des bei den Juden verwendeten koscheren Fleisches, nahmen die Pfälzer das würzigere Dörrfleisch oder Speck. In der Pfalz wird es auch häufig „Grumbeerekuchel“ genannt.



Dinkelnudeln mit Linsenragout

Vanessa Müller

Ein scharf, würzig, vegetarisches Gericht aus Arabien

Zutaten für 4 Personen

1 Bund Frühlingszwiebeln	→ 2TL Harissa
→ 300g Tomaten	→ 2 TL Honig
→ 1 Zucchini	→ Ein paar Blätter Minze
→ 1EL Olivenöl	→ 1 Knoblauchzehe
→ 200g Rote Linsen	→ 150g Joghurt
→ ½ l Gemüsebrühe	→ Salz
	→ 500g Dinkelnudeln



Die Zubereitung:

1. Die Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelbüschel und die dunkelgrünen welken Teile abschneiden. Den Rest in feine Ringe schneiden, 1 EL vom Grünen beiseite legen. Tomaten und Zucchini waschen und ganz klein würfeln, dabei die Stielansätze wegschneiden.
2. Die Nudeln in Salzwasser zum Kochen bringen bis sie weich sind
3. Öl in Pfanne geben und die Zwiebelringe kurz darin andünsten. Die Linsen unterrühren, bis sie ölig glänzen. Gemüsebrühe und Tomaten hinzugeben, danach mit Harissa und Honig würzen.
4. Auf kleiner Hitze die Linsen etwa 10 Minuten garen lassen, bis sie weich sind. Inzwischen die Minze waschen und fein hacken.
5. Den Knoblauch schälen und durch eine Presse in eine kleine Schüssel drücken. Minze, Zwiebelgrün und Joghurt dazu, gut verrühren und salzen.
6. Das Linsenragout mit Salz abschmecken. Die Nudeln abgießen und in tiefe Teller verteilen. Das Ragout hinzugeben und mit einem Klecks Joghurt garnieren.

Hintergründe:

Obwohl es vegetarisch ist verfügt es durch die Linsen an einem hohen Eiweiß – und Ballaststoffgehalt.

Ich habe Dinkelnudeln verwendet, da sie viel mehr Mineralstoffe und Vitamine als herkömmliche Weizennudeln besitzen. Zudem ist Dinkel eine der ältesten Getreidearten.

Zum würzen verwendet man Harissa, eine typisch arabische Gewürzpaste aus Chili, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch, Salz und Olivenöl.

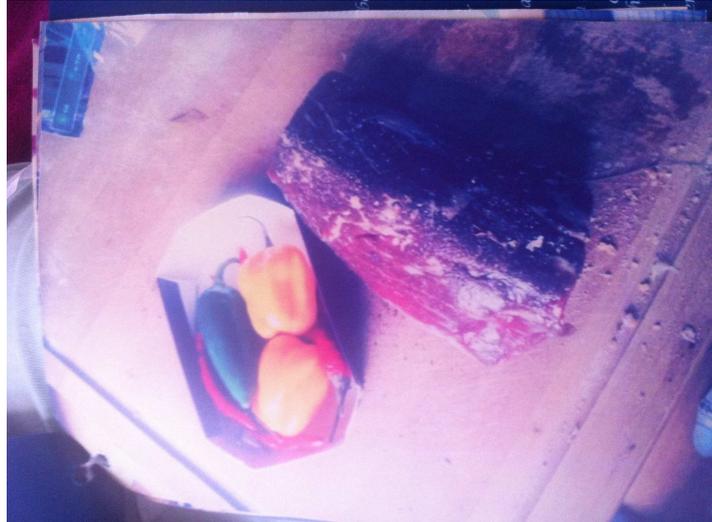


Filet vom Rind auf Heu

Hannah Hartmuth

Zutaten für 4 Personen:

- 4 x 180g Rinderfilet
- 1 Handvoll Wiesenheu
- 8 Rosmarinzweige
- 4 Zweige Salbei
- 4 Zweige Estragon
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Wacholderbeeren
- ½ Knoblauchzehe
- ½ Chili frisch
- 100g Mayonnaise
- 150g Ketchup
- 25g Zwiebel
- ½ EL Butter
- Pfeffer, Salz



Zubereitung:

1. Rinderfiletstücke mit Salz und Pfeffer gut würzen, kurz in der Pfanne braten.
2. Knoblauchzehe in feine Streifen schneiden, Rosmarin in vier Teile brechen, Heu mit warmem Wasser anfeuchten. Mit Rosmarin, Knoblauch, Wacholder, Salbei und Estragon auf Alufolie geben.
3. Filet auf das Heu legen und die Alufolie so wickeln, dass das „Päckchen“ gut verschlossen ist. In der Alufolie etwa 20 Minuten im nicht vorgeheizten Backofen garen lassen.
4. Herausnehmen, eingewickelt etwa 5 Minuten ziehen lassen.
5. Während das Fleisch im Backofen ist, Knoblauch und Chili fein hacken und leicht in Butter schwenken. Mayonnaise, Ketchup, Zwiebel, Chili und Knoblauch mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Alufolie öffnen und das Filet auf dem Heu servieren.





THE GOOD FOOD CONNECTION



Erste Früchte der GOOD FOOD CONNECTION

Seit Anfang dieses Schuljahres gibt es am OWG ein neues Projekt! Herr Stalter und Frau Schäfer haben gemeinsam mit unserer englischen Partnerschule, dem Catholic Painsley College, THE GOOD FOOD CONNECTION ins Leben gerufen.

Jeden zweiten Montag treffen wir, die AG-Mitglieder, uns nachmittags. Bis jetzt haben wir uns zweimal getroffen und wir sind alle sehr begeistert. Gemeinsam mit unserer englischen Partnerschule werden wir ein deutsch-englisches Kochbuch entwerfen. Wir alle mussten, um aufgenommen zu werden, ein Rezept gestalten. Jedes Rezept, das wir gemacht haben, wird später in dem Kochbuch erscheinen. Bis jetzt haben wir schon das Titelbild fertig gestellt, mit Cuppy unser Maskottchen erfunden und sogar schon einen Song geschrieben, der einen später auf der Internetseite unserer AG begleiten wird.



Auf dem Bild fehlen: Elena Burkhart, Verena Schreiner, Hannah Burkhart, Simon Germann, Pascal Klonig, Lea-Marie Rubeck, Luca Heck, Ruven Asel

Im Großen und Ganzen hat es sich für uns alle am Anfang nur um den England-Austausch gedreht, als wir uns beworben haben. Doch es ist viel mehr. Es macht wirklich Spaß, sich mit den Rezepten und allem anderen auseinander zu setzen. Als Frau Schäfer vor ein paar Wochen in England an unserer Partnerschule, dem Painsley College, war, hat sie von unseren zukünftigen Austauschschülern eine englische Spezialität für uns mitgenommen: oatcakes. Wir haben uns alle getroffen und die leckeren Pfannkuchen gegessen. Auch hat Herr Stalter bei jedem der bisherigen Treffen selbstgemachten Kuchen mitgebracht, was uns natürlich alle immer freut und die Stimmung auflockert.

Bisher haben wir es auf folgende Rezepte gebracht:

Vorspeisen

Chefsalat

Hauptspeisen

Fleischgerichte:

Gefüllte Nudeltaschen mit Käsesauce

Gefüllte Paprika

Hähnchenfilet auf Linsen-/Möhren-Gemüse

Königsberger Klopse

Schales

Spaghetti alla Carbonara

Wildschweinrücken mit Pflaumen und Rösti

Züricher Geschnetzeltes

Vegetarische Gerichte:

Dinkelnudeln mit Linsenragout

Nudeln mit Gorgonzola-Spinat

Pfälzer Dampfnudeln mit Vanillesauce

Semmelknödel

Zwetschgenknödel

Nachspeisen/Kuchen

Pfannkuchen

Rostige Ritter

Schokoladen Cupcakes

Zebrakuchen

Gefüllter Hefezopf

Bei unserem nächsten Treffen werden wir in der Schulküche kochen. Unsere längerfristigen Pläne aber sind natürlich, Anfang April nach England zu fliegen und unsere Austauschpartner vom Painsley College Ende des Schuljahres hier bei uns zu Besuch zu haben. Jedenfalls sind wir alle sehr glücklich, mitzumachen und freuen uns auf alles Weitere.

Hannah Hartmuth, 31.10.2013



Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

Köche schreiten zur Tat - auf beiden Seiten!!

Nach unseren Treffen, in denen wir uns ausschließlich mit unserem Kochbuch, den darin enthaltenen Rezepten, ihrem Lay-out sowie einzelnen "Zutaten" wie Maskottchen und Logo beschäftigt hatten, sind wir nun zweimal in der Küche des Schulzentrums praktischerweise zur Tat geschritten: am 11.11. und 09.12.

Die erste Kochrunde am 11.11. war kulinarisch nicht festgelegt, so dass der Speiseplan sehr unterschiedlich ausfiel. Im Vorfeld hatte sich eine Gruppe für chinesische Nudeln, eine andere für Pfannkuchen entschieden. Nach kurzen Einweisung in die Küche mit ihrer Ausstattung ging es dann los. Arbeitsteilung war kein Problem, da die Gruppen jeweils recht groß waren. Teig rühren, Gemüse schnipseln – alles ging rasch und unkompliziert seinen Gang. Für diejenigen aber, die sich mit niemandem im Vorfeld auf ein Gericht geeinigt hatten, wurden schnell Aufgaben gefunden: Photos schießen; Notizen für einen Bericht machen; Tisch decken; für drei arbeitslose Jungs konnte sogar die dankenswerte Aufgabe gefunden werden, einen Vanillepudding zuzubereiten.



Pfannkuchen



Chinesische Nudeln

Einen genialen und überraschenden Coup landeten zwei Köche, die für den jeweiligen Nach-tisch sorgten: Ruven für gebackene Bananen und Simon für hübsch garniertes Vanilleeis.

Die zweite Kochrunde am 09.12. hingegen war ganz im Stil einer Weihnachtsbäckerei. Ziel war es für unsere englischen Partner ein Paket mit allerlei Weihnachtsgebäck zusammenzustellen. Die Auswahl kann sich sehen lassen, die an diesem Nachmittag gebacken wurde: Vanillekipferl, Spritzgebäck, Weihnachtsplätzchen, Kokosmakronen und Löwenzähne. Drei Dosen waren am Ende für das Paket gefüllt, welches am Tag darauf zusammen mit einer Weihnachtskarte an unsere englischen Partner geschickt werden sollte.



Spritzgebäck



Weihnachtsplätzchen ausstechen

Große Überraschung oder vielleicht auch Ansporn für unsere Treffen im Januar war das vierminütige Video, das uns unsere Partner geschickt haben und das wir uns vor der großen Backaktion anschauten. In diesem Video demonstrieren die englischen Köche, wie man Apple Crumble herstellt.



Titel einer Reihe mit Zukunft!



Unsere englischen Partner

Christian Stalter, 14.12.2013



German Cooks with tasty sweets from the English partner school

Deutsche Köche mit leckeren Süßigkeiten von der englischen Partnerschule

