

# REZEPTE

AUS

DEUTSCHLAND

ÖSTERREICH

DER SCHWEIZ

UND SPANIEN

*gesammelt von Schülern der Kurse E und G  
der Grundstufe A1*

# CHUCRUT

CHUCRUT oder „ Sauerkraut“( Originalname ) ist ein deutsches Gericht. Man kann es allein als Vorspeise oder mit Hauptgericht wie Fleisch und Fisch servieren.

## Zutaten für zwei:

2 Karotten

3 Zwiebeln

1 Weißkohl

Essig 10cl

Weißwein 50 cl

Salz und Pfeffer

Öl 10 cl



Schälen, waschen und reiben Sie die Karotten. Schälen, waschen und schneiden Sie die Zwiebeln, schneiden Sie den Kohl in sehr dünne Scheiben

Dünsten Sie die Zwiebel in Öl. Geben Sie dann die Karotten, den Wein, den Kohl, den Essig dazu. Sie können auch mit Salz und Pfeffer würzen.

Schmoren Sie alles in einer Kasserolle 40 Minuten, bis der Kohl hell und transparent ist.

Guten Appetit!

**Rebeca Rivero, NBA1G**

# Eisbein

## Zutaten:

1 Eisbein

1/5 l. Wasser

1 Zwiebel

Spicken

Nelken, Salz, Zucker,  
Piment, Pfefferkörner,  
Lorbeerblätter



## Vorbereitung:

Waschen Sie das Eisbein und lassen Sie es gut abtropfen. Schälen Sie die Zwiebel und spicken Sie sie mit Nelken.

Bringen Sie zweieinhalb Liter Wasser mit etwas Salz zum Kochen und geben Sie das Fleisch und die Zwiebel hinein. Fügen Sie jetzt Zucker, Piment- und Pfefferkörner und Lorbeerblätter hinzu. Lassen Sie alles auf niedriger Hitze etwa zwei Stunden garen, bis es richtig durch ist.

Jetzt können Sie das Eisbein aus der Brühe nehmen und es ein wenig abkühlen lassen, damit Sie Knochen und Schwarte entfernen können. Dann geben Sie es erneut in die Brühe, damit es wieder warm wird.

Beatriz Adán NBA1G

# Omelett

Das Omelette kommt aus Cadiz, eine Stadt im Süden von Spanien.  
Das Rezept ist sehr einfach und schnell:

## Sie brauchen:

zwei Eier

Salz, Pfeffer, Öl

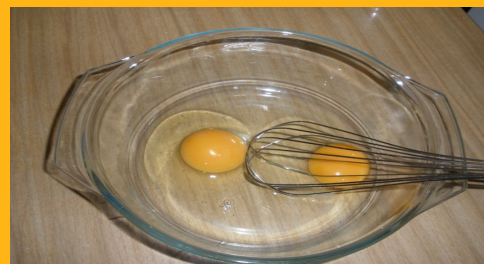
etwas Tomate

eine Scheibe von gekochtem Schinken

Die Pfanne wird mit Öl erhitzt



Schlagen Sie die zwei Eier und geben Sie die Eier in die Pfanne



Schneiden Sie die Tomate und die Scheibe von gekochtem Schinken

Geben Sie Salz, Pfeffer und die Stücke von Tomate und Schinken in die Pfanne

Kochen Sie das Omelett



Maitane Eransus NBA1G

# SACHER:

## EINE ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄT

### Sie brauchen:

9 Eier  
225 g Mehl  
225 g Zucker  
225 g Butter  
1 TL gehäuft Backpulver  
225 g Schokolade,  
(Kochschokolade)



### Zubereitung:

Sie hacken die Schokolade und wärmen sie über Wasserdampf. Butter mit der Hälfte vom Zucker cremig schlagen. Sie trennen die Eier, dann Eiklar mit restlichem Zucker sehr steif schlagen. Eidotter einzeln in die Fettmasse rühren, weiche Schokolade auch einrühren, die Hälfte vom Schnee mit Mehl und Backpulver einrühren, restlichen Schnee vorsichtig unterheben.

Bei 175° Ober/Unterhitze in einer gefetteten. 60 Minuten backen, die ersten 10 Minuten den Ofen einen Spalt offen lassen.

Wünsche gutes Gelingen!

Alba López NBA1E

# KARTOFFELSCHOKOLADENTORTE

Sie brauchen:

300 g Kartoffeln

150 g Schokolade

175 g braunen Zucker

2 Löffel voll Zucker

4 Eier

2 Löffel voll Mehl

3 Löffel voll Likör

Vanille

200 g gehackte Nüssen oder Mandeln

Salz



## Das ist sehr leicht:

Kochen Sie die Kartoffeln in Wasser und raspeln Sie sie. Kochen Sie die Schokolade in warmen Wasser, bis sie weich ist. Mischen Sie die Kartoffeln, den braunen Zucker und vier Eigelb. Dann geben Sie die Schokolade bei, den Likör und die Vanille. Setzen Sie die Mandeln oder Nüsse und das Mehl zu. Verrühren Sie die vier Eiklar mit Salz und dem Zucker. Mischen Sie alles, gießen Sie den Teig in eine Kuchenform und backen Sie es zwischen 45 und 50 Minuten.

Sie können die Torte mit Nüssen oder Mandeln verzieren.

Guten Appetit!

Ainhoa Unanua, NBA1E



## EI-VANILLEPUDDING

Zutaten:

1l Milch

6 Eier

Zucker

eine Vanilleschote.



Es ist ein traditionelles spanisches Rezept , und es ist leicht.

Zuerst geben Sie Zucker in die Pfanne und heizen Sie ein, so machen Sie Karamell. Geben Sie das Karamell in eine Form. Schlagen Sie die Eier. Kochen Sie Milch mit Zucker und der Vanilleschote 5 min, danach ziehen Sie die Vanilleschote heraus und geben Sie dann die Milch und die Eier in die Form.

In einen Topf füllen Sie Wasser, und stellen die Form hinein. Nach 30 Minuten Kochen stechen Sie mit einem Zahnstocher hinein. Wenn er sauber herauskommt, ist der Pudding fertig.

Izaskun Gorraiz, NBA1G

## Kirschenmichel

Mein Gericht heißt Kirschenmichel. Es ist eine traditionelle Süßspeise der deutschen Küche. Es kommt aus Südwestdeutschland (Baden-Württemberg, Bayern oder Hessen).

### Sie brauchen für 4 Portionen:

- 1 Glas Kirschen
- 210 g Brötchen
- 300 ml Milch
- 120 g Butter
- 2 Eier
- 60 g Zucker
- etwas Vanillezucker
- 2 Teelöffel Backpulver
- 4 Tropfen Bittermandelöl



### Zubereitung

Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker und der Butter. Fügen Sie die restliche Zutaten (Milch, Brötchen, Kirschen, Backpulver und Bittermandelöl) hinzu und verarbeiten Sie den Teig. Backen Sie den Teig bei 175°C 60 Minuten. Bestreuen Sie es mit Vanillezucker. Warm servieren.

Javier Diez, NBA1E



## Rote Grütze

Typische kulinarische Spezialität des nördlichen Deutschland und Skandinavien.

### Zutaten für 4 Personen

150 g Himbeeren  
100 g Heidelbeeren  
150 g Brombeeren  
50 g rote und schwarze  
Johannisbeeren  
150 g Johannisbeeren  
60 g Zucker  
1 Vanilleschote  
1 Zimtstange  
2 EL Zitronensaft  
4 EL Speisestärke  
ein Liter Milch



### Zubereitung

Alles Obst in kaltem Wasser waschen.

Das Obst in einem Liter Wasser zusammen mit der Vanilleschote, der Zimtstange, der Hälfte, des Zuckers und des Zitronensafts, für 15 Minuten kochen. Die Flüssigkeit vom Obst trennen. Die Vanille und den Zimt entfernen. Einen EL Speisestärke mit etwas kaltem Wasser auflösen. Gießen Sie langsam die Speisestärke und rühren Sie die Suppe. Dann mit Obst zusammengießen. In einem anderen Topf erhitzen Sie die Milch und lösen die restliche Speisestärke. Langsam rühren und eine leichte Creme machen. In ein Glas gießen: Erst Fruchtemischung, dann die Creme. Mit einigen Früchten dekorieren. Abkühlen lassen und servieren.

Versuchen Sie es! Es ist köstlich!

**Carmen Adot, NBA1E**

# Glühwein

## Zutaten

1 Liter Rotwein

50 ml Rum

7 Nelken

2 Sternanis

50g braune Zucker

2 Stangen Zimt

2 Orangen in Scheiben  
geschnitten



Den Saft von zwei Orangen

## Zubereitung

Geben Sie den Rotwein, die Gewürze, die Orangenscheiben und den Orangensaft in einen Topf. Stellen Sie das Gemisch warm, aber kochen Sie es nicht. Dann geben Sie den Rum und den Zucker dazu und rühren Sie alles (15 Minuten).

Yoana Lobo, NBA1G