

PASCH KOCHT

—
REZEPTE
AUS
ALLER WELT

TEIL II



Schulen:
Partner
der Zukunft

Zutaten:

250 g Mehl
15 g Backpulver
250 g Maizena (Mehlstärke)
250 g Zucker
2 Eier
2 Eigelb
1 Prise Salz
150 g Butter
Vanilleextrakt
Dulce de Leche (Milchkaramell)
Kokosraspel



URUGUAY

ALFAJORES DE MAIZENA

LERNGRUPPE DEUTSCH PLUS

DEUTSCHE SCHULE MONTEVIDEO

Zuerst die weiche Butter gut mit dem Zucker,
den zwei Eigelb und den zwei Eiern mischen.
Dann Mehl, Maizena und Backpulver vermengen,
hinzugeben und gut verrühren, aber nicht kneten.

Den Teig einen Zentimeter dick ausrollen und
mit einem Glas runde Plätzchen ausstechen.

Die Plätzchen bei 180 Grad 12 Minuten lang im Ofen backen.

Damit die Alfajores nicht kaputtgehen,
auf dem Blech kalt werden lassen.
Dann auf ein Plätzchen etwas Milchkaramell streichen
und ein zweites darauf legen.

Noch etwas vom Milchkaramell entlang des Randes streichen
und den Rand in den Kokosraspeln rollen.

TÜRKEI

LINSEN-FRIKADELLEN

NESRIN USLU

TÜLAY BAŞARAN ANADOLU LİSESİ

200 g Bulgur	1 TL Minze
120 g rote Linsen	½ TL Salz
Saft einer halben Zitrone	½ TL Kreuzkümmel
8 kleine oder 4 große Zwiebeln	1 TL Paprikapulver
Petersilie	Chilipulver nach Geschmack
2 EL Paprikamark	1 Zitrone
2 EL Tomatenmark	Salatblätter, Pfeffer



Bulgur und Linsen waschen,
mit 600 Milliliter Wasser in einem Topf aufkochen
und zugedeckt ungefähr 15 Minuten köcheln.

Inzwischen die Zwiebeln schälen und würfeln.
Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten.

Tomatenmark, Paprikamark, Kreuzkümmel und
Paprikapulver hinzugeben und gut verrühren.

Dann alles in die Linsen-Bulgur-Masse geben und gut verkneten.
Zuletzt die klein gehackte Petersilie
und Minze, Salz, Pfeffer sowie den Zitronensaft
dazugeben.

Für etwas Schärfe kann man auch
Chilipulver untermischen.

Mit den Händen gut kneten und kleine Frikadellen formen.

Die Frikadellen auf den Salatblättern
anrichten und mit Zitronenscheiben servieren.

MONGOLEI

BUUZ

DEUTSCHGRUPPE 5. KLASSE

ALEXANDER-VON-HUMBOLDT-SCHULE ULAN BATOR

Das Mehl in eine große Schüssel geben.
Nach und nach etwas Wasser hinzugeben und mit den Handballen kneten,
bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig in zwei Kugeln teilen, den Spinat unter die eine Hälfte kneten.
Beide Teile circa 30 Minuten ruhen lassen.

Für die klassischen Buuz das Hackfleisch mit 150 Gramm Zwiebeln mischen.

Für die vegetarischen Buuz die Möhren, den Kohl, 100 Gramm Zwiebeln,
etwas gepressten Knoblauch und die Kartoffeln in einem Topf garen,
anschließend pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig mit Mehl ausrollen. Für die Buuz gibt es unzählige Faltechniken.
In der Regel werden runde Teigstücken ausgestochen und gefüllt.
Wir haben neben den runden Buuz auch eine sogenannte Blumenform gemacht:
Dafür wird der ausgerollte Teig quer in
drei bis vier Zentimeter dicke Streifen geschnitten, gefüllt, geklappt und gefaltet.

Die Buuz anschließend in einem Gartopf mit Wasserdampf
für 20-30 Minuten garen und mit Kohlsalat servieren.



Zutaten:

500 g Mehl
300 g Hackfleisch (hier Schaf oder Ziege)
250 g Zwiebeln, gewürfelt
200 g Spinat, fein geschnitten
300 g Möhren, fein geschnitten
400 g Kohl, feine Scheiben
200 g Kartoffeln, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, gepresst
2 EL Öl, 4 EL Essig
Salz, Pfeffer

Zutaten:

1 kg Rinder- und Schweinehack

1 kg Mehl

4-5 Zwiebeln

3-4 Kräuter: z. B. Petersilie, Dill, Koriander

2 Eier

Salz, Pfeffer



GEORGIEN
KHINKALI

BABI DIASAMIDZE
21. ÖFFENTLICHE SCHULE

Das Mehl mit den Eiern und etwas kaltem Salzwasser zu einem festen Teig kneten.

Für die Füllung die Zwiebeln schneiden und mit den zerkleinerten Kräutern unter das Hackfleisch geben.

Dann pfeffern und salzen und gut kneten.
Den Teig ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen.

Auf jedes runde Teigstück einen Löffel der Füllung legen, den Rand des Teiges nach oben falten und ineinander drehen.

Dann die Teigtaschen in kochendes Salzwasser geben.
Wenn es kocht, immer wieder umrühren, damit die Teigtaschen nicht aneinander kleben.

Nach fünf bis sieben Minuten die Teigtaschen herausnehmen und auf einen großen flachen Teller legen.

Bei Bedarf mit Pfeffer bestreuen.

1 kg Schweinefleisch in kleinen Stücken
6 Tomaten
6 milde Chilischoten
1 Zehe Knoblauch
Salz
Käse
Crème Fraîche



MEXIKO

CORUNDAS

ANA PAULA SOLIS

COLEGIO ALEMAN ALEXANDER VON HUMBOLDT

Das Fleisch wird in Öl gebraten und mit zwei Tassen Wasser abgelöscht.
Wenn nicht mehr genug Wasser da ist, Öl nachgießen,
um das Fleisch besser zu braten.

Das Fleisch wenden und je nach Geschmack etwas Salz hinzufügen.
Dann mit Knoblauch würzen.

Die Tomaten zusammen mit vier Chilischoten ungefähr 15 Minuten lang kochen.
So wird es eine scharfe Soße.

Die zwei anderen Chilischoten in kleine Stücke schneiden.
Wenn die Fleischmischung fast gar ist, die Chilistücke hinzugeben
und zusammen noch weitere drei Minuten kochen lassen.

Zum Servieren erst das Fleisch neben die gekochten Maisbällchen legen
und dann die Soße über das Schweinefleisch gießen.
Am Ende noch Crème Fraîche und Käse hinzufügen.
Man kann auch noch Bohnen hinzugeben.

KROATIEN

IMOTSKA-TORTE

CARLA PEROVIĆ, MIŠELA VUKOVIĆ

16. GYMNASIUM

Die Imotska-Torte ist ein traditioneller Kuchen aus der Region um die Stadt Imotski, im Hinterland der kroatischen Küste zwischen Split und Makarska.



Für den Teig braucht man:

300 g Mehl,
zwei Eier,
100 g Butter,
100 g feinen Zucker und
etwas abgeriebene Zitronenschale.

Für die Füllung:

300 g gemahlene Mandeln,
20 ganze geschälte Mandeln,
fünf Eier,
200 g Puderzucker,
eine abgeriebene Zitrone,
eine abgeriebene Orange und
den ausgepressten Saft einer Orange,
ein Glas Maraschino (oder Rum),
drei Päckchen Vanillezucker und
zwei Esslöffel Mehl.

Wenn der Kuchen gebacken und abgekühlt ist,
bestreut man ihn mit Puderzucker.

Brigadeiro ist ein typisch brasilianisches Dessert.
Es wird aus Butter, gesüßter Kondensmilch und Kakaopulver gemacht
und überall in Brasilien gern gegessen.



CCO Public Domain/Lari Koze

BRASILIEN

BRIGADEIRO

LAURA LUIZ & MICHAEL AUGUSTO HOFSTAETTER

INSTITUTO EDUCACIONAL LUTERANO BOM JESUS IELUSC

Einen Esslöffel Butter,
vier Esslöffel Kakaopulver
und eine Dose Kondensmilch
in einen Topf geben.

Die Zutaten erhitzen und dabei so lange rühren,
bis eine feste Masse entstanden ist.

Abkühlen lassen und dann kleine Kugeln formen.

Zuletzt werden sie mit Schokostreuseln bestreut,
bis jede Kugel ganz mit den Streuseln bedeckt ist.

SCHWEDEN
GUBBRÖRA

OLIWER NORMAN
DJURGÅRDSSKOLAN, SCHWEDEN

Die Eier schälen und würfeln.

Auch die Kartoffeln in ungefähr 0,5 x 0,5 Zentimeter
große Würfel schneiden.

Die Sardellen säubern und in kleine Würfel schneiden.

Dann Schnittlauch und Dill fein hacken
und mit saurer Sahne, Mayonnaise und Kaviar mischen.

Danach die Eier, Kartoffeln und Sardellen dazu geben.
Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten:

2 gekochte Eier (kalt)
4 gekochte Kartoffeln (kalt)
100 g Sardellenfilets
2 EL fein gehackter Schnittlauch
2 EL fein gehackter Dill
2 EL Mayonnaise
1 dl saure Sahne
2 EL Kaviar
Salz
schwarzer Pfeffer



RUSSLAND

JÄGERSUPPE

OLGA ROMANOWA

SCHULE NO. 12 NISHNIJ NOWGOROD

Das Rindfleisch 30–40 Minuten in Wasser ohne Salz kochen.
Danach die Brühe in einen anderen Topf geben.

Die Zwiebel und die Möhre schälen, in Würfel schneiden und braten.

Die Würste klein schneiden, dazugeben und fünf Minuten mitbraten lassen.

Dann das Tomatenpüree dazugeben,
alles gut verrühren und nochmal fünf Minuten braten.

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden,
in die kochende Fleischbrühe geben und 10–15 Minuten ziehen lassen.
Mit Salz abschmecken.

Nun das gebratene Gemüse, die Würste, den Dill, das Lorbeerblatt
und Pfeffer hinzufügen und einige Zeit kochen lassen.

Die Suppe vom Herd nehmen und heiß servieren.



Zutaten:

300 g Rindfleisch

1 Zwiebel

1 Möhre

500 g verschiedene Wurstarten, z.B. Würstchen oder Räucherwurst

6 Kartoffeln

Dill, Petersilie

1 Lorbeerblatt

Pfeffer und Salz

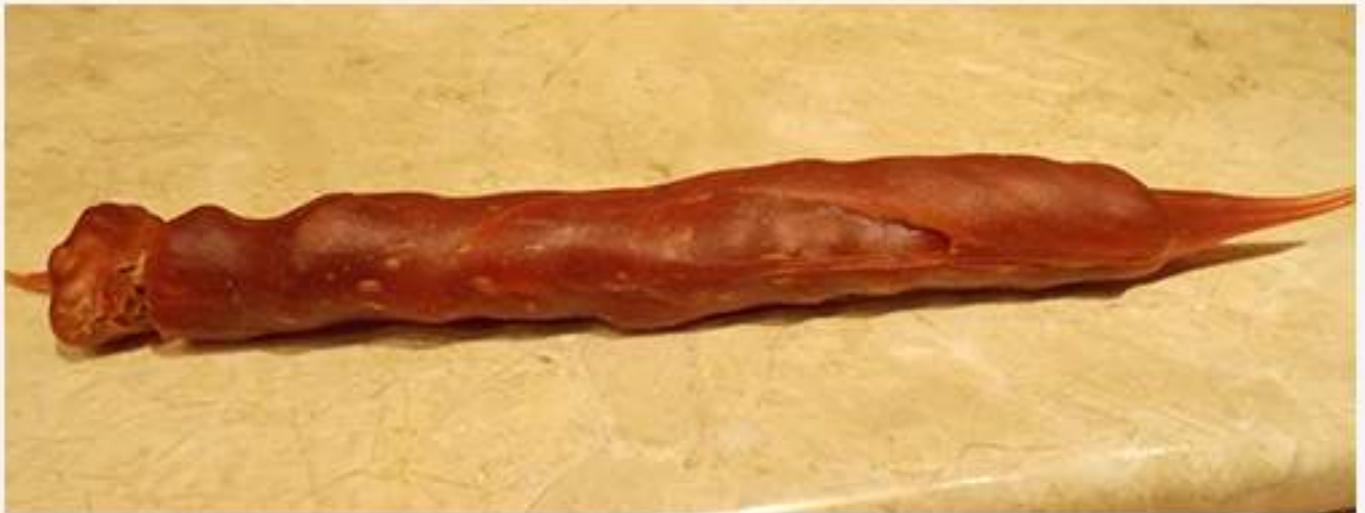
Tomatenpüree

GEORGIEN

TSCHURTSCHCHELA

ANI MACHARASHVILI

1. EXPERIMENTALSCHULE



Zutaten:

Badagi (georgischer Traubensaft)

650 g Mehl

2 Löffel Honig

400 g Nüsse (Haselnüsse oder Walnüsse)

Tatara (georgisches Dessert, das man aus Traubensaft und Mehl macht)

Zuerst das Tatara zubereiten:

Zwei Liter Badagi mit 400 Gramm Mehl mischen
und in einem Topf 30 Minuten lang kochen lassen.

Die Nüsse halbieren und auf eine weiße Schnur auffädeln.
Danach einen Liter Badagi und 650 Gramm Mehl
in einem Topf mischen und kochen.

Wenn das Tatara dick wird, die Schnüre mit
den Nüssen nehmen und in die Tatara tunken.
Die Schnüre müssen völlig mit Tatara bedeckt sein.

Jetzt einen Löffel benutzen und Honig zum Tatara hinzufügen.

Am Ende die Schnüre aus dem Tatara nehmen
und für neun oder zehn Tage aufhängen und trocknen lassen.

Danach sind die Tschurtschchela fertig.

Für die Füllung das Hackfleisch in einer Pfanne mit Öl braten und das Tomatenmark dazugeben.
Die Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden
und zum Hackfleisch geben.

Petersilie und Pfefferminze fein hacken und mit den Gewürzen unter das Hackfleisch mischen. Zuletzt auch den Reis dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Öl abschmecken,
die Masse kneten und warten, bis alles abgekühlt ist.



Jetzt die Weinblätter mit der rauen Seite nach oben mit der Masse füllen: Dazu legt man einen halben Esslöffel der Masse in die Mitte eines Weinblattes, schlägt die Seiten des Weinblattes ein und rollt es dann ein – nicht zu fest oder auch nicht zu locker.

Die gefüllten Weinblätter nun in einen Topf legen und vollständig mit Wasser bedecken. Das Wasser zum Kochen bringen, dann mit Deckel circa eine Stunde kochen.

TÜRKEI

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER

BETÜL SENA DEMİR

TÜLAY BAŞARAN ANADOLU LİSESİ

Vorbereitung:

Die Weinblätter mit Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Frische Weinblätter müssen kurz
mit kochendem Wasser übergossen werden.

Zutaten:

500 g Weinblätter	½ Dose Tomatenmark
1 kg Hackfleisch vom Rind	Gewürzmischung für Lammfleisch
2 Tassen türkischer Reis	2 EL Öl
3 Zwiebeln	2 Zweige Pfefferminz
3 Tomaten	Salz
1 Bund Petersilie	Pfeffer