

Kochbuch der Mittelschule-Würzburg-Zellerau
Erstellt von den Schülerinnen und Schülern der 7a
Im Januar 2021

Gerichte für besondere und festliche Anlässe aus der
traditionellen Küche.

Vorwort

Als der zweite Lockdown kam und der Distanzunterricht begann, wusste niemand genau, wie man guten Unterricht nur mit dem Computer macht. Als ich aber dann zum ersten Mal die Online-Plattform der Klasse 7a öffnete, war ich sofort begeistert. Dort hatten die Schülerinnen und Schüler der Klasse 7a schon eine Menge Kochrezepte veröffentlicht, von denen ich viele überhaupt nicht kannte. Jedes Rezept wurde umfangreich beschrieben. Es gab das Rezept in Tabellenform, eine Einkaufsliste und eine genaue Anleitung, wann man was wie machen muss. Dazu gab es für jedes Gericht eine Beschreibung, wo es herkommt, und auch ein paar sehr persönliche Zeilen darüber, was dieses Essen für die jeweilige Familie bedeutet. Zu welcher Gelegenheit wird es zubereitet, wie wird es gemeinsam gegessen und welche Bedeutung hat diese Tradition?

Unter dem Rezept wurde es noch besser. Dort konnte ich die Kommentare lesen, die sich alle gegenseitig zu den Rezepten geschrieben hatten. Es gab ausschließlich gute, wertschätzende Kommentare. Alle haben sich gegenseitig gelobt. Dass die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeiten des Internets auf diese positive Weise nutzen, um sich gegenseitig zu stärken und zu unterstützen, ist wunderbar.

Hier ist Distanzunterricht auf ganzer Linie gelungen. Fächerübergreifend wurden Themen aus den Fächern Soziales, Deutsch, Mathematik, Ethik, Geschichte-Politik-Geographie, Natur und Technik und Informatik verbunden. Die Lehrerin für Soziales Frau Rach und der Klassenlehrer Herr Streubel haben hier zusammen mit den Schülerinnen und Schülern Unterricht ganz neu erfunden. Auch die Eltern haben einen wichtigen Beitrag geleistet, indem sie mit ihren Kindern zusammen Rezepte ausgesucht und gekocht haben, ihnen beim Verfassen der Rezepte geholfen haben und sich mit ihnen über ihre eigenen Familientraditionen ausgetauscht haben.

So ist aus der Zusammenarbeit und dem Austausch vieler verschiedener Menschen dieses Kochbuch entstanden. Ich wünsche viel Spaß beim Nachkochen der Rezepte und guten Appetit.

Gregor von Papp

Schulleiter

Mittelschule Würzburg – Zellerau



Würzburg, 07.01.2021

Liebe Schüler und Schülerinnen der 7a!

Ein gesundes, glückliches Neues Jahr 2021 für euch alle!

Wir hoffen es geht euch gut.

Leider dürfen wir alle nicht zur Schule gehen und uns wiedersehen. Stattdessen müssen wir Homeschooling machen. Also Schule von zu Hause aus.

Euer Klassenlehrer, Herr von Papp und Frau Rach haben für euch, in den Fächern Deutsch und Ernährung und Soziales ein Projekt erarbeitet.

Wir möchten mit euch zusammen ein Kochbuch erstellen. Jeder von euch erarbeitet dafür einen Beitrag. Wir wollen das Kochbuch auch online bereitstellen. Um dies zu realisieren, müsst ihr euren Klassenlehrer als erstes eure E-Mailadresse schicken.

Erste Aufgabe: Schickt eurem Klassenlehrer eine E-Mail:

Herr Streubel:.....

Hier schon einmal eine Übersicht wie eure Aufgaben aussehen werden. Denkt daran, wir haben drei Wochen Zeit und die Aufgaben werden so in den Wochen verteilt, dass sie gut zu bewältigen sind.

Kochbuch der Mittelschule-Würzburg-Zellerau Erstellt von den Schülerinnen und Schülern der 7a

Gerichte für besondere und festliche Anlässe aus der traditionellen Küche.

Übersicht über die Aufgaben:

1. Überleg dir ein Rezept, welches ihr in eurer Familie bei traditionellen Festen zubereitet.
2. Was bedeutet traditionell?
3. Erzähle etwas über das Fest: Ist es eine Familienfeier oder ein religiöser Anlass?
4. Beschreibe den religiösen Anlass, wenn du dich für ein religiöses Fest entschieden hast.
5. Schreibe das Rezept in Tabellenform auf.
6. Schreibe einen Einkaufszettel.
7. Mache Fotos von den einzelnen Arbeitsschritten und natürlich vom Ergebnis!
8. Vorgangsbeschreibung eines besonderen Arbeitsschrittes im Detail.
9. Suche dir ein Rezept eines Mitschülers aus und koche es nach!
10. Beurteile dieses Rezept.

Wir freuen uns auf diesem Weg mit euch in Kontakt zu bleiben und sind schon auf eure Beiträge gespannt.

Bestimmt können wir etwas lernen!

Passt auf euch auf und viele Grüße aus der Mittelschule Würzburg-Zellerau.

Kuru Fasüle

von Defne

**Kuru Fasüle, ein Gericht für besondere und festliche Anlässe
aus der traditionellen Küche.**

Ursprünglich kommt Kuru Fasülye aus Anatolien (Türkei) und ist 250 Jahre alt. Kuru Fasülye sind kleine Bohnen. Man isst Kuru Fasülye mit Beilagen, Zwiebeln und Reis. Grundsätzlich trinkt man Ayran dazu, welches ein türkisches Getränk ist und sehr lecker schmeckt. Ayran mischt man mit Joghurt und Salzwasser. Was an dem Gericht speziell ist, ist, dass Kuru Fasülye unser Nationalgericht ist!

Kuru Fasülye isst man nicht zu einem bestimmten Anlass. Es ist bei jedem verschieden, manche essen es an Bayram, manche am Abend. Es gibt aber auch Türken die Kuru Fasülye nicht mögen. Eigentlich versteht man unter Bayram das Opferfest oder das Zuckerfest: Diese sind die Hauptfesttage des Islams, welche mit dem Leben vom Propheten Muhammad zusammenhängen. Beim Zuckerfest zum Beispiel, fasten Muslime einen Tag lang in dem sie auf alles verzichten und jeden Abend zu einer bestimmten Zeit Fasten brechen. Manche fastenden Muslime fasten nur mit Oliven oder einem Glas Wasser oder auch Datteln. Danach können sie anfangen Kuru Fasülye zu essen.



Die meisten Muslime in der Türkei, die in kleinen Dörfern leben oder in kleinen Städten, essen die trockenen Bohnen an jenem Abend, weil die Dorfbewohner oft arbeitslos sind und aus diesem Grund kein Geld haben.

Wir essen kein Kuru Fasülye, am Zuckerfest zumindest nicht, wenn wir Besuch bekommen, weil meine Mutter das Essen macht, während sie fastet.

Aber warum fasten wir eigentlich? Wir fasten, damit man sich schlechte Angewohnheiten abgewöhnt. Zum Beispiel: Alkohol- und Nikotinsucht, oder dass man im Alltag oft jemanden beleidigt. Der Hauptgrund im Eigentlichen ist, dass man sich einmal so fühlt wie sich Menschen auf der ganzen Welt fühlen, die kein Essen haben und somit seine Dankbarkeit an Allah zeigt.

Rezept in Tabellenform

500g	Weißbohnen	Die Bohnen über Nacht in heißem Wasser einweichen. Dann in einem Sieb abtropfen und waschen.
2	Zwiebeln	
1El	Tomatenmark	2 Esslöffel Paprikamark und ein Esslöffel Tomatenmark mit den Zwiebeln zusammen andünsten.
2El	Paprikamark	
500ml	Wasser	Nun mit heißem Wasser aufgießen, anschließend die Bohne dazugeben.
3	Knoblauchzehen	Als letztes 3 Knoblauchzehen ganz klein schneiden und die Bohnen damit abschmecken.
1 Tl	Salz	

Zubereitung

Kuru Fasülye ist ein türkisches Nationalgericht, das jeder unbedingt probieren muss. Du benötigst folgendes: 500g Weißbohnen, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 Esslöffel Tomatenmark, 2 Esslöffel Paprikamark, 2 Teelöffel Salz, 500ml Wasser.

Bevor du beginnst, solltest du die Bohnen vorher über Nacht in heißem Wasser einweichen und dann in einem Sieb abtropfen lassen und waschen. Als nächstes kippst du 3 Esslöffel Öl in den Topf. Jetzt schneidest du die zwei Zwiebeln in kleine Würfel. Danach dünstest du zwei Esslöffel Paprikamark und einen Esslöffel mit den in Würfeln geschnittenen Zwiebeln zusammen an. Nun gibst du heißes Wasser dazu, anschließend gibst du die Bohnen hinzu. Als letztes schneidest du 3 Knoblauchzehen ganz klein in den Topf und lässt das Ganze noch 5 Minuten in einem Schnellkochtopf kochen.

Man trinkt nebenbei Ayran. Die Zutaten für das türkische Getränk findest du in jedem Haushalt. Für Ayran musst du nur Joghurt und Salzwasser zusammen mischen.

Du hast ein leckeres Gericht auf dem Teller, doch noch schöner ist es, wenn der Tisch schön gedeckt ist, und noch fröhlicher ist es, wenn die Familie und Freunde ein Lächeln auf dem Gesicht haben.

Afiyet olsun ! (Guten Appetit)

Fli

von Leon

Fli ein Gericht für besondere und festliche Anlässe

Fli isst man nicht nur an Festen, sondern auch wenn Gäste kommen, oder wenn man



mal etwas Anderes ausprobieren will, oder wenn man das zum Abendessen machen will. Meine Familie isst Fli an Festen wie zum Beispiel an Silvester, an Weihnachten, an Ostern, an Geburtstagen und Hochzeiten. Aber natürlich kann man Fli essen, wann immer man will, nicht nur an bestimmten Tagen. Fli ist weich und man kann es sehr gut genießen.

Für mich bedeutet traditionell:

Traditionell bedeutet für mich, dass man Verhaltensweisen aus anderen Ländern weiterführt. Zum Beispiel wie etwas Bestimmtes zu essen, oder zu tanzen oder man lässt Songs laufen mit der ganzen Familie, oder mit anderen Freunden, oder Nachbarn.

Die Herkunft meines Rezepts.

Fli ist ein albanisches Nationalgericht. Es ist ein aktuelles traditionelles Gericht des heutigen Kosovos/Albaniens. Dies liegt im zentralen Bereich des Balkans. Das Essen wird auch sehr oft zubereitet, und schmeckt auch sehr gut. Fli ist so dick wie Lasagne, schmeckt aber anders, es schmeckt etwa so wie eine Art Pfannkuchen. Bei uns macht es die Tante oder Mutter, aber es kann jeder machen. Ich kenne Fli von

meiner Mutter, weil sie es mir gezeigt hat und es mir zum Essen manchmal macht. Es wird auch in Restaurants im Kosovo oder in Albanien zubereitet.

Rezept in Tabellenform

Menge	Zutaten	Zubereitung
1kg 1l 1Tl	Mehl Wasser Salz	Das Mehl mit dem Wasser und dem Salz mit einem Löffel zu einem Teig verrühren.
		Ofen vorheizen: 50°C Ober- und Unterhitze
		Ein Backblech mit Öl bestreichen und einen Teil des Teiges darauf geben. Fli 5 Minuten im Ofen backen.
	Sahne, Öl	Sahne mit Öl vermischen und die Oberfläche des Fladens damit bestreichen.
		Fli aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.
		Nun das Fli in Quadrate schneiden und nochmals 15 Minuten backen, damit es schön knusprig wird.
		Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.

Zubereitung der albanischen Speise Fli

Du willst etwas Neues probieren, dann probiere Fli. Das ist ein Rezept aus dem Kosovo bzw. aus Albanien. Dort wird es sehr oft zu bereitet. Das kannst du so oft essen wie du willst. Um leckeres Fli zuzubereiten, brauchst du folgende Zutaten: 1kg Mehl, 300g Schlagsahne, Öl, 1l Wasser und Salz.

Zuerst mischt man 1 kg Mehl, 1 l Wasser und 1 Teelöffel Salz in einer Schüssel zu einem Teig. Diesen rollt man dann aus. Danach schneidet man den Teig in Stücke und legt ihn Stück für Stück auf ein mit Öl eingeriebenes Backblech, aber nicht alle auf einmal, sondern nacheinander. Dann backt man es im 50°C vorgeheizten Ofen und für eine Schicht 5 Minuten. Nun vermischt man 5 Esslöffel Öl und 300 ml Kaymak (Schlagsahne) um dann damit die Oberfläche vom Fli zu bestreichen, damit es nicht so trocken ist. Dann lässt man es ein wenig abkühlen. Zuletzt muss man alles nochmal im 50°C heißen Ofen, für 15 Minuten backen, damit es schön knusprig ist.

Jetzt ist das Fli fertig und du kannst es immer wieder machen, wenn du willst. Ich hoffe es schmeckt dir.

Ju baft mir. (Guten Appetit in albanischer Sprache)

Corn Dogs

von Sean

**ein Gericht für besondere und festliche Anlässe
aus der traditionellen Küche.**

An Geburtstagen bereiten wir fast immer Corn Dogs zu. Wenn wir zu einem Geburtstag eingeladen sind, bringen wir meistens Corn Dogs mit. Jeder bringt eine andere Speise mit. Wir entscheiden uns meistens für Corn Dogs.

Das Rezept kommt aus Amerika und ist ein Klassiker, weil die Corn Dogs so lecker sind. Corn Dogs heißt übersetzt Korn Dogs also mit ein K am Anfang und corn bedeutet übersetzt Mais und dog Hund.

Für mich bedeutet traditionell, wenn die Familie zu Besuch ist und dann alle gemeinsam essen. Es ist wichtig mit der Familie zu essen, denn sonst kann es passieren, dass man sich nicht mehr versteht.

Rezept in Tabellenform

Menge	Zutaten	Zubereitung
200ml 2 100g 100g 1Tl ½ P 1Tl	Milch Eier Maismehl Mehl Salz Backpulver Cayennepfeffer	Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander so lange verrühren, bis alle Klümpchen aufgelöst sind.
4 4	Würstchen Holzspieße	Die Würstchen auf die Spieße aufspießen in den Teig eintauchen und in heißem Fett goldbraun ausbacken.

Gold-braune Corn Dogs

Für ein Corn Dog Rezept muss man folgende Zutaten haben: 100 g Mehl, 100g Maismehl, 2 Eier, 200 ml Milch, 50 ml Öl, 1 El Zucker, 1 Tl Salz, 1 Tl Cayennepfeffer, 0,5 P. Backpulver und Würstchen. Insgesamt dauert die Zubereitung 20min. Und dann kam man schon starten. Zuerst muss man den Teig zubereiten: Dazu muss man das Mehl und das Maismehl mit Zucker, Salz, Cayennepfeffer, Öl, Eier, Milch und einem halbes Päckchen Backpulver in eine Schüssel geben und dann mit einem Schneebesen so lange rühren bis alle Klümpchen weg sind. Es sollte ein zähflüssiger Teig entstehen. Nun die Würstchen in ein bisschen Mehl tauchen und dann auf den Holzspieß aufspießen. In der Zwischenzeit einen Topf mit Fett ca. 180°C erwärmen. Nun den fertigen Teig in ein hohes Gefäß füllen und dann die Würstchen am Stiel eintauchen. Danach die Würstchen in das Fett eintunken und solange warten, bis der Teig gold-braun gebacken ist.

Kartoffelpfanne von Djawad

ein Gericht für besondere und festliche Anlässe
aus der traditionellen Küche.

Traditionell bedeutet für mich, dass man eine Sache jedes Jahr feiert oder man ein Gericht zum Beispiel jedes Jahr in seinem Heimatland an Festen isst. Es kann auch etwas sein was zum Beispiel seit Generationen weitergegeben wird.

Das Fest Bayram ist ein muslimisches Fest. Es wird jedes Jahr nach dem Fastenmonat Ramadan gefeiert. Meine Familie und ich feiern das Fest immer bei Bekannten. Dort macht es auch sehr viel Spaß und man bekommt viele Geschenke. Meine Mutter kocht dann immer Kartoffelpfanne. Dieses Rezept kommt ursprünglich aus den arabischen Regionen und wird an vielen Festen zubereitet besonders in Marokko.

Rezept in Tabellenform

Menge	Zutaten	Zubereitung
3	Paprika	Paprika waschen, Kernhaus entfernen, Paprika würfeln.
1	Zwiebel	Schälen und in Würfel schneiden
2kg	Kartoffel	Kartoffel waschen, schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Kartoffeln anbraten, würzen.
500g	Hackfleisch	In einer Zweiten Pfanne das Hackfleisch anbraten Zwiebeln und Paprika zugeben mit Gewürzen abschmecken
2	Eier	Zwei Eier in einer Schüssel verrühren und in einer dritten Pfanne zu Rührei braten.
		Nun die Hälfte der gegarten Kartoffeln in eine Pfanne geben, das Rührei und dann das Hackfleisch, die Paprika und die Zwiebeln auf das Rührei geben anschließend die Kartoffel Schicht, darauf legen.
		Das Gericht mit geriebenem Käse bestreuen und 25-30min abwarten.

Zubereitung der Kartoffelpfanne

Du willst ein leckeres Kartoffelgericht dann ist das, das richtige Rezept für dich. Zuerst brauchst du 3 Paprika, 2 kg Kartoffel, 1 Zwiebel, 200g geriebenen Käse, 2 Eier, 500g Hackfleisch, Salz, (Scharfe Gewürze), Öl (3EL) und eine Pfanne.

Danach nimmst du die Pfanne stellst sie auf die Herdplatte und gießt 3EL Öl hinein. Die Herdplatte stellst du auf 9. Dann legst du die Hälfte der in Scheiben geschnittenen Kartoffeln in die Pfanne. Daraufhin legst du das Rührei auf die Kartoffeln. Nun tust du die Paprika, das Hackfleisch und die Zwiebeln über das Rührei. Danach nimmst du die zweite Schicht der in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und legst sie auf die Paprika, das Hackfleisch und die Zwiebeln. Anschließend streust du den geriebenen Käse auf die Kartoffeln. Zum Schluss deckst du einen Deckel über die Pfanne und stellst jetzt die Herdplatte auf 7. Nun wartest du 25-30 Minuten, bis das Gericht fertig ist.

Raclette

von Shirin

Raclette ein Gericht für besondere und festliche Anlässe aus der traditionellen Küche.

Silvester ist der letzte Tag des Jahres. Abends setzen wir uns zusammen und essen Raclette. Wir haben verschiedene Zutaten auf dem Tisch und dürfen uns nehmen was wir wollen. Wir haben alle, zwei kleine Pfannen und eine Raclette-Maschine in der Mitte stehen. Man kann sich viele verschiedene Sachen machen, die oft mit Käse überbacken werden. Der klassische Raclettekäse ist vor allem für seinen starken Eigengeruch und das Aroma bekannt. Silvester ist eigentlich ein christliches Fest. Der Namensgeber des Festes ist Papst Silvester I. Als Silvester wird in einigen Sprachen der 31. Dezember, der letzte Tag des Jahres, bezeichnet. Auf Silvester folgt der Neujahrstag.

Raclette kommt aus der Schweiz und ist mehr als 400 Jahre alt. Hinweise über das Raclette finden sich aber schon im frühen 19. Jahrhundert.

Der Name «Raclette» stammt vom französischen Walliser Dialektwort (Patois) *racler*. Dies heißt auf Deutsch „das Schaben“. Es bedeutet schaben, weil man einen kleinen Schaber hat und damit das Gericht aus der Pfanne schabt.



Für mich bedeutet traditionell:

Tradition bedeutet für mich und meine Familie, dass wir am 31.12, also an Silvester Raclette essen. Allgemein bedeutet Tradition, dass es etwas gibt, was man an einem bestimmten Tag macht und das jedes Jahr.

Rezept in Tabellenform

Menge	Zutaten	Zubereitung
2	Tomaten	In Scheiben schneiden
1	Paprika	in Streifen schneiden
1	Zwiebel	In Scheiben schneiden
7	Champions	In Scheiben schneiden
20	Kartoffeln	kochen
2	Salat	waschen und Dressing in den Salat
1	Mais	abgießen und in eine Schüssel geben
	Oliven	abgießen und in eine Schüssel geben
1	Peperoni	abgießen und in eine Schüssel geben und schneiden
1	Champions	abgießen und in eine Schüssel geben
1	Ananas	abgießen und in eine Schüssel geben
1	Essiggurke	abgießen und in eine Schüssel geben und schneiden
1	Baguettes	In Scheiben schneiden
1/2	Brot	In Scheiben schneiden
100g	Nudeln	kochen und abgießen
150g	Putenbrust	halbieren und auf den Teller legen
150g	Salami	halbieren und auf den Teller legen
150g	Speck	halbieren und auf den Teller legen
150g	Schinkenwürfel	In eine Schüssel geben
150g	Garnelen	In eine Schüssel geben
150g	Rindfleisch	In Streifen schneiden und auf den Teller legen
400g	Raclette	auspacken und auf den Teller legen
200g	Tilsitter	auspacken und auf den Teller legen evtl. schneiden
200g	Gouda	auspacken und auf den Teller legen evtl. schneiden
200g	Mozzarella	in Scheiben schneiden
200g	Gewitterkäse	In Würfel oder Scheiben schneide
2-3	Eier	Aufschlagen und in eine Schüssel geben
200ml	Sauce Hollandaise	
	Knoblauchbutter	Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Gewürzöle, Saucen

Wichtig: Die Corona Version etwas kleiner als üblich zubereiten.

Zubereitung unseres Silvester Raclettes

Raclette ist ein super Gericht an Silvester, weil man Zeit mit der Familie verbringt und es einfach lecker schmeckt. Fürs Raclette benötigst du verschiedene Zutaten deiner Wahl vom Käse bis zum Brot, das ist dir überlassen. Jedes kleine Kind kann Raclette machen, man muss nur einen Raclette Grill und die kleinen Pfannen, die immer bei dem Raclette Grill dabei sind, haben.

Zum Beispiel kannst du eine kleine Pfanne mit Garnelen füllen und etwas Öl hinzugeben, dann kannst du sie unter den Grill geben.

Nun kannst du das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden. Dann salzt du etwas und fügst einen Tropfen Olivenöl dazu. Jetzt reibst du Salz und Olivenöl in beiden Seiten ein, gibst Pfeffer dazu, reibst es noch einmal ein und dann brätst du es auf dem Raclette-Grill. Du musst es nur immer mal wieder wenden. Schließlich kannst du auch die Avocado schälen, in Scheiben schneiden und auf den Grill legen. Von beiden Seiten grillst du sie, bis sie anfängt sich leicht zu färben. Zuletzt musst du nur noch etwas Raclettekäse mit verschiedenen Zutaten in ein Pfännchen geben, unter dem Grill erwärmen und mit einer Kartoffel genießen. Tipp: Auf der Stein- oder Grillplatte kann man zusätzlich auch Bacon knusprig braten und zu den Pfännchen genießen.

Lass es dir und deiner Familie schmecken!

Passul *von Donit*

**Passul, ein Gericht für besondere und festliche Anlässe
aus der traditionellen Küche.**

Es gibt kein typisches Fest für Passul, aber man isst es abends und sehr oft an Bayram. Bayram ist ein Fest, bei dem man fasten muss, und es ist ein muslimisches Fest. Passul macht dich satt, deswegen isst man es in dieser Zeit.

Passul kommt aus dem Kosovo, aus Albanien, aus der Türkei und aus Bosnien. Meine Oma und Mutter machen sehr guten Passul, meine Oma macht Passul am besten.

Traditionelles Essen ist für mich das, was man früher gegessen hat und heute immer noch isst, das ist traditionell.



Rezept in Tabellenform

Menge	Zutaten	Zubereitung
200g	Bohnen	Bohnen über Nacht einweichen.
2l	Wasser	Die Bohnen in einem Sieb waschen. Bohnen in einem großen Topf mit Wasser, Salz und Gewürzen zum Kochen bringen. Bohnen ca. 1 Std. kochen lassen, bis sie weich sind.
1	Zwiebel	In der zwischen Zeit, Zwiebel schälen und würfeln.
	Öl	Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten.
		Wenn die Bohnen gar sind, werden die Zwiebeln zu den Bohnen geschüttet. Suppe abschmecken mit Salz, Pfeffer und rotem Paprika

Zubereitung von Passul

So kocht man leckeres Passul:

Passul kannst du nicht fertig kaufen, aber man kann es selber machen. Es eignet sich hervorragend als Abendessen. Passul kann man gut mit Brot essen. Man kann Passul zu jeder Zeit essen. Die Zutaten sind: Bohnen, Wasser, Salz, Gewürze, Zwiebeln, rote Paprika und Öl.

Zuerst muss man die Bohnen waschen und mit 2 Liter Wasser zum Kochen bringen. Dann gibt man die Gewürze hinzu. Schließlich muss man die Bohnen über eine Stunde kochen lassen, bis sie weich sind. Anschließend vermischt man in einer Pfanne Öl und Zwiebeln und dünstet sie an. Daraufhin gibt man die Zwiebeln zu den Bohnen hinzu.

Man erkennt das fertige Produkt, daran, dass die Suppe orange ist. Passul schmeckt besonders lecker. wenn es noch warm ist.

Boft mir!

Pide

von Kalil

**Pide ein Gericht für besondere und festliche Anlässe
aus der traditionellen Küche.**



Wenn Besuch kommt, dann bereiten wir es immer zu. Bayram ist das türkische Wort für „Fest“ und „Feiertag“. Es bezeichnet nicht nur religiöse Feiertage wie den „Ramazan Bayrami“ (Fest des Fastenbrechens oder auch „Zuckerfest“ genannt), sondern auch staatliche, wie den „Cumhuriyet Bayrami“ (Feiertag der Republik), den „Ulusal Bayrami“ (Feiertag der Nationalen Souveränität und des Kindes) oder den „Dil Bayrami“.

Traditionelles Essen bedeutet für mich, dass wir es zubereiten, wenn es Besuch gibt, oder wir nach dem Ramadan essen.

Rezept in Tabellenform

Menge	Zutaten	Zubereitung
1kg 600ml 2Pck. 3TL 1TL	Mehl Wasser Trockenhefe Salz Pfeffer	Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten. Abdecken und aufgehen lassen.
500g 2 EL	Hackfleisch Tomatenmark	Anbraten und in eine Schüssel geben. Tomatenmark zugeben
2	Zwiebel	Schälen, würfeln und in eine Schüssel geben.
1	Rote Spitzparika	Waschen, putzen und in Würfel schneiden. Zu den Zwiebeln geben.
2	Tomaten	Klein schneiden. Zu den Zwiebeln geben.
3 2 EL	Knoblauchzehen Tomatenmark	Gemüse würzen
		Den Teig in 10 Portionen aufteilen, Oval mit dem Nudelholz ausrollen mit Teig bestreichen. Die Teigländer nach innen schlagen und die Enden verdrehen. Die Teigländer mit verquirlten Ei bestreichen. Bei 200°C Umluft im Ofen 20 Minuten backen.

Zubereitung von Pide

Pide kommt aus Türkei und ist sehr lecker: Viele Menschen bereiten es zu, aber dafür braucht man einige Sachen: 2 Zwiebeln, 1 Rotspeitzparika und 2 Tomaten. 1TL Pfeffer, 3 Knoblauch, 2L Tomatenmark, 1P Hackfleisch, 1kg Mehl, 600 ml Wasser, 1P Trockenhefe, 3TL Salz.

Als erstes brauchst du Hackfleisch mit Ei und frischen Spinat und weißen Käse, oder Schafskäse. Den Schafskäse mit der Gabel zerdrücken. Kleine Scheiben von Sucuk, eine leichte scharfe Rindswurst mit Knoblauch. Für den Teig brauchen wir Mehl. Mehl in ein Schüssel geben. Wasser Salz und Pfeffer dazu geben. Mit der Hand kneten und mit einem Tuch abdecken.

Lasst es euch schmecken!

Sah ten

Sarma

von Niksa

**Sarma, ein Gericht für besondere und festliche Anlässe
aus der traditionellen Küche.**

Ursprünglich kommt Kuru Fasulye aus Anatolien (Türkei) und ist 250 Jahre alt. Kuru Fasulye sind kleine Bohnen. Man isst es mit Beilagen, Zwiebeln und Reis. Grundsätzlich trinkt man Ayran, welches ein türkisches Getränk ist und sehr lecker schmeckt, zu Kuru Fasulye. Ayran mischt man mit Joghurt und Salzwasser. Was an dem Gericht speziell ist, ist, dass Kuru Fasulye unser Nationalgericht ist!

An Weihnachten feiern wir die Geburt von Jesus mit ein paar Freunden und mit der Familie. Meistens teilen wir uns so auf, dass die unter 20-Jährigen an einem Tisch und die über 20-Jährigen an den anderen Tisch gehen. Da essen wir Fleisch, Pite, Suppe und Sarma. Weihnachten ist ein sehr wichtiges Fest in der katholischen Religion.



Sarma ist ein Gericht, dass auf dem ganzen Balkan verbreitet ist. Sarma ist ähnlich den deutschen Kohlrouladen. Sarma ist von Istanbul über Sofia, Belgrad, Zagreb bis nach Ljubljana bekannt. Für die Balkanische Küche ist es bekannt, dass man

nicht viele Kräuter ins Essen rein macht. Das Rezept kann ich nicht auswendig, aber es gibt Sarma immer an Weihnachten oder Ostern, wenn wir mit der Familie zusammen sind. Wir stellen den Kohl im Herbst in ein mit Wasser gefülltes Fass und geben noch Salz dazu, dann stellen wir einen Stein auf den Kohl und schließen das Fass.

Rezept in Tabellenform

Menge	Zutaten	Zubereitung
500g	Hackfleisch halb Rind, halb Schwein	Hackfleisch mit Reis vermischen und würzen. Schinken in Würfel zugeben.
150g	Reis 10g Salz, Pfeffer, 2-3 Löffel Vegeta Schinken, 1 TL Paprika Sauerkohl	Füllung in die Kohlblätter wickeln. Soße herstellen und Rouladen darin garen.

Zubereitung von leckerem Sarma

Lust mal etwas Neues und Leckereres zu kochen. Wenn ja, dann schau dieses Rezept an. Heute machen wir Sarma auf die bosnische Art. Alles was man braucht ist ein Kopf Sauer Kohl, 500g Hackfleisch halb Rind halb Schwein, eine Zwiebel, 2-3 Löffel geschnittenen Schinken, 150g Reis, 10g Salz, einen Löffel Vegeta, ein Teelöffel Pfeffer, zwei Löffel Öl oder Fett, zwei Löffel Mehl und einen Löffel Paprikagewürz.

Erstmal muss man den Reis, die Zwiebel, 2-3 Löffel geschnittenen Schinken, das Salz, einen Löffel Vegeta, einen Teelöffel Paprikagewürz mit dem Fleisch vermischen. Diese Masse wird in die Kohlblätter gewickelt. Nun werden die Rouladen in einem Topf mit Wasser 2 Stunden gegart. Nach 1,5 Stunden die Hitze reduzieren. In der Zwischenzeit wird die Soße hergestellt. Dafür braucht man 2 Löffel Mehl, 2 Löffel Fett, einen Löffel trockene Paprika. Die Zutaten muss man zusammen braten, bis das Fett eine goldene Farbe hat. Dann gibt man es in den Topf zu den Rouladen.

Zum Servieren die Rouladen aus dem Topf holen und evtl. den Sauerkohl abwickeln. Mann kann ihn aber auch zu dem Fleisch genießen.

Dobar tek (Lasst es euch schmecken)

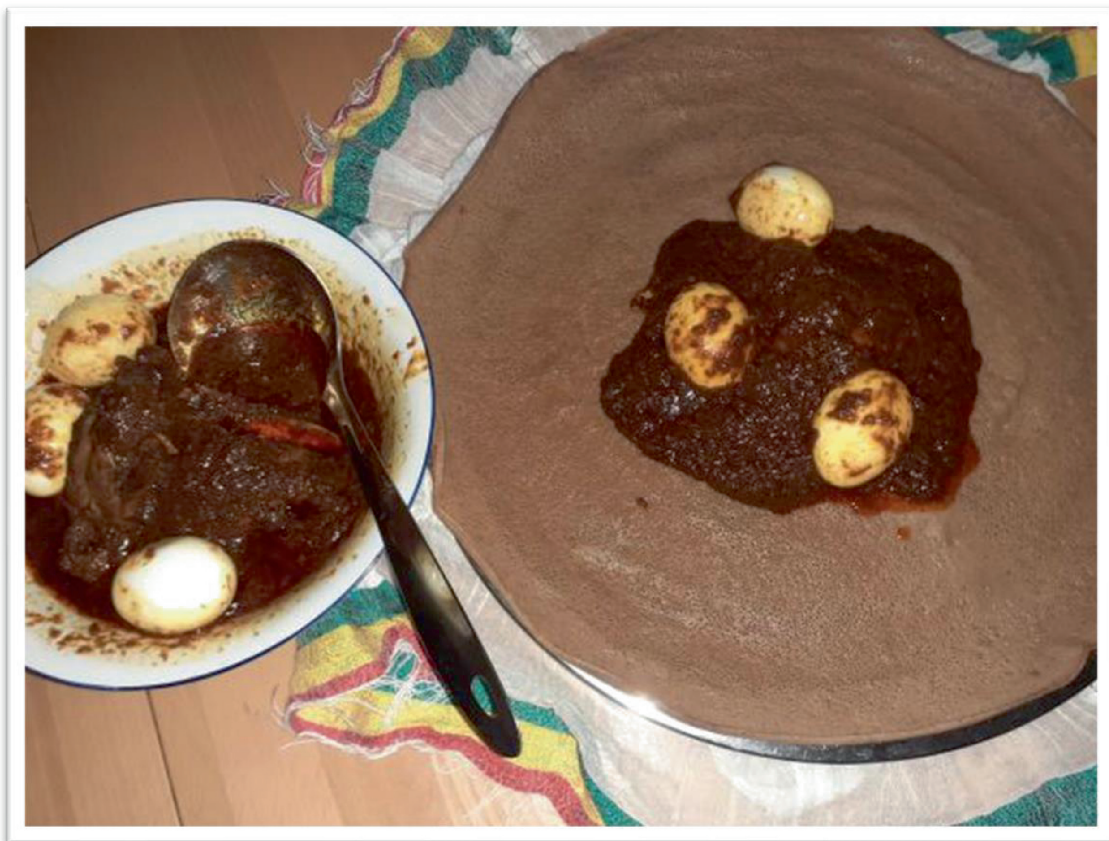
Doro wot

von Kidist

**Doro wot, ein Gericht für besondere und festliche Anlässe
aus der traditionellen Küche.**

Ein Fest ohne Doro wot in Äthiopien, das ist wie Weihnachten in Europa ohne Baum: kaum vorstellbar. Selbst die ärmsten Familien servieren ihren Kindern dieses äthiopische Nationalgericht an den Festtagen, auch wenn sie sich dafür verschulden müssen. Doro bedeutet auf Amharisch „Huhn“, „wot“ heißt „Eintopf“ oder „Soße“. Ein Huhn kostet im ländlichen Äthiopien etwas mehr als drei Euro, dafür arbeitet ein Tagelöhner zwei bis drei Tage. Hinzu kommen Eier, Zwiebeln und viel Berbere, die typisch äthiopische Gewürzmischung aus Chilipfeffer, Ingwer, Knoblauch, Gewürznelke, Koriander und vielen weiteren exotischen Zutaten. Der Eintopf wird auf Injera serviert, dem säuerlichen Brotfladen aus Teffmehl. Wir feiern zuerst in der Kirche. Der Gottesdienst dauert 6 Stunden und wenn wir danach nach Hause zurückkommen, laden wir die Nachbarn ein und essen zusammen auf einer Platte Doro wot.

Was besonders ist: In Äthiopien isst man nicht mit Messer und Gabel, sondern traditionell mit der rechten Hand.



Doro wot kommt aus Äthiopien. Äthiopien liegt in Osten von Afrika, am Horn von Afrika. Doro wot der scharfe Hühnereintopf mit Eiern ist ein typisches Festtagsessen in Äthiopien. Doro wot wird typischer Weise mit Injera, dem äthiopischen Fladenbrot gegessen. Injera ist in Äthiopien ungefähr das, was in Deutschland Kartoffeln bedeuten: Das weiche Fladenbrot isst man täglich und zu so ziemlich jedem Gericht. Und das ist gar keine schlechte Idee, denn Injera schmeckt klasse.

Berberere (Äthiopisches Gewürzchili) kann man online bestellen. Berbere ist eine scharfe Gewürzmischung, die in der Äthiopischen und Eritreäischen Küche beheimatet ist und dort eine wichtige Rolle spielt, beispielsweise für das Gericht Doro wot. Den äthiopischen Hühnereintopf isst man immer mit einer Beilage, dem Injera. Das Injera ist ein weiches, gesäuertes Fladenbrot aus Teffmehl. Es wird traditionell in Äthiopien und Eritrea gegessen. Das Mehl wird mit Wasser zu einem Teig vermischt, der einige Tage gären muss und sie werden wie Pfannkuchen ausgebacken.

Teff, auf Deutsch Zwerghirse, ist für Äthiopien das, was Mais für Mexiko und Reis für China ist, es ist das wichtigste Lebensmittel des Landes, die Grundlage für das Nationalgericht Injera - und ein bedeutender Teil des kulturellen Erbes, (wenn ich nicht falsch liege). Schon vor 3000 Jahren bauten Landwirte im äthiopischen Hochland Teff an.

Rezept in Tabellenform

Menge	Zutaten	Zubereitung
4 kg	Zwiebeln	Die Zwiebel schälen waschen und hacken.
1 1	Huhn Zitrone	Das Huhn enthäuten, wie üblich zerlegen und die Teile gründlich mit Wasser waschen. Und das Hühnerfleisch in eine Schüssel mit Wasser und Zitrone geben und für 30 Minuten stehen lassen.
	Eier	Die Eier in Wasser hart kochen. Und wenn sie gekocht sind, in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und 5 Minuten warten. Und wenn sie kalt sind, die Eier schälen.
		Die Gewürze, Schwarzpfeffer, Kardamom, Bockshornklee, Kümmel und Lippia Abyissina, rösten und danach klein hacken.
150g	Butter	Die Butter bei schwacher Temperatur schmelzen. Wenn die Butter geschmolzen ist, die Gewürze zugeben, und gut mischen. Du musst darauf achten, dass die Butter nicht braun wird. Zur Seite stellen und warten bis die Mischung leicht abgekühlt ist. Und dann die Butter durch ein Sieb abseihen.
200ml	Öl	Die gehackte Zwiebel in einen großen Topf geben, die Zwiebel trocknen lassen, dabei aufpassen, dass sie nicht

		braun werden. Nun das Öl aufgießen und 30 Minuten kochen lassen
		Knoblauch zugeben, 5 Minuten kochen lassen
		Berberere zugebe und 5 Minuten kochen lassen
		Hühnchen Fleisch zugeben und 30 Minuten kochen lassen.
1l	Wasser	Mit Wasser aufgießen und nochmals 30 Minuten kochen lassen.
		Temperatur ausschalten und die geschälten Eier und die vorbereitet Butter zugeben.

Zubereitung des äthiopischen Hühnereintopfes, Doro wot.

Hast du schon einmal selbst gekochten äthiopischen Hühnereintopf (ዶሮ ወጥ) gegessen? Wenn nicht, dann koch ihn selbst und probiere mal, wie das schmeckt.

Dafür brauchst du: 4kg Zwiebeln, 0,2 Liter Öl, ein Huhn, Berbere, 5 große Löffel Chili, 1 großen Löffel Schwarzpfeffer, 1 Löffel Wasser, Salz, 1 großen Löffel Butter, Eier (wie die Anzahl der Personen)

Zuerst kommen die gehackten Zwiebeln in einen großen Topf und du wartest bis die Zwiebeln trocken sind, es darf nicht braun werden. Wenn die Zwiebeln trocken sind, tust du das Öl rein und kochst es bis zu 30 Minuten. Dann gibst du den Knoblauch dazu und kochst es noch mal 5 Minuten. Danach gibst du Berbere dazu und kochst es noch mal 30 Minuten. Und dann würzt du es mit Schwarzpfeffer, lässt es noch 5 Minuten ziehen. Nun kannst du das Hühnerfleisch dazugeben und bis zu 30 Minuten kochen. Jetzt kommt noch 1 Liter Wasser dazu und du lässt es noch mal bei geringer Hitze 30 Minuten kochen. Zuletzt würzt du es mit Salz. Jetzt schaltest du die Temperatur aus, gibst die geschälten Eier und die Butter dazu und mischt es gut durch.

Nun kannst du den selbstgekochten äthiopischen Hühnereintopf für deine Familie auf einer Platte anrichten und zusammen essen. Lasst es euch schmecken!

መልክም ምግብ (Melkam megb)

Fondue von Rivano

**Fondue, ein Gericht für besondere und festliche Anlässe
aus der traditionellen Küche.**

Bei uns an Silvester feiern wir in das neue Jahr rein. Wir sitzen alle am Tisch und feiern dann gibt es essen. Die ganze Familie kommt zu uns, dann feiern wir alle ins neue Jahr.

Für mich bedeutet traditionell?

Traditionell bedeutet das es dieses Rezept bei uns jedes Jahr zu Silvester gibt. Meine Mama macht dazu verschiedene Salate und Soßen.

Rezept in Tabellenform

Menge	Zutaten	Zubereitung
500g	Rindfleisch	würzen
500g	Hähnchenfleisch	würzen
500g	Putenfleisch	würzen

Pide

von Edison

**Pide, ein Gericht für besondere und festliche Anlässe
aus der traditionellen Küche.**

Traditionell bedeutet für mich das man mit der ganzen Familie am Tisch sitzt redet und das leckere Essen von der Oma genießt

Wir genießen Pide an keinem speziellen Fest, aber wir sind einfach nur dankbar das meine Mutter dieses Essen für uns zubereitet. Und weil es meine Mutter zubereiten und serviert schmeckt es immer sehr gut

Pide kommt aus Kosovo, Albanien und der Türkei. In jedem Land wird es anders zubereitet und serviert. In Kosovo und Albanien wird es sehr schlicht gehalten und in der Türkei gibt es mehrere Varianten von Pide. Mir schmeckt die klassische Variante, mit Hackfleisch gefüllte Pide am besten.



Rezept in Tabellenform

Menge	Zutaten	Zubereitung
500g 250ml 250ml eine Prise Salz	Mehl Wasser Öl	1.Mehl Wasser Öl und eine Prise Salz in eine Schüssel zu einem Teig kneten und ruhen lassen.
250g Bisschen Öl	Hackfleisch	Hackfleisch würzen 2. den Teig ausrollen und zu einem Kreis formen danach das Fleisch bis zum Rand aufstreichen, Ränder aufrollen. 3. Mit Öl bestreichen und für 30 min bei 200 C in den Ofen

Zubereitung von Pide

Leckere Pide selber machen

Um eine leckere Pide zu machen, brauchst du 500g Mehl, 250ml Wasser, 250g Hackfleisch und eine Prise Salz.

Als erstes gibst du alle Zutaten in eine Schüssel. (Außer das Hackfleisch) Dann knetest du alle Zutaten zu einem Teig. Diesen lässt du dann 30 Minuten ruhen. Wenn der Teig groß geworden ist, rollst du ihn zu einer dünnen Schicht aus und formst ihn zu einem Kreis. Anschließend streichst du das Hackfleisch entlang des Kreises auf den Teig. Als nächstes klapst du den äußeren Teig über das Hackfleisch. Das machst du so lange bis du in der Mitte ankommst. Nun musst du das Ganze noch mit Öl bestreichen und für 30 Min bei 200 Grad in den Ofen. Am leckersten schmeckt Pide mit Joghurt.

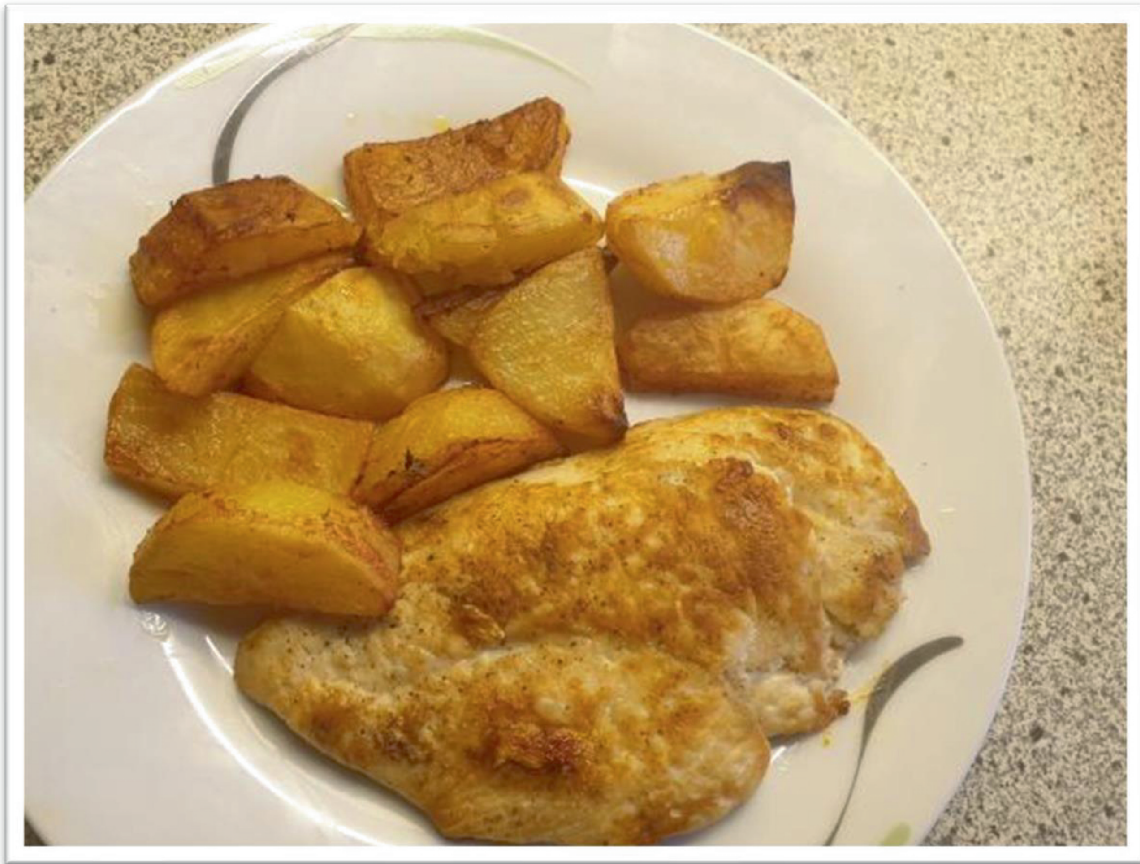
Pide kommt aus Kosovo Albanien und Türkei in jedem Land wird es anders zubereitet und serviert, in Kosovo und Albanien wird es sehr schlicht gehalten und in der Türkei gibt es mehrere Varianten von Pide. Am besten schmeckt mir die klassische Variante, mit Hackfleisch gefüllte Pide.

Fleisch mit Kartoffeln

von Ana

Fleisch mit Kartoffeln ein Gericht für besondere und festliche Anlässe aus der traditionellen Küche.

Das Rezept wird an vielen Festen zubereitet. Ganz viele Leute auf der Welt machen das Rezept. Man weiß nicht, wo es erfunden wurde. Meine Oma hat das immer gemacht. Unsere ganze Familie kommt und wir setzen uns an einen großen Tisch. Ich und meine Cousins helfen immer mit.



Am ersten Januar machen wir Kartoffeln mit Fleisch, weil wir am 24.12 kein Weihnachten feiern. Das neue Jahr ist, wenn ein neues Jahr anfängt. An Neujahr bekommen wir Geschenke. Wir feiern kein Weihnachten, weil wir nach dem julianischen Kalender am 7 Januar Weihnachten feiern. Es ist wie Weihnachten bei uns wir geben und bekommen Geschenke. Nach dem Essen spielen wir Kinder immer draußen und am Ende gehen wir in ein anderes Zimmer und schauen Filme.

Rezept in Tabellenform

Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Hähnchenbrustfilet Öl	Hähnchenbrustfilet würzen mit Salz und Pfeffer. In eine heiße Pfanne mit Öl das Hähnchenbrustfilet legen und von allen Seiten für 10 - 20 min braten lassen.
400g 3-4El	Kartoffel Öl Salz Pfeffer	Kartoffel schälen und halbieren. 3-4 El Öl erhitzen und Kartoffeln von allen Seiten goldbraun braten. Würzen

Zubereitung: Kartoffeln mit Fleisch

Hast du Lust etwas Neues auszuprobieren? Dann probiere diese leckeren Kartoffeln mit Fleisch.

Bevor du loslegen kannst, brauchst du folgende Zutaten: 1 Hähnchenbrustfilet, 100ml Öl, 400g Kartoffeln, Salz und Pfeffer.

Zuerst stellst du eine Pfanne auf den Herd und erhitzt das Öl. In der Zwischenzeit würzt du das Stück Fleisch mit Salz und Pfeffer. Dann legst du das Fleisch in die Pfanne und brätst es von allen Seiten an.

Nun schälst du die Kartoffeln und halbierst sie. Danach erhitzt du 3- 4 Esslöffel Öl in einer Pfanne und gibst die Kartoffeln dazu. Dann brätst du sie von allen Seiten goldbraun an. Jetzt würzt du sie mit Salz und Pfeffer.

Zuletzt servierest du das Fleisch mit den Kartoffeln dazu passt noch frischer Salat.

Добар апетит (Guten Appetit)

Kuguj zier

von Faton

**Kuguj zier, ein Gericht für besondere und festliche Anlässe
aus der traditionellen Küche.**

Das isst man an keinem Fest. Man isst es, wenn man Lust hat, also wenn man nach dem Essen auf etwas Süßes Lust hat. Oft machen wir Kuguj zier, wenn Besuch da ist oder einfach nach Lust und Laune.

Das Rezept kommt aus Mazedonien, aus Tetovo, da wo ich und meine Eltern immer Urlaub machen, in den Sommerferien. In Tetovo sind alle Leute nett und wenn sie Lust auf etwas Süßes haben, machen sie einfach das Gericht und essen es. Kuguj zier ist ein süßer Kürbis denn man jeder Zeit machen kann.



Rezept in Tabellenform

Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Kürbis	Kürbis halbieren, Kerne entfernen, Kürbis in Stücke schneiden
Ein Glass	Wasser	Wasser kochen und den Kürbis zu geben
500g	Zucker	Den Zucker nach und nach zugeben. So lange köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.

Zubereitung von Kuguj zier

Leckerer Kuguj zier

Habt ihr Lust etwas Neues auszuprobieren aus einem anderen Land. (Spezialität!)

Ich zeige euch was ihr für das Rezept benötigt.

Ihr braucht dafür:

Einen Kürbis

Ein Glas Wasser

500g Zucker

Zuerst holst du dir einen Topf und befüllst ihn mit Wasser. Darauf bringst du das Wasser zum Kochen. Dann nimmst du den Kürbis und halbiert den Kürbis so oft, bis es kleine Würfel sind. Sobald das Wasser kocht, gibst du die Kürbiswürfel hinein. Während du den Kürbis 10 Minuten köcheln lässt, gibst du nach und nach den Zucker dazu. Wenn die Kürbiswürfel das Wasser mit dem Zucker eingesaugt haben, dann schüttest du die Kürbiswürfel auf ein großes Blech und lässt sie abkühlen.

Zum Schluss muss du es dir nur noch schmecken lasse. Ich hoffe das mein Rezept euch gefallen hat.

Boft mir (Guten Appetit

Aşure

von Esmâ

Aşure ist eine traditionelle türkische Süßspeise, die nach alter Tradition mit Freude und Respekt gekocht wird. Ashura bedeutet zehn und besteht aus mindestens 7 aber bis zu 41 Zutaten, da die Zahlen 7 und 41 im türkisch/arabischen Kulturraum sehr bedeutungsvoll sind. Sie wird am Aşure-Tag am 10. Muharrem des islamischen Mondkalenders zubereitet.

Sie wird in der Nachbarschaft und im Freundeskreis verteilt und es müssen mindestens 7 Haushalte sein, an die sie weitergereicht wird. Üblich ist aber, einen sehr großen Topf Suppe zu kochen und an so viele Freunde/Nachbarn/Bekannte zu verteilen, wie möglich. Dieser Brauch soll an Noah erinnern, der nach der großen Sintflut die letzten Reste seiner Vorräte zu eben dieser Süßspeise verarbeitetete.



Für mich bedeutet traditionell:

Etwas, was im Hinblick auf Verhaltensweisen, Ideen, Kultur, oder ähnliches in der Geschichte weiterhin Bestand hat und von Generation zu Generation entwickelt und weitergegeben wurde

Rezept in Tabellenform

Menge	Zutaten	Zubereitung
200g	Weizenkörner	Über Nacht in heißem Wasser einweichen
100g	Weißer Bohnen	
100g	Kichererbsen	
100g	Walnüsse	In einer separaten Schüssel über Nacht einweichen.
300g	Zucker	
200g	Haselnüsse, Mandeln	Den eingeweichten Weizen in einem großen Topf mit heißem Wasser zum Kochen bringen. Danach gibt man die Haselnüsse, Mandeln, Walnüssen und die gelben Sultaninen hinzu. Diese lässt man ungefähr eine Stunde köcheln.
100g	Sultaninen	
etwas	Zimt	
100g	Getrocknete Datteln	Trockenobst klein schneiden und zugeben.
100g	Getrocknete Aprikosen	
200g	Getrocknete Feigen	
100g	Zucker	Aus Zucker und Wasser einen Sirup herstellen. Und zu Asure zugeben.
200ml	Wasser	
		Mit Zimt abschmecken. Mit Orangen und Granatapfelkernen garnieren

Zubereitung der türkischen Süßspeise Asure

Die türkische Süßspeise Asure kann man zum Mittagessen oder als Nachtisch verspeisen. Um ein nährwertreiches Asure zuzubereiten, benötigst du weiße Bohnen, Kichererbsen, Zucker, Zimt, gelbe Sultaninen, getrocknete Datteln, Aprikosen und Feigen, Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Orangen sowie Granatäpfel. Halte für die Verarbeitung ein Küchenbrett, ein Küchenmesser, eine Schüssel, eine Küchenwaage, einen Topf wie Rührlöffel bereit.

Nachdem du dir die Hände gewaschen hast, kannst du mit der Zubereitung beginnen.

Der Weizen, die Haselnüsse und die Mandeln werden verlesen und in heißes Wasser gelegt. Die Walnüsse werden in eine separate Schüssel mit heißem Wasser übergossen und am nächsten Tag schüttelt man dann das Wasser ab. Dies hat zur Folge, dass die Farbe der Walnüsse verblasst und die Suppe nicht so dunkel wird.

Nun füllt man der eingeweichte Weizen in einen großen Topf und füllt diesen bis zur Hälfte mit heißem Wasser. Nachdem es anfängt zu kochen, gibt man die Haselnüsse, Mandeln, Walnüssen und die gelben Sultaninen hinzu. Diese lässt man ungefähr eine Stunde köcheln.

Als nächstes werden die Datteln und Aprikosen halbiert und die getrockneten Feigen geviertelt. Daraufhin werden zuerst die Aprikosen, danach die Kichererbsen und zu guter Letzt die weißen Bohnen zu der Suppe zugegeben, welche weitere 30 Minuten gekocht wird.

Des Weiteren gibt man die filetierten Orangen der Suppe hinzu. In 30 Minuten folgen dann die Datteln und Feigen.

In der finalen Phase wird der Zucker in einen anderen Topf gegeben und mit ca. 200 ml. Wasser aufgeköcht. Sobald sich dieser aufgelöst hat, wird das Zuckerwasser in die Suppe geschüttet.

Nach ca. 15 Minuten ist die Suppe dann fertig.

Zum Abschluss streue noch etwas Zimt und Granatapfelkerne über die Suppe.

Die Suppe ist warm wie kalt genießbar.

Afiyet olsun!

Ice creme mit Cookies

von Michelle

Das Speiseeis wie wir es heute kennen hat seine Ursprünge nicht in Italien, sondern im alten China und Griechenland. Vor rund 3000 Jahren wurde Eis aus Schnee hergestellt, mit Honig und Gewürzen wurde das Eis verfeinert. Der italienische Kaufmann Marco Polo brachte schließlich das Rezept nach Europa, wo es in kurzer Zeit zu einer köstlichen Spezialität wurde. Ich mache das Eis Zuhause im Sommer öfters selber. Das Rezept habe ich aus dem Internet und das kann man auch variieren zum Beispiel anstatt Oreo Kekse mit Smarties oder Früchten. Mir persönlich schmeckt das aber mit Oreo Keksen besser.



Was bedeutet traditionell?

Traditionell bedeutet für mich, dass sich etwas jährlich zu einer bestimmten Zeit oder einem bestimmten Tag wiederholt.

Erzähle über das Fest

Oft findet das Sommerfest am Anfang oder Ende des Sommers statt, weil viele Menschen zu diesem Zeitpunkt noch nicht im Sommerurlaub sind oder aus diesem zurückgekehrt sind. Da die Sommerzeit auch als "Eissaison" bezeichnet wird, gönnen sich viele Menschen im heißen Sommer Eis zum Abkühlen. Ob im Sommer oder im Winter, Eis ist sehr lecker! Eis ist eine Süßspeise aus Milch, Zucker und verschiedenen Aromen, die kalt gegessen wird. Speiseeis ist eine beliebte Nachspeise, die man gefroren verzehrt.

Rezept in Tabellenform

Menge	Zutaten	Zubereitung
400ml	Sahne	Sahne in einem Becher geben und mit einem Handrührgerät steif schlagen.
1/2	gezuckerte Kondensmilch	1/2 Dose Kondensmilch in eine normal große Schüssel geben.
1/2 Packung	Oreo Kekse	Oreo Kekse mit einer Gabel zerkleinern und in die Schüssel mit Kondensmilch und Sahne dazugeben und anschließend in den Gefrierschrank für drei Stunden.

Zubereitung

Leckeres Eis mit Cookies

Für heiße Sommertage ist ein Eis die beste und leckerste Methode zur Abkühlung. Für das Eis mit Cookies brauchst du 400 ml Sahne, 1/2 Dose gezuckerte Kondensmilch und eine halbe Packung Oreo Kekse.

Als erstes gießt du 400 ml Sahne in einem Becher und schlägst sie steif. Die fertig geschlagene Sahne gibst du in eine Schüssel. Nun zerkleinerst du eine halbe Packung Oreo Kekse in einem Becher. Jetzt gibst du die zerbröselten Oreo Kekse in die Schüssel mit der geschlagenen Sahne. Als nächstes gibst du eine halbe Dose gezuckerte Kondensmilch zu der Schüssel mit Oreos und Sahne dazu. Danach rührst du das ganze kräftig mit einem Schneebesen um, bis es eine kompakte Masse ergibt. Als letztes stellst du das fertig gerührte Eis für mindestens 3 Stunden in den Gefrierschrank.

Endlich kannst du das fertige Eis genießen.

Kommentare der Schüler

Ich finde es hört sich gut an, es ist glaub ich auch lecker und ich bin richtig hungrig auf dein Essen.

Gespeichert von [Donit7a](#) am So., 31.01.2021 - 12:54 [Permalink](#)

Ich habe es auch öfters gegessen und es ist ein wunderbar gutes Rezept Faton. 🤔

Gespeichert von [Leon7a](#) am Fr., 29.01.2021 - 13:58 [Permalink](#)

Ich finde toll, dass du es gut beschrieben hast, wenn man es zu ersten Mal lesen würde, könnte man es problemlos nachkochen.

Gespeichert von [Defne7a](#) am Fr., 29.01.2021 - 10:31 [Permalink](#)

Djawad du hast alles gut erklärt und wenn ich das höre, bekomme ich Lust auf das Gericht.

Gespeichert von [Niksa7a](#) am So., 31.01.2021 - 15:53 [Permalink](#)

Hallo Michelle, ich finde du hast es gut beschrieben. Man kann es gut verstehen und es sieht lecker aus. Und ich will auch das Eis probieren...

Gespeichert von [Kidist7a](#) am Di., 02.02.2021 - 21:39 [Permalink](#)

Ich finde, du hast alles ganz schön beschrieben und es hört sich lecker an. |

Gespeichert von [Ana7a](#) am Do., 28.01.2021 - 16:08 [Permalink](#)

Hey Kidist, du hast das voll gut gemacht! Mach weiter so!

Gespeichert von [Kalil7a](#) am Mi., 10.02.2021 - 10:04 [Permalink](#)

Hey Leon, ich finde das wie du traditionell erklärt hast richtig gut. Schmeckt bestimmt lecker. 😊

Gespeichert von [Esma7a](#) am Do., 28.01.2021 - 23:12 [Permalink](#)

Du hast alles sehr schön beschrieben und dein Bild sieht lecker aus. Alles ist echt schön und ausführlich geworden.

Gespeichert von [Defne7a](#) am Mi., 10.02.2021 - 11:38 [Permalink](#)

Alo Michelle, voll cooles Gericht, was Süßes, weil es ja Eis ist. Ich habe so Lust es nachzukochen. 👍

Gespeichert von [Leon7a](#) am Mi., 10.02.2021 - 18:47 [Permalink](#)

Also Sean ich finde dein Rezept sehr gut und es hört sich lecker an. Bei der Herkunft könntest du bisschen mehr schreiben, aber sonst finde ich, dass du alles gut geschrieben hast.

Gespeichert von [Faton7a](#) am Di., 02.02.2021 - 17:46 [Permalink](#)

Hey esma dein Gericht ist toll

Gespeichert von [Rivano7a](#) am Mi., 10.03.2021 - 18:24 [Permalink](#)

Ich finde du hast es gut geschrieben und man kann es gut verstehen.

Gespeichert von [Shirin7a](#) am Di., 02.02.2021 - 11:51 [Permalink](#)

Ich finde cool, dass du geschrieben hast, was guten Appetit auf Albanisch heißt.

Gespeichert von [Sean7a](#) am Do., 28.01.2021 - 15:37 [Permalink](#)

Hey Leon, ich finde das wie du traditionell erklärt hast richtig gut. Schmeckt bestimmt lecker. 😊

Gespeichert von [Esma7a](#) am Do., 28.01.2021 - 23:12 [Permalink](#)

Juli, 2021

Ihr Lieben aus der 7a,

es war uns eine große Freude und Ehre mit Euch zusammen dieses Kochbuch zu erstellen.

Als im März 2020 sogar in Bayern die Schultüren schlossen, war klar, ein außergewöhnlicher Ernstfall ist wahr geworden. Corona legte die Welt lahm.

Nach einem kurzen Zwischenspiel, von September bis Dezember, in der Schule, in der ihr euren neuen Klassenlehrer und neue Fächer kennen lernen konntet, kam der zweite Lockdown.

Dieser dauerte von Weihnachten bis weit nach Ostern. In dieser Zeit haben wir gemeinsam im Onlineunterricht dieses Kochbuch erstellt. Wir sind begeistert von euren Rezepten und Einblicken in eure Traditionen und danken euch dafür.

Wenn ihr dieses Kochbuch in Jahren in Händen haltet, hoffen wir, dass die Pandemie besiegt ist und nichts als eine ferne Erinnerung daran bleibt.

Eure Lehrer,

Dirk Streubel und Verena Rach