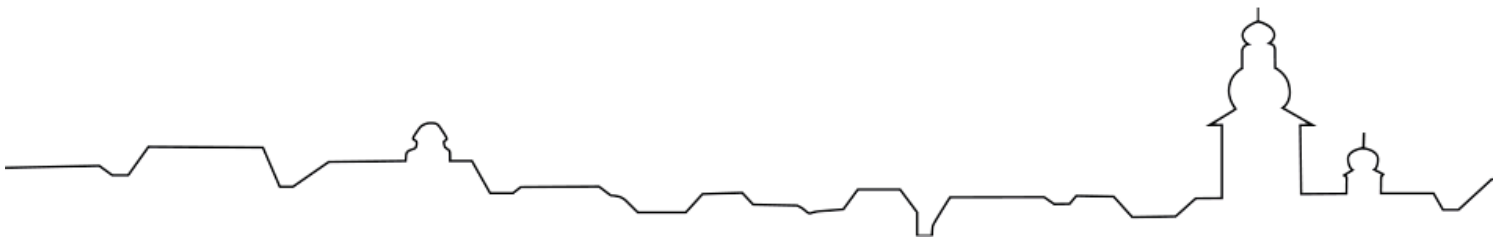


Gemeinschaftsgrundschule Hünsborn

Projektwoche

02.07.2018 - 06.07.2018



WM-Küche

Rezeptheft

Pralinen



Zutaten:

- Pralinenhohlkugeln (weiß, Vollmilch, Zartbitter)
- 1 Glas Karamellcreme
- 1 Päckchen Mousse au chocolat
- 250g Milch (für die Mousse au chocolat)
- 310g weiße Schokolade
- 40g Butter
- 35g Sahne
- 160g Himbeeren (TK, aufgetaut)
- ca. 200g weiße Kuvertüre zum Verschließen und Umhüllen
- ca. 200g Vollmilch-Kuvertüre zum Verschließen und Umhüllen
- ca. 200g Zartbitter-Kuvertüre zum Verschließen und Umhüllen
- Zum Dekorieren: Kokosraspeln, Schokoladenraspeln, Zuckerperlen

Zubereitung:

Für die Himbeerfüllung:

- Die Himbeeren durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Das Himbeerpüree über einem Wasserbad erhitzen. Butter und Sahne hinzufügen und verrühren. Weiße Schokolade einrühren und so lange erwärmen und rühren, bis sich alles komplett gelöst hat. Dabei die Mischung nicht zu heiß werden lassen. Das Wasser darf nicht kochen. Die Masse etwas abkühlen lassen.
- Mithilfe eines Spritzbeutels die Himbeercreme, die Karamellcreme und die Mousse au chocolat (noch flüssig) in die Hohlkugeln füllen. Dabei beachten, dass die Kugeln nicht bis zum Rand gefüllt werden.
- Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.
- Die Hohlkugeln nun mit einem Klecks flüssiger Kuvertüre verschließen und kaltstellen.
- Die Pralinen zum Verzieren in flüssiger Schokolade wälzen und dekorieren.

Kartoffelsuppe



Zutaten: (für ca. 10 Personen)

- 2kg Kartoffeln
- 500g Möhren
- 1 Stange Lauch
- ½ Sellerie
- 2,5L Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 250g Sahne
- 10 Bockwürstchen
- etwas Muskat
- etwas frische Petersilie
- 2 Lorbeerblätter

Zubereitung:

- Kartoffeln und Möhren schälen und in kleine Stücke schneiden. Lauch und Sellerie putzen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.
- Den Lauch mit einer kleinen Menge Öl bei mittlerer Hitze im Topf dünsten, bis er glasig ist und anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- Das restliche Gemüse und die Lorbeerblätter ebenfalls in den Topf geben und ca. 30 Minuten kochen. Bei Bedarf Wasser hinzufügen, sodass das Gemüse immer mit Flüssigkeit bedeckt ist.
- 5 Minuten vor Ende der Kochzeit die Sahne hinzugeben.
- Die Hälfte der Suppe in eine Schüssel geben und pürieren. Anschließend wieder in den Topf geben.
- Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit der Petersilie anrichten.
- Nach Belieben heiße Würstchen und Brötchen dazu reichen.

Quesadillas



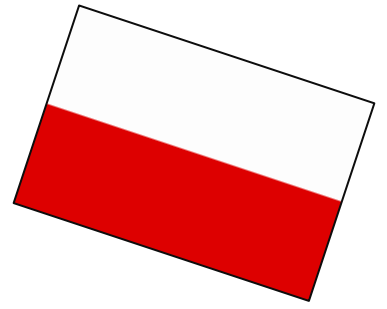
Zutaten: (ergibt 5 Quesadillas)

- 10 Weizentortillas oder Maistortillas
- 300g Mozzarella (gerieben) oder Gouda (gerieben)
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Packung Kochschinken oder Chorizo
- wahlweise Mais
- wahlweise Kidney-Bohnen
- wahlweise Paprika

Zubereitung:

- Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
Die Paprika waschen und kleinschneiden.
Den Kochschinken/ die Chorizo klein schneiden.
Mais und Bohnen in ein Abtropfsieb geben und mit etwas Wasser abspülen.
- Eine große Pfanne mit Öl bestreichen (bei einer beschichteten Pfanne ist das nicht notwendig) und bei mittlerer Hitze erwärmen. Eine Tortilla hineinlegen und mit Käse (reichlich), Frühlingszwiebeln, Wurst, Schinken, Paprika, Bohnen und Mais belegen. Dann mit einer zweiten Tortilla bedecken und 4 bis 5 Minuten braten. Dabei mit einem Spatel andrücken. Wenden und von der anderen Seite braten, bis der Käse geschmolzen ist. Die anderen Quesadillas ebenso braten.

Piroggen



Zutaten: (für 4-6 Personen)

- Teig:
 - 250g Wasser
 - 1 TL Salz
 - 500g Mehl
- Füllung
 - 500g Hackfleisch
 - 250g Zwiebeln
 - 1 TL Salz
 - ½ TL Pfeffer

Zubereitung:

Teig:

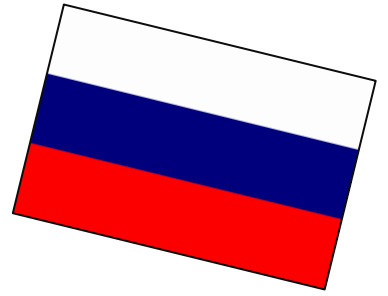
- Alle Teigzutaten mit einer Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten, messerrückendick ausrollen. Mit einem Becher oder einer runden Ausstechform Kreise ausstechen (ca. 5-6 cm Durchmesser).

Füllung:

- Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Mit dem Hackfleisch, Salz und Pfeffer vermischen.
- Ca. 1 EL Fleischmischung auf eine Hälfte jedes Kreises geben. Die andere Seite darüber klappen und die Ränder fest mit den Fingern oder einer Gabel zusammendrücken.
- Die gefüllten Teigtaschen mit Abstand auf den Garboden eines Dampfgarers setzen.
- Ca. 30 Minuten garen.
- Etwas Butter darüber geben und servieren.

„Napoleon“

Torte



Zutaten: (für 1 Torte)

- 1 Packung Tortenböden (aus dem russischen Geschäft)
- ½ Dose gezuckerte Kondensmilch
- ½ Dose karamellisierte gezuckerte Kondensmilch
- 1 Päckchen Butter
- 200g Walnüsse (oder auch Haselnüsse/ Krokant)

Zubereitung:

- Walnüsse rösten und abkühlen lassen.
- ½ Dose gezuckerte Kondensmilch und ½ Dose karamellisierte gezuckerte Kondensmilch mit 1 Packung weicher Butter schaumig schlagen, bis eine glatte Masse entsteht.
- Tortenböden mit der Creme bestreichen, bis die gewünschte Höhe erreicht ist.
- Mit den Walnüssen verzieren.
- Die Torte sollte mindestens 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen.