

Auftrag für die Großküche

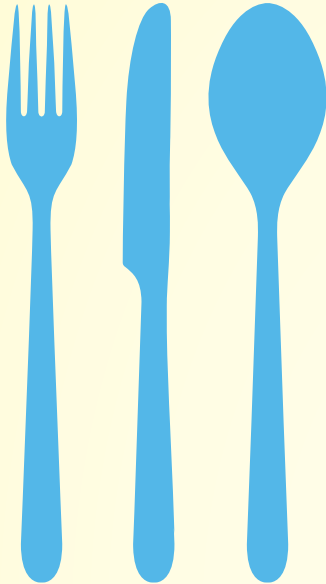
In der Großküche wird ein Gericht für die Betriebsfeier einer Pflegeeinrichtung gekocht. Es soll verschiedene Salate und als Hauptgang zwei warme Gerichte zur Auswahl geben. Eingeladen sind alle Mitarbeiter/-innen mit ihren Familien. Der Leiter der Werkstatt rechnet mit der Teilnahme von 30 Personen.

1. Lesen Sie die Liste mit den Zutaten gemeinsam im Tandem. Kennen Sie alle Zutaten? Klären Sie unbekannte Wörter und Abkürzungen.
2. Betrachten Sie die Zutaten. Um was für ein Gericht handelt es sich wohl?

3. Lesen Sie den Abschnitt „Zubereitung“ mehrmals gemeinsam halblaut.
 - a) Klären Sie schwierige Textstellen und Wörter gemeinsam mit Ihrem Lesepartner/Ihrer Lesepartnerin.
 - b) Schauen Sie im Rezept nach: Wie viele Liter Gemüsebrühe und wie viele Teelöffel Senfsamen werden benötigt? Tragen Sie die fehlenden Mengen in der Zutatenliste ein.



ZUTATEN *(für 30 Personen)*



- **20 EL Öl**
- **20 TL Curry**
- **10 Bund Frühlingszwiebel(n)**
- **_____ 1 Gemüsebrühe**
- **5 Stück(e) frischer Ingwer**
- **20 Knoblauchzehen**
- **2 l Kokosmilch**
- **2,5 kg Linsen, rote**
- **20 Paprikaschoten**
- **Pfeffer**
- **Salz**
- **_____ TL Senfsamen**
- **10 kl. Gläser Tomaten**
(oder frische Tomaten, gehäutet und geschnitten)

ZUBEREITUNG¹

1. Den Knoblauch und den Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Frühlingszwiebeln in schmale Ringe schneiden.
3. Die Paprika unter warmem Wasser waschen und in kleine Würfel schneiden.
4. Das Currypulver und die 10 Teelöffel Senfsamen im heißen Topf rösten.
5. Öl, Knoblauch und Ingwer zugeben. Kurz anbraten, dann die Linsen und Paprikawürfel zugeben und ebenfalls kurz anbraten.
6. Mit 4 Liter Gemüsebrühe ablöschen und zum Kochen bringen.
7. Tomaten und 2 Liter Kokosmilch zugeben und bei kleiner Hitze 15–20 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind.
8. Frühlingszwiebeln untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

¹⁾ Vgl. Rezept bei www.chefkoch.de. URL: <http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige.php?ID=1156681221835614> (Stand: 10. Oktober 2014).



4. Diskutieren Sie mit Ihrem Sitznachbarn/Ihrer Sitznachbarin:

- Was schätzen Sie, wie lange würden Sie mit zwei Kolleg(inn)en benötigen, um dieses Gericht für 30 Personen zu kochen?
- Warum gibt es in der Zutatenliste keine Mengenangabe für Salz und Pfeffer?

5. Welche drei Zutaten sollen gewürfelt werden? Schreiben Sie diese auf:

6. Welche sechs Zutaten sollen erst geröstet oder in Öl angebraten werden, bevor sie in der Gemüsebrühe gekocht werden?

7. Dieses Rezept ist für eine indische Linsensuppe. Fallen Ihnen andere Zutaten ein, um eine Linsensuppe (z. B. afrikanischer, türkischer, deutscher, ... Art) zu kochen?

8. Für die Betriebsfeier soll auch ein Nachtisch erstellt werden.

- a) Was muss man bei der Auswahl eines Nachtisches für eine Feier beachten?
- b) Kennen Sie ein gutes Rezept für solch einen Nachtisch?
Falls ja, können Sie es mündlich kurz beschreiben?

9. Für die Betriebsfeier der Pflegeeinrichtung wurden als Nachtisch Windbeutel mit Kirschfüllung zubereitet. Lesen Sie den Abschnitt „Zubereitung“ gemeinsam mehrmals halblaut. Klären Sie unbekannte Wörter.





REZEPT: Windbeutel mit Kirschfüllung²

ZUTATEN *(für 30 Portionen)*

375 ml	Wasser
_____	Butter
225 g	Mehl
9	Ei(er)
__ Msp.	Backpulver
1,5 kg	Sauerkirschen aus dem Glas
90 g	Zucker
45 g	Speise_____
1,5 l	Sahne
6 Pck.	Sahnesteif
75 g	Puderzucker
3 Pck.	Vanillinzucker

ZUBEREITUNG

Herstellung des Teiges

1. Zuerst 375 ml Wasser und 75 g Butter in einem Topf aufkochen lassen und den Topf von der Kochstelle nehmen.
2. 225 g Mehl und 45 g Speisestärke sieben und in die Flüssigkeit geben, sodass ein Teig entsteht. Eine Minute unter ständigem Rühren erhitzen.
3. Den Teig in eine Schüssel geben und sechs Eier nacheinander (!) unterrühren.
4. Die restlichen drei Eier zuerst verquirlen und dann in den Teig rühren.
5. Als Nächstes drei Messerspitzen Backpulver unter den Teig mischen.

²) Vgl. Rezept bei www.chefkoch.de. URL: <http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige.php?ID=2364711375556869> (Stand: 02. Juli 2015).





Backen des Teiges

6. Den fertigen Teig als kleine Teigberge auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.
7. Danach die kleinen Teigberge 25 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 160° C–180° C (Ober-/Unterhitze) backen.
8. Nach dem Backen sofort bei den gebackenen Teigbergen einen Deckel abschneiden und abkühlen lassen.

Die Füllung vorbereiten

9. Ein halbes Glas von dem Kirschsafft beiseitestellen. Die Kirschen mit ihrem restlichen Saft in einem Topf erwärmen.
10. Den Zucker in den Topf hinzugeben und auflösen lassen.
11. Das beiseitegestellte halbe Glas Kirschsafft in einer Schüssel mit der Speisestärke verrühren, bis sich alle Klümpchen aufgelöst haben. Die Saft-Speisestärke-Mischung zu den Kirschen in den Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Flüssigkeit andickt.
12. Die Sahne steif schlagen. Den Zucker und den Vanillinzucker hinzugeben und das Sahnesteif unterrühren.

Die Fertigstellung

13. Die Unterseite der abgekühlten Windbeutel zuerst mit den Kirschen füllen.
14. Sahne auf die Kirschen geben.
15. Den Deckel der abgekühlten Windbeutel oben draufsetzen.

Fertig!



10. Füllen Sie die Lücken in der Zutatenliste aus. Die dafür notwendigen Informationen finden Sie im Bereich „Zubereitung“.

11. Betrachten Sie mit ihrem Lesepartner/Ihrer Lesepartnerin noch einmal den Abschnitt 3 („Die Füllung vorbereiten“). Formulieren Sie die dort genannten Sätze abwechselnd mündlich zu einer Aufforderung um:
z. B. Den Zucker in den Topf hinzugeben und auflösen lassen.
→ Geben Sie den Zucker in den Topf hinzu und lassen Sie ihn auflösen!

