

Schmackhafte Gerichte aus Fleisch und Wurst



Vitalburger

Ihr braucht: (pro Kind)

- 1 Vollmehlweckerl
- 1 kleines faschiertes Laibchen aus frischem magerem Rindsfaschierten (am besten beim Fleischerhauer vorbestellen - aus hygienischen Gründen)
- Nach Belieben Grünzeug - wie klein geschnittener Eissalat, Kräuterrahm oder eine andere pikante Sauce

Zubereitung:

- Backrohr auf 200 °C Heißluft vorheizen
- die vorbereiteten faschierten Laibchen auf ein mit Backpapier

- belegtes Backblech legen und ins Rohr schieben
- die Burger - je nach Größe - rund 20 Minuten im Rohr braten lassen bis sie goldbraun sind
- › Burger nach 10 Minuten mit einer Küchenschaukel rasch umdrehen
- bei Bedarf die Burger auf einem Stück Küchenkrepp trocken tupfen
- die aufgeschnittenen Weckerln mit dem Bürger belegen und nach Belieben garnieren.

Material:

Backblech und Backpapier, Küchenschaukel, Küchenkrepp, Schneidbrett, Messer, Salatsieb, Löffel und Schüssel für die Sauce, Teller und Servietten

Lernziele

- ✓ Hauswirtschaftliche Tätigkeiten um Gruppenverband üben
- ✓ Handwerkliche Fähigkeiten im kreativen Gestalten fördern
- ✓ Kochutensilien kennenlernen, benennen können und damit umgehen lernen
- ✓ Tischregeln kennenlernen und vertiefen
- ✓ Partnerschaftliches Aufräumen der Arbeitsfläche und der Arbeitsgeräte

Vorbereitung – Material

- Zutaten / Utensilien für Rezepte (siehe Anleitung)

Schatzi-Kiste: Was ist drin?

- Keine Utensilien für diese Übung



Würstchenmäuse

Ihr braucht: (für 30 Würstchenmäuse)

- 5 Paar Frankfurter
- Für den Teig:
- 500 g Mehl, 1 TL Salz,
- ½ Würfel Germ und
- 1 TL Zucker,
- gut ¼ Liter lauwarmes Wasser und ein Schuss Öl
- nach Belieben einige frische Rosmarinblättchen

Zubereitung:

- einfachen Germteig bereiten
- Mehl in die Teigschüssel geben und salzen
- Germ mit einem TL Zucker flüssig rühren und zum Mehl hinzufügen (> Germ und Zucker in einer Tasse etliche Male kräftig mit einem Löffel an den Tassenrand drücken und umrühren, Germ wird von selbst flüssig)
- lauwarmes Wasser und Öl zu den trockenen Zutaten geben und den Teig kräftig abschlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst und geschmeidig ist - besser ist eine Küchenmaschine
- bei Bedarf kann noch etwas Wasser hinzugefügt werden
- nach Belieben können einige frische Rosmarinblättchen im Teig mitgeknetet werden - schmeckt sehr interessant
- Germteig kurz aufgehen lassen und nochmals zusammenkneten
- dazwischen alle Frankfurterwürstchen in kleinere Stücke schneiden (3 Stück pro Würstchen)

- Teig auf einer sauberen (eventuell bemehlten) Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (rund 1 cm dick)
- durch den ausgerollten Teig 4 Schnitte über die schmale Seite und 5 Schnitte über die breite Seite ziehen > ergibt 30 kleine Rechtecke auf die die Würstchenstücke gelegt werden
- Würstchen gleichmäßig mit Teig einpacken, nochmals auf der Arbeitsfläche kurz rollen, um eine schöne Form zu erzielen
- auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Backrohr bei 200 °C Heißluft auf der 1. bzw. 3. Schiene von unten goldbraun backen. Je nach Teigdicke dauert es 12 bis 15 Minuten.
- nach dem Backen die „Mäuse“ etwas auskühlen lassen, anschließend dekorieren und noch warm genießen

Material

Teigschüssel, Kochlöffel (besser ist eine Knetmaschine - wenn vorhanden oder ein Mixer mit Knethaken), Messbecher, Tasse, Löffel, Nudelholz, Messer, Backblech mit Backpapier

Material zum Dekorieren:

Beispielsweise Gewürznelken für die Augen, Essiggurkenecken für die Ohren, Zahnstocher oder ein Stück ungekochte Spaghetti für die Schwänzchen, usw.



Schmackhafte Gerichte aus Fleisch und Wurst

Lernziele

- ✓ Hauswirtschaftliche Tätigkeiten um Gruppenverband üben
- ✓ Handwerkliche Fähigkeiten im kreativen Gestalten fördern
- ✓ Kochutensilien kennenlernen, benennen können und damit umgehen lernen
- ✓ Tischregeln kennenlernen und vertiefen
- ✓ Partnerschaftliches Aufräumen der Arbeitsfläche und der Arbeitsgeräte

Vorbereitung – Material

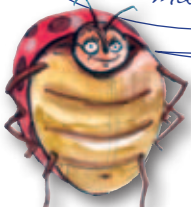
- Zutaten / Utensilien für Rezepte (siehe Anleitung)

Schmatzi-Kiste: Was ist drin?

- Keine Utensilien für diese Übung



*Tipp:
Die Suppe wird
im Laufe der Kochzeit
immer klarer und kräftiger
in der Farbe. Währenddessen
könnt ihr viele Spiele
machen!*



Gute Fleischsuppe mit Nudeln und Suppengemüse

Die Menge reicht spielend für 20 bis 25 Kinder-Portionen

Ihr braucht:

Suppe

- 6 Liter Wasser
- 1 kg Rindfleisch
(Tafelspitz, Schulterschmelze oder Suppenfleisch – beim Fleischer beraten lassen)
- 1 Zwiebel
mit etwas brauner Schale
- 2 Packungen Wurzelwerk
(Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel & -grün, gelbe Rübe, Porree)
- 2-3 Zehen Knoblauch
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 5 Pimentkörner
- 1 TL Korianderkörner
- 2 Lorbeerblätter
wenn vorhanden Liebstöckelblätter (Maggikraut)
- 5-6 KL Salz

Suppennudeln

(pro Kind eine kleine Hand voll)
Frischer Schnittlauch

Zubereitung:

- Suppentopf mit Wasser auf die Herdplatte stellen und zugedeckt fast auf Siedetemperatur bringen
- Rindfleisch ins heiße Wasser legen und leicht „köcheln“ lassen. Die Suppe soll kaum sichtbar sieden und darf keinesfalls sprudelnd kochen, das Fleisch muss langsam weich werden
- Salz und Gewürze begeben
- Suppengemüse hinzufügen und mitgaren lassen
- Nudel in reichlich Salzwasser separat in einem eigenen Topf bissfest kochen, abseihen, mit heißem Wasser abspülen und in eine große Suppenschüssel geben
- gegen Ende der Kochzeit Karotten, gelbe Rüben, Sellerie aus der Suppe nehmen und nach Belieben schneiden oder lustige Formen aus den geschnittenen Scheiben ausstechen, anschließend ebenfalls in die Suppenschüssel geben
- wenn das Fleisch gar ist, die Suppe nochmals abschmecken und

eventuell etwas Suppenwürze hinzufügen (an und für sich weist die lang gezogene Rindsuppe einen kräftigen natürlichen Geschmack auf und benötigt keine „Extrawürze“)

- Suppe durch ein Trichtersieb in den anderen Topf seihen, bei Bedarf die Nudeln mit dem Suppengemüse nochmals kurz darin erhitzen, anschließend die heiße Suppe sofort in der Suppenschüssel anrichten und mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen

Tipp:

Die Garzeit des Fleisches richtet sich nach der Stückgröße – der Fleischer kann Auskunft geben.

Ein größeres Stück Fleisch kann durchaus zwei bis drei Stunden in der Suppe ziehen.

Material:

Großer Edelstahltopf mit Deckel, Topf zum Kochen der Nudeln, kleines Gemüseputzmesser, eventuell Sparschäler, Schneidbrett, Fleischgabel, scharfes Fleischmesser, (Trichter)sieb zum Abseihen, große Suppenschüssel, Schöpfer, Suppenteller, Löffel

*Tipp:
Fingerdruckprobe*

Drückt man mit dem Daumen kräftig auf das gekochte Fleisch, darf es auf den Druck nur wenig nachgeben, wenn es gar ist. Austretender Fleischsaft ist wässrig und klar.

