

LYCÉE VOLTAIRE
(ORLÉANS)

FEODOR-LYNEN-GYMNASIUM
(PLANEGG)

Unser dt.-frz. Kochbuch



Erasmus+

2023 - 2024

Gurkensalat

Zutaten.

- 1 Salatgurke
- 3 EL Kräuteres sig
- 5 EL Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Dill
- Petersilie



Zubereitung

Die Gurke schälen und in Scheiben hobeln. In eine Schüssel geben und mit Salz bestreuen. 30 Minuten ziehen lassen.

Dann 5 EL Öl und 3 EL Essig drüber geben. Pfeffer und zuckern (nach Geschmack). Ein wenig mit Leitungswasser auffüllen. Klein gehackte Petersilie und Dill untermengen. Den Salat kurz noch mal durchziehen lassen.

Salade de concombre

Ingrédients : 1 concombre, 3 cs de vinaigre aux herbes, 5 cs d'huile végétale, sel et poivre, sucre, aneth, persil.

Préparation :

Peler le concombre et le couper en tranches. Mettre dans un saladier et saupoudrer de sel. Laisser dégorger 30 minutes.

Verser ensuite 5 cuillères à soupe d'huile et 3 cuillères à soupe de vinaigre par-dessus. Poivrez et sucrez (selon votre goût). Ajoutez un peu d'eau. Ajouter le persil et l'aneth finement hachés. Laisser reposer la salade quelques instants avant de servir.

KARTOFFELSALAT

ZUTATEN

- 1 kg Kartoffel(n), festkochend
- 3 Zwiebel
- 375 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 8 EL Essig
- 150 g Speck (geräuchert)
- 1 Bund Schnittlauch



ZUBEREITUNG

Pellkartoffeln 30 Minuten kochen, noch warm in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln hacken und zu den Kartoffeln geben. Brühe erwärmen, mit Salz, Pfeffer und Essig würzen und über die Kartoffelscheiben geben. 15 Minuten ziehen lassen.

Gewürfelten Räucherspeck auslassen, Schnittlauch schneiden und beides zu den Kartoffeln geben.

Salade de pommes de terre

Ingrédients : 1 kg de pommes de terre à chair ferme, 3 oignons, 375 ml de bouillon de viande ou de légumes, sel, poivre, 8 cuillères à soupe de vinaigre
150 g de lard (fumé), 1 bouquet de ciboulette

Préparation :

Faire cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau pendant 30 minutes, les couper encore chaudes en fines tranches. Hacher les oignons et les ajouter aux pommes de terre. Chauffer le bouillon, assaisonner de sel, de poivre et de vinaigre et verser sur les tranches de pommes de terre. Laisser reposer 15 minutes.

Faire griller le lard fumé coupé en dés, couper la ciboulette et ajouter les deux aux pommes de terre.

KARTOFFELSUPPE

ZUTATEN

1 weiße Zwiebel, 600 g mehligkochende Kartoffeln,
2 El Olivenöl, 650ml Gemüsebrühe, 5 Stiele
Estragon, Salz und Pfeffer, 200ml Schlagsahne



ZUBEREITUNG

Zwiebel würfeln. Kartoffeln schälen und würfeln.
Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin ca. 1
Min. glasig dünsten und Kartoffeln zu- fügen. 1-2 Min.
weiterdünsten. Mit Brühe ab- löschen. 3 Stiele
Estragon, Salz und Pfeffer zugeben. Zugedeckt bei
mittlerer Hitze ca. 25 Min. kochen.
Vom restlichen Estragon die Blättchen abzupfen, fein
schneiden und mit den Krabben mischen. Sahne steif
schlagen. Estragonstiele aus dem Topf nehmen und
die Suppe mit einem Schneidstab pürieren. Mit
Sahne verfeinern, mit Salz und Pfeffer würzen.



Soupe de pommes de terre

Ingrediénts : 1 oignon blanc, 600 g de pommes de terre à chair farineuse, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 650ml de bouillon de légumes, 5 tiges d'estragon, sel, poivre et 200ml de crème fouettée.

Préparation

Couper l'oignon en dés. Eplucher les pommes de terre et les couper en dés. Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole. Y faire blondir les oignons pendant env. 1 min et ajouter les pommes de terre. Poursuivre la cuisson 1-2 min. Déglacer avec le bouillon. Ajouter 3 tiges d'estragon, du sel et du poivre. Couvrir et faire cuire à feu moyen pendant environ 25 minutes.

Effeuilier le reste de l'estragon, le couper finement et le mélanger aux crevettes. Fouetter la crème en chantilly.

Retirer les tiges d'estragon de la casserole et réduire la soupe en purée à l'aide d'un mixeur. Affiner avec la crème, saler et poivrer.

Tomatensalat

Rezept

1. Tomatensalat :
2. Bereiten Sie die Tomaten vor und schneiden Sie sie in Viertel.
3. Stellen Sie ein Senfdressing her, indem Sie Senf und Essig verrühren und anschließend Öl hinzufügen.
4. Schmecken Sie die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer ab.
5. Geben Sie es zu der Mischung hinzu
6. Passen Sie die Zubereitung nach Belieben an (Avocados, Thunfisch, Käse, Petersilie...).

Recette

1. Salade de tomates :
2. Préparez et découpez les tomates en quartiers
3. Faites une vinaigrette à la moutarde en mélangeant de la moutarde et du vinaigre et en ajoutant ensuite de l'huile
4. Assaisonnez avec du sel et du poivre la vinaigrette
5. Ajoutez la à la préparation
6. Personnalisez comme vous voulez la préparation (avocats, thon, fromages, persil...)



Schnitzel



Zutaten: 4 Schweineschnitzel (à 150 g), Salz, Pfeffer, 2 Eier, 2 El Schlagsahne, 50 g Mehl, 150 g Semmelbrösel, 150 g Butterschmalz

Zubereitung

Schnitzel nacheinander zwischen zwei Stücken Klarsichtfolie dünn plattieren. Auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Sahne und Eier in einer Schale mit einer Gabel kräftig verquirlen und salzen. Mehl und Semmelbrösel jeweils in eine Schale oder in einen tiefen Teller geben.

Schnitzel nacheinander im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch die Eiersahne ziehen, dann in den Semmelbröseln panieren. Panierung nur leicht andrücken.

Butterschmalz erhitzen, Schnitzel darin je Seite ca. 4 Min. ausbacken. Dabei immer wieder mit Fett begießen und die Pfanne leicht bewegen.

Die goldbraun ausgebackenen Schnitzel aus der Pfanne heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Petersilie und Zitrone servieren.

Ingrédients :

4 escalopes de porc (de 150 g chacune), sel, poivre, 2 œufs, 2 cuillères à soupe de crème fouettée

50 g de farine, 150 g de chapelure, 150 g de beurre clarifié

Préparation :

1. aplatir finement les escalopes l'une après l'autre entre deux morceaux de film alimentaire. Saler et poivrer des deux côtés.
2. battre énergiquement la crème et les œufs dans un bol à l'aide d'une fourchette et saler. Mettre la farine et la chapelure dans un bol ou une assiette creuse.
3. tourner les escalopes l'une après l'autre dans la farine, enlever l'excédent de farine en tapotant, passer dans la crème aux œufs, puis paner dans la chapelure. Ne presser que légèrement la panure.
4. faire chauffer le beurre clarifié, y faire frire les escalopes pendant env. 4 minutes de chaque côté. Arroser régulièrement de graisse et bouger légèrement la poêle.
5. Retirer les escalopes dorées de la poêle, les laisser égoutter sur du papier absorbant et les servir avec du persil et du citron.

Nudelsalat



Zutaten

- 500 g Nudeln eurer Wahl
- 1 große Zwiebel
- 2-3 Essiggurken
- 1 kleine Dose Erbsen
- 1 kleine Dose Mais
- 2-3 hartgekochte Eier
- 1-2 Tomaten, 200 g Schinken
- 2 Becher Saure Sahne à 200 g
- 1 Becher Schmand oder Creme fraiche 200 g
- Zitronensaft
- 1 TL Senf, Paprika, Pfeffer, Salz

Zubereitung

Eier hart kochen und abkühlen lassen.

Nudeln kochen, vielleicht 1-2 Minuten weniger als normal, denn sie saugen ja noch auf und danach abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit, die Zwiebeln, die Essiggurken, Tomaten und den Schinken klein schneiden und beiseite stellen, nun die Erbsen und den Mais in einem Sieb abtropfen lassen.

Eine Schüssel holen und die Saure Sahne und Schmand reingeben, dann den TL Senf dazu, sowie einige gute Spritzer Zitronensaft, jetzt noch etwas Pfeffer, Salz und Paprika dazumischen und gut verrühren.

Die Nudeln nun in eine große Schüssel geben und mit den Erbsen, Mais, und den anderen Zutaten... mischen, am Ende die gemischte Saure Sahne dazu geben und gut unterheben.

Ingrédients

- 500 g de pâtes de votre choix
- 1 gros oignon
- 2-3 cornichons
- 1 petite boîte de petits pois
- 1 petite boîte de maïs
- 2-3 œufs durs
- 1-2 tomates
- 200 g de jambon
- 2 pots de crème aigre de 200 g
- 1 pot de crème fraîche de 200 g
- jus de citron
- 1 cuillère à café de moutarde, paprika, poivre, sel.

Préparation

Cuire les œufs durs et les laisser refroidir. Cuire les pâtes, peut-être 1 à 2 minutes de moins que d'habitude, car elles absorbent encore, puis les laisser refroidir.

Entre-temps, couper les oignons, les cornichons, les tomates et le jambon en petits morceaux et les mettre de côté, puis égoutter les petits pois et le maïs dans une passoire. Prendre un saladier et y verser la crème aigre et la crème fraîche, puis la cuillère à café de moutarde et quelques bonnes giclées de jus de citron, puis ajouter un peu de poivre, de sel et de paprika et bien mélanger.

Mettre les pâtes dans un grand saladier et ajouter les petits pois, le maïs et les autres ingrédients... à la fin, ajouter la crème fraîche mélangée et bien mélanger.

KÄSESPÄTZLE

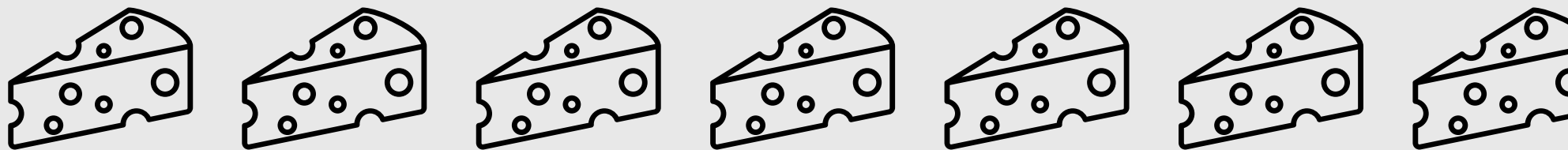
Zutaten

2 mittelgroße Zwiebeln
2 EL Sonnenblumenöl
40 g Butter
500 g Fertig- Spätzle (aus dem Kühlregal)
200 g geriebener Bergkäse (oder Emmentaler)
2 EL Sauerrahm
etwas Salz und Pfeffer
1 Prisegeriebene Muskatnuss
einige, frische Kräuter (z. B. Petersilie oder Schnittlauch)



Vorbereitung

Die Zwiebeln halbieren, schälen und in feine Würfel schneiden. Das Sonnenblumenöl zusammen mit der Butter in einer Pfanne erhitzen. Sobald die Butter geschmolzen ist, die Zwiebelwürfel hinzugeben und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten glasig schwitzen bis sie beginnen, braun zu werden. Nun die Spätzle in die Pfanne legen, den geriebenen Käse darüber geben und durch vorsichtiges Rühren mit einem Kochlöffel den Käse untermengen, so dass er schmilzt. Sobald der Käse geschmolzen ist, den Sauerrahm untermischen und alles mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Pfanne mit einem Deckel abdecken und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten ziehen lassen. Am Schluss Käsespätzle mit gehackten Kräutern bestreuen. Guten Appetit!



Spätzle au fromage

Ingrédients :

2 oignons de taille moyenne
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
40 g de beurre
500 g de spätzle prêts à l'emploi (au rayon frais)
200 g de fromage de montagne râpé (ou d'emmental)
2 cuillères à soupe de crème aigre
un peu de sel et de poivre
1 pincée de noix de muscade
quelques herbes fraîches (persil ou ciboulette, par exemple)

Préparation

Couper les oignons en deux, les éplucher et les couper en petits dés. Faire chauffer l'huile de tournesol avec le beurre dans une poêle. Dès que le beurre est fondu, ajouter les dés d'oignons et les faire suer à feu moyen pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Déposer ensuite les spätzle dans la poêle, ajouter le fromage râpé et mélanger délicatement avec une cuillère en bois pour faire fondre le fromage. Dès que le fromage est fondu, ajouter la crème acidulée et assaisonner le tout avec du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée. Couvrir la poêle avec un couvercle et laisser reposer à feu doux pendant environ 5 minutes. Pour finir, saupoudrer les spätzle au fromage d'herbes hachées. Bon appétit !

Reissalat



Zutaten

200 g Reis, 1 gelbe Paprikaschote, 100 g Mais, 1 rote Paprikaschote, 100g gebratene Kabeljau, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Reis nach Packungsangabe kochen. Paprika in Streifen schneiden, Kabeljau schneiden. Alle Zutaten für das Dressing verrühren und mit den restlichen Salatzutaten mischen.

INGRÉDIENTS :

200 G DE RIZ, 1 POIVRON JAUNE, 100 G DE MAÏS,
1POIVRON ROUGE, 100 G DE CABILAUD FRIT, SEL ET POIVRE.

PRÉPARATION :

CUIRE LE RIZ COMME INDIQUÉ SUR L'EMBALLAGE. COUPER LES POIVRONS EN LANIÈRES, COUPER LE CABILAUD. MÉLANGER TOUTS LES INGRÉDIENTS DE LA VINAIGRETTE ET LES AJOUTER AU RESTE DES INGRÉDIENTS DE LA SALADE.

ZUTATEN

- 🍋 300g Zwiebeln
- 🍋 250g Speck
- 🍋 250g Schmand
- 🍋 150g Crème fraîche
- 🍋 Salz und Pfeffer
- 🍋 Teig für Flammkuchen



Flammkuchen

VORBEREITUNG

Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Speck in Streifen schneiden. Schmand und Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig darauflegen. Ein Viertel der Schmandcreme auf den Teig streichen. Je ein Viertel Speck und Zwiebeln gleichmäßig darauf verteilen. Flammkuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 250 °C/Umluft: 225 °C) 10-12 Minuten im unteren Einschub des Backofens backen.

Ingrédients

300g d'oignons, 250g de lardons, 250g de fromage blanc, 150g de crème fraîche, sel et poivre, pâte pour tarte flammekueche

Préparation

Epluchez les oignons, coupez-les en deux et en rondelles. Mélanger le fromage blanc, les lardons et la crème fraîche, saler et poivrer. Tapisser la plaque de papier sulfurisé. Y déposer la pâte. Étaler un la préparation de crèmes et de lardons.

Cuire la tarte flambée au four préchauffé (four électrique : 250 °C/chaleur tournante : 225 °C) pendant 10-12 minutes dans le bas du four.



Semmelknödel

Zutaten

- 4 weisse Brötchen
- 40 g Butter
- 2 Eier
- 1/4 Liter Milch
- 1 EL Mehl
- 1/2 Zwiebel
- Petersilie, Salz und Muskat

Vorbereitung

Fett und Zwiebel anrösten und mit der Milch ablöschen, kurz aufkochen. Brotmasse in eine Schüssel geben und mit der heißen Milch übergießen. Etwas durchmengen und erkalten lassen. Eier und Mehl unterrühren, würzen und bis das Wasser kocht, ziehen lassen. Mit nassen Händen ca.12 Knödel formen und in leise wallendem Salzwasser 15-20 Minuten garen.

Quenelles de pain

Ingrédients

- 4 petits pains blancs
- 40 g de beurre
- 2 œufs
- 1/4 de litre de lait
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1/2 oignon
- persil, sel et muscade

Préparation

Faire revenir le beurre et l'oignon, mouiller avec le lait et porter brièvement à ébullition. Verser le pain dans un saladier et l'arroser de lait chaud. Mélanger un peu et laisser refroidir. Incorporer les œufs et la farine, assaisonner et laisser reposer jusqu'à ce que l'eau bouille. Former environ 12 quenelles avec les mains mouillées et les faire cuire dans de l'eau salée qui frémit doucement pendant 15 à 20 minutes.

Spaghetti Carbonara

ZUTATEN

- 500g Spaghetti
- 100g Speck
- 100g Parmesan
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 4 Eier

ZUBEREITUNG

- Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen.
- Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Speck darin anbraten. Pfanne vom Herd nehmen.
- Spaghetti abgießen, dabei ca. 4 EL Nudelwasser auffangen. Spaghetti zum Speck in die Pfanne geben und alles gründlich vermengen.
- 3 Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Eigelbe mit 1 Ei und der Hälfte Käse verquirlen, kräftig mit Pfeffer würzen.
- Käse-Ei-Mischung zu den Nudeln in die (nicht mehr heiße!) Pfanne gießen und zügig vermischen. Nudelwasser löffelweise dazugeben und vermengen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Spaghetti Carbonara mit restlichem Käse und Pfeffer bestreuen und servieren.

INGREDIENTS

- 500g de spaghettis
- 100g de lardons
- 100 g de parmesan
- sel et poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 œufs

PRÉPARATION

- Faire cuire les spaghettis al dente dans un grand volume d'eau salée selon les instructions figurant sur l'emballage.
- Faire chauffer l'huile dans une grande poêle antiadhésive et y faire revenir le lard. Retirer la poêle du feu.
- Égoutter les spaghettis en récupérant environ 4 cuillères à soupe d'eau de cuisson. Ajouter les spaghettis au lard dans la poêle et bien mélanger le tout.
- Séparer les 3 œufs, utiliser les blancs d'œufs ailleurs. Batre les jaunes d'œufs avec 1 œuf et la moitié du fromage, poivrer généreusement.
- Verser le mélange fromage-œufs sur les pâtes dans la poêle (qui n'est plus chaude !) et mélanger rapidement. Ajouter l'eau des pâtes par cuillerées et mélanger jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
- Saupoudrer les spaghettis carbonara du reste de fromage et de poivre et servir.



漢
賀
新
年

Chinesische Maultaschen

✦ Zutaten

Für den Teig:

- ½ kg Mehl
- ½ Liter Wasser
- 1 TL Salz

Für die Füllung:

- 400 g Hackfleisch vom Schwein
- 2 Frühlingszwiebeln

- 1 Stück Ingwer, etwa haselnussgroß
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Gemüse (Blattgemüse), z. B. Spinat, Chinakohl, Mangold
- 1 Schuss Sojasauce
- Salz



✦ Zubereitung

Aus Wasser, Mehl und Salz einen festen Teig kneten, der sich gut ausrollen lässt. Den Teig 30 min. ruhen lassen.

Für die Füllung die Frühlingszwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gemüse sehr fein hacken und unter das Hackfleisch mischen. Sojasoße und Salz dazu.

Für die Soße den Knoblauch sehr fein hacken. Sojasoße und Essig mischen und den Knoblauch dazugeben.

Den Teig zu einer Rolle kneten, ca. 4 cm dick. Von dieser Rolle Stücke von etwa 1 cm abschneiden. Die Stücke mit einem Nudelholz oder Glas zu runden Fladen ausrollen (ca. 10 cm im Durchmesser). Auf jeden Fladen 1 - 2 TL Füllung geben, an den Rändern zusammendrücken und in reichlich Salzwasser gar kochen lassen.

ll

Pour la pâte :

- ½ kg de farine
- ½ litre d'eau
- 1 cuillère à café de sel

Pour la farce :

- 400 g de viande de porc hachée
- 2 cébettes
- 1 morceau de gingembre, de la taille d'une noisette environ
- 1 gousse d'ail
- 200 g de légumes (légumes à feuilles), p. ex. épinards, chou chinois, blettes
- 1 filet de sauce soja
- Sel

Pétrir l'eau, la farine et le sel pour obtenir une pâte ferme qui s'étale facilement. Laisser reposer la pâte pendant 30 minutes.

Pour la farce, hacher très finement les cébettes, le gingembre, l'ail et les légumes et les mélanger à la viande hachée. Ajouter la sauce soja et le sel.

Pour la sauce, hacher très finement l'ail. Mélanger la sauce soja et le vinaigre et ajouter l'ail.

Pétrir la pâte en un rouleau d'environ 4 cm d'épaisseur. Découper des morceaux d'environ 1 cm dans ce rouleau. Étendre les morceaux avec un rouleau à pâtisserie ou un verre pour former des galettes rondes (environ 10 cm de diamètre). Déposer 1 à 2 cuillères à café de farce sur chaque galette, presser les bords et faire cuire à point dans une grande quantité d'eau salée.



KAISERSCHMARRN



Zutaten

- 6 Eier
- 350-400 ml Milch
- 180-200 g glattes Mehl
- 3 EL Kristallzucker für den Schnee
- 2 EL Rosinen
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Schuss Rum
- 1 Prise Salz
- Ca. 50 g Butter zum Backen
- 1 EL Butterflöckchen und Kristall-zucker zum Karamellisieren
- Staubzucker und Zimt zum Bestreuen

Zubereitung

- Rosinen in eine Schüssel geben, mit Rum vermischen und ca. 15 Minuten stehen lassen. Eier trennen und Dotter in eine Rührschüssel geben. Milch zugießen, mit Vanillezucker aromatisieren und das Mehl zugeben. Zu einem glatten Teig vermengen.
- Eiklar mit Kristallzucker sowie einer kleinen Prise Salz zu festem Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- In einer großen oder zwei kleinen (beschichteten) feuerfesten Pfannen die Butter aufschäumen lassen. Masse eingießen und nach 1 - 2 Minuten abgetropften Rosinen darüber verteilen. Unterseite hellbraun anbacken, mit einem Bratenheber wenden und 6 - 8 Minuten im vorgeheizten Backrohr goldbraun fertig backen.
- Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln in kleine Stückchen reißen. Butterflöckchen darüber verteilen, etwas Kristallzucker darüberstreuen und bei starker Oberhitze im Backrohr karamellisieren lassen.
- Herausheben und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Staubzucker und Zimt bestreuen.
- Dazu serviert man Zwetschkenröster, Beerenragout oder Kompott.

KAISERSCHMARRN



Ingrédients

- 6 œufs
- 350-400 ml de lait
- 180-200 g de farine lisse
- 3 cuillères à soupe de sucre cristallisé pour la neige
- 2 cuillères à soupe de raisins secs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 dose de rhum
- 1 pincée de sel
- env. 50 g de beurre pour la cuisson
- 1 cs de noisettes de beurre et de sucre cristallisé pour caraméliser
- sucre en poudre et cannelle pour saupoudrer

Préparation

- Mettre les raisins secs dans un bol, mélanger avec le rhum et laisser reposer pendant environ 15 minutes. Séparer les œufs et mettre les jaunes dans un saladier. Verser le lait, aromatiser avec le sucre vanillé et ajouter la farine. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre cristallisé et une petite pincée de sel et les incorporer à la masse. Préchauffer le four à 180 °C.
- Faire mousser le beurre dans une grande ou deux petites poêles (antiadhésives) allant au four. Verser la masse et, après 1 à 2 minutes, répartir les raisins secs égouttés par-dessus. Faire cuire le dessous jusqu'à ce qu'il soit brun clair, le retourner à l'aide d'une spatule et terminer la cuisson pendant 6 à 8 minutes dans le four préchauffé jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Découper le Kaiserschmarrn en petits morceaux à l'aide de deux fourchettes. Répartir des flocons de beurre par-dessus, saupoudrer d'un peu de sucre cristallisé et laisser caraméliser au four à forte chaleur supérieure.
- Retirer et dresser sur des assiettes préchauffées. Saupoudrer de sucre glace et de cannelle.
- Servir avec des quetsches grillées, un ragoût de baies ou une compote.

Apfelstrudel

Zutaten

Strudelteig

300 g glattes Weizenmehl
150 ml Wasser (handwarm)
2 EL Öl
½ TL Salz
Öl oder flüssige Butter

Apfelfülle

1,5 kg gemischte Äpfel
80 g Semmelbrösel
50 g Butter
Rosinen
Zimt, Zucker



Vorbereitung

Strudelteig & Apfelfülle vorbereiten

Mehl mit Salz in einer Schüssel vermischen, lauwarmes Wasser und Öl hinzugeben und mit dem Handmixer oder einer Küchenmaschine einen mittelfesten Teig kneten. Rund 5 bis 7 Minuten kneten bis der Strudelteig für den Apfelstrudel schön glatt ist.

Den Strudelteig zu einer Kugel schleifen, in die Schüssel legen und die Oberfläche mit Öl einstreichen, damit er nicht austrocknet. Der Teig soll zugedeckt mindestens eine halbe Stunde rasten, je länger umso besser.

Während der Teig rastet, die Apfelfülle vorbereiten. Dafür die Äpfel schälen und blättrig schneiden. Die Semmelbrösel in Butter goldbraun rösten und beiseite stellen.

Strudelteig ausziehen richtig gemacht

Ein Strudeltuch oder größeres Geschirrtuch ausbreiten und etwas bemehlen. Die Hälfte des Teiges am Tuch flach drücken mit dem Nudelholz etwas ausrollen. Weiter über den bemehlten Handrücken vorsichtig ausziehen.

Die Feinarbeit vom Strudel ziehen, geschieht anschließend am bemehlten Tuch. Dabei darauf achten, dass man aus dem Strudelteig in etwa ein Rechteck formt und das keine Löcher durch zu starkes Ziehen am Teig entstehen.

Bevor es ans Füllen geht, das Backrohr auf 200°C vorheizen.

Apfelstrudel füllen

Beim Füllen einen etwa fünf bis zehn Zentimeter breiten Rand vom ausgezogenen Strudelteig frei lassen. Zuerst die Hälfte der gebräunten, buttrigen Semmelbrösel auf den Strudelteig geben. Darauf die Hälfte der geschnittenen Äpfel.

Jeweils nur die Hälfte, da ja noch ein zweiter Strudel folgt!

Den Strudel mit Zimt und Rosinen bestreuen. Wem die Äpfel (hängt natürlich von den Apfelsorten ab) zu wenig süß sind, kann auch noch etwas Zucker darüberstreuen.

Du kannst die geschnittenen Äpfel auch mit den gerösteten Brösel, Rosinen, Zimt und Zucker vermischen und auf den Strudel legen.

Den ausgezogenen Strudelteig mit etwas Öl oder flüssiger Butter bestreichen. Den freigebliebenen Rand einschlagen und mit Hilfe des Strudeltuches den Strudel aufrollen und auf ein gut beöltes Backblech geben.

Mit dem zweiten Strudelteig gleich vorgehen. Bevor der Apfelstrudel für eine ¾ Stunde ins Backrohr bei 200°C wandert, wird er nochmals mit etwas Fett beträufelt.

Strudel aux pommes

Ingrédients

Pâte à strudel

300 g de farine de blé
150 ml d'eau (tiède)
2 cuillères à soupe d'huile
½ cuillère à café de sel
huile ou beurre liquide

Farce aux pommes

1,5 kg de pommes mélangées
80 g de chapelure
50 g de beurre
Raisins secs
cannelle, raisins secs
Zimt, Zucker



Préparation :

Préparer la pâte à strudel et la garniture aux pommes

Mélangez la farine et le sel dans un saladier, ajoutez l'eau tiède et l'huile et pétrissez la pâte à l'aide d'un batteur électrique ou d'un robot ménager pour obtenir une pâte moyennement ferme. Pétrir pendant environ 5 à 7 minutes jusqu'à ce que la pâte à strudel pour le strudel aux pommes soit bien lisse.

Pliez la pâte à strudel en boule, placez-la dans le saladier et enduisez la surface d'huile pour qu'elle ne se dessèche pas. Couvrir la pâte et la laisser reposer au moins une demi-heure, le plus longtemps sera le mieux.

Pendant que la pâte repose, préparez la garniture aux pommes. Pour cela, éplucher les pommes et les couper en lamelles. Faire dorer la chapelure dans du beurre et la mettre de côté.

Étirer la pâte à strudel correctement

Étendre un torchon à strudel ou un torchon plus grand et le fariner légèrement. Aplatir la moitié de la pâte sur le torchon à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Continuer à l'étirer délicatement sur le dos de la main farinée.

Le travail de finition du strudel se fait ensuite sur le torchon fariné. Veiller à former un rectangle de pâte à strudel et à ne pas faire de trous en tirant trop fort sur la pâte.

Avant de remplir le strudel, préchauffez le four à 200°C .

Remplir le strudel aux pommes

Lors du remplissage, laisser un bord d'environ cinq à dix centimètres de large sur la pâte à strudel étirée. Déposer d'abord la moitié de la chapelure grillée et beurrée sur la pâte à strudel. Puis la moitié des pommes coupées en morceaux.

La moitié seulement, car il y aura un deuxième strudel !

Saupoudrer le strudel de cannelle et de raisins secs. Si les pommes ne sont pas assez sucrées (cela dépend bien sûr de la variété de pommes), on peut aussi saupoudrer un peu de sucre.

Tu peux aussi mélanger les pommes coupées avec la chapelure grillée, les raisins secs, la cannelle et le sucre et les placer sur le strudel.

Enduis la pâte à strudel étirée d'un peu d'huile ou de beurre liquide. Rabattre le bord resté libre et, à l'aide du linge à strudel, enrouler le strudel et le déposer sur une plaque à pâtisserie bien huilée.

Procéder de la même manière avec la deuxième pâte à strudel. Avant d'enfourner le strudel aux pommes pendant ¾ d'heure à 200°C, l'arroser à nouveau d'un peu de matière grasse.



Arme Ritter

Pain Perdu

Zutaten :

4 alte, trockene Brötchen oder
8 Scheiben trickenes Brot
2 Eier
1/4 L Milch
80 g Zucker
1/2 Teelöffel Zimt
etwas Butter zum Einfetten der Pfanne
und etwas Salz

Schritte :

Sie quirlten die Eier und die Milch tüchtig durcheinander, taten etwas Salz dazu und gaben alles in eine flache Schüssel oder einen tiefen Teller. Dann teilten sie die alter Bröchtchen in Oberhälfte und Unterhälfte und tunkten sie, so viele wie nebeneinander passten, in die Flüssigkeit, wendeten sie um, sodass Obersiete und Unterseite Flüssigkeit aufnehmen konnten, und taten sie rasch in die zuvor erwärmte und mit Butter gefettete Pfanne. Bei mittlerer Hitze rösteten sie sie erst von der eien, dann von der anderen Seite, bis beide Seiten goldbraun waren. Dann raus aus der Pfanne auf eine grosse Platte, Zucker und Zimtgemisch draufgestreut, pfanne neu gefettet, die nächsten Bröchtchenhälften getunkt und geröstet, bis alle 8 Hälften auf der Platte lagen, mit Zucker und Zimt bestreut waren und nur noch gegessen werden mussten. Genauso machen wir das heute.

Étapes :

Ils fouettent les œufs et le lait, ajoutent un peu de sel et mettent le tout dans un bol plat ou une assiette creuse. Ensuite, ils séparèrent les vieux pains en deux parties, l'une supérieure et l'autre inférieure, les trempèrent dans le liquide, les retournèrent de manière à ce que la partie supérieure et la partie inférieure puissent absorber le liquide, et les mirent rapidement dans la poêle préalablement chauffée et graissée avec du beurre. Ils les ont fait griller à feu moyen, d'abord d'un côté, puis de l'autre, jusqu'à ce que les deux côtés soient dorés. Ensuite, ils les ont retirés de la poêle pour les mettre sur un grand plat, ont saupoudré de sucre et de cannelle, ont graissé à nouveau la poêle, ont plongé les moitiés de pain suivantes et les ont fait griller jusqu'à ce que les huit moitiés soient posées sur le plat, saupoudrées de sucre et de cannelle et qu'il ne reste plus qu'à les manger. C'est ce que nous faisons aujourd'hui.

Ingédients :

4 vieux petits pains secs ou 8 tranches
de pain rassis
2 œufs
1/4 L de lait
80 g de sucre
1/2 cuillère à café de cannelle
un peu de beurre pour graisser la
poêle et un peu de sel

APFELCRUMBLE

Zutaten :

- 1 Prise Salz
- 60 g Butter
- 150 g Mehl
- 6 Äpfel
- 150 g brauner Zucker

Vorbereitung

Die Äpfel schälen und in grobe Würfel schneiden.
In einer Schüssel das Mehl, die zuvor in Stücke geschnittene kalte Butter, den Zucker und die Prise Salz mit den Fingern zu einem groben Grießbrei verarbeiten.
In einer feuerfesten Form die Äpfel anordnen und dann mit dem Streuselteig bedecken. Hier und da winzige Butterflöckchen darüber streuen.....
10-15 Minuten backen lassen, bis der Streusel goldbraun ist.



Crumble aux pommes

- 1 pincée de sel
- 60 g de beurre
- 150 g de farine
- 6 pommes
- 150 g de cassonade

Peler les pommes et les couper en gros dés.
Dans un bol, travailler avec les doigts la farine, le beurre froid préalablement coupé en morceaux, le sucre et la pincée de sel, de façon à obtenir une semoule grossière.
Dans un plat allant au four, disposer les pommes puis les recouvrir de la pâte à crumble. Parsemer sur le dessus des minuscules copeaux de beurre çà et là....
Laisser cuire 10-15 min jusqu'à ce que le crumble soit doré.

BAYERISCHE CREME



ZUTATEN

500 ml Milch
1 Vanillestange
170g Zucker
4 Eigelb
8 Blatt Gelatine
500 ml Sahne
200 g Himbeeren

VORBEREITUNG

- Die Vanillestange längs aufschneiden und mit der stumpfen Seite eines Messers das Mark herauskratzen. Das Vanillemark zusammen mit Milch und der Hälfte des Zuckers kurz aufkochen. Anschließend das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen und die heiße Vanille-Milch unter ständigem Rühren in die Eigelb-Zuckermasse geben. Danach die Masse über Wasserdampf bis zur „Rose“ cremig abziehen (simmern).
- Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Anschließend mit der Hand ausdrücken, in die heiße Milch-Ei-Masse geben und unter Rühren auflösen lassen.
- Die süße Sahne in einer weiteren Schüssel steif schlagen und unter die stockende Masse heben. Anschließend sofort in kleine Gläschen abfüllen und mindestens 2 Stunden kühlstellen.
- Die Himbeeren mit dem Zucker in einem kleinen Topf kurz erwärmen bis die gewünschte Konsistenz entsteht.
- Die Creme in den Gläschen aus der Kühlung nehmen und mit den gezuckerten Himbeeren garnieren.

Ingrédients :

500 ml de lait, 1 gousse de vanille, 170 g de sucre, 4 jaunes d'œufs, 8 feuilles de gélatine, 500 ml de crème, 200 g de framboises

Préparation :

Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur et gratter la pulpe avec le côté émoussé d'un couteau. Porter brièvement à ébullition la pulpe de vanille avec le lait et la moitié du sucre. Battre ensuite les jaunes d'œufs en mousse avec le reste du sucre et verser le lait chaud à la vanille dans la masse de jaunes d'œufs et de sucre en remuant constamment. Ensuite, faire cuire la masse à la vapeur d'eau jusqu'à obtention d'une "rose".

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide selon les instructions du paquet. Ensuite, la presser à la main, la verser dans le mélange lait-œufs chaud et la laisser se dissoudre en remuant.

Fouetter la crème sucrée dans un autre bol et l'incorporer à la masse en train de monter. Verser ensuite immédiatement dans de petits verres et mettre au frais pendant au moins 2 heures.

Chauffer brièvement les framboises avec le sucre dans une petite casserole jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Sortir la crème dans les petits pots du réfrigérateur et la décorer avec les framboises sucrées.



MOUSSE AU CHOCOLAT

Zutaten

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 2 EL Zucker
- 400 g Schlagsahne



Vorbereitung

Die Schokolade sollte erst abgekühlt werden, bevor sie mit den Eiweiß und Zucker cremig geschlagen wird. Dann wird die Sahne untergehoben und die Masse in eine Schale gefüllt. Mindestens 5 Stunden oder über Nacht kalt stellen, damit die Mousse fest wird.

Ingrédients et préparation

Ingrédients : 200 g de couverture noire, 1 pincée de sel, 2 œufs, 2 cuillères à soupe de sucre, 400 g de crème fouettée.

Préparation : le chocolat doit d'abord être refroidi avant d'être battu en crème avec les blancs d'œufs battus en neige et le sucre. Incorporer ensuite la crème et verser le mélange dans un récipient. Mettre au frais pendant au moins 5 heures ou toute une nuit pour que la mousse se solidifie.

Erik und Stanislas



KARTOFFELAUFLAUF



ZUTATEN

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Reblochon (Käse)
- 200 g geräucherter
Speck
- 2 Zwiebeln
- grobes Salz
- Salz
- Pfeffer

ANLEITUNG

1. Die Schale der Kartoffeln waschen und bürsten.
2. Die Kartoffeln in kochendes Wasser mit grobem Salz geben und kochen.
3. Abkühlen lassen.
4. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.
5. Eine Pfanne erhitzen, Speckwürfel darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten mit den gehackten Zwiebeln anbraten.
6. Den Backofen auf 210°C vorheizen.
7. Den Reblochon entrinden und in Streifen schneiden.
8. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
9. Eine Schicht in eine Auflaufform legen.
10. Den Vorgang so lange wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.
11. 25 Minuten in den Ofen schieben, bis der Käse schmilzt und goldbraun wird.





TARTIFLETTE



INGRÉDIENTS

1kg de pommes de
terre
1 reblochon
200g de lardons fumés
2 onions
gros sel
sel
poivre

INSTRUCTIONS

1. Laver et brosser la peau des pommes de terre.
2. Les plonger dans une eau bouillante salée au gros sel et cuire jusqu'à ce que la lame d'un couteau pénètre facilement la chair.
3. Laisser refroidir.
4. Eplucher et émincer les oignons.
5. Faire chauffer une poêle, y faire revenir les lardons 2 à 3 minutes à feu moyen avec les oignons émincés.
6. Préchauffer le four à 210°C.
7. Ecroûter le reblochon, le couper en lamelles.
8. Peler et tailler les pommes de terre en rondelles.
9. En disposer une couche dans un plat à gratin.
10. Répartir l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
11. Enfourner 25 minutes jusqu'à ce que le fromage fonde et gratine légèrement.
12. Servir aussitôt.





TOMATEN SALAT

ZUTATEN:

- Tomaten
- Senf
- Essig
- Öl
- Salz
- Pfeffer

Schritt 1

Die Tomaten vorbereiten und vierteln.

Schritt 2

Mache eine Senfvinaigrette, indem du Senf und Essig vermischt und dann Öl hinzufügst.

Schritt 3


Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 4

Füge die Soße der Zubereitung hinzu.

Schritt 5

Passe die Zubereitung nach deinen Wünschen an (Avocado, Thunfisch, Käse, Petersilie usw.).





SALADE DE TOMATES

INGRÉDIENTS:

- Tomates
- Moutarde
- Vinaigre
- Huile
- Sel
- Poivre

Étape 1

Préparez et découpez les tomates en quarts.

Étape 2

Faites une vinaigrette à la moutarde en mélangeant de la moutarde et du vinaigre et en ajoutant ensuite de l'huile.

Étape 3

Assaisonnez avec du sel et du poivre la vinaigrette.

Étape 4

Ajoutez la sauce à la préparation.

Étape 5

Personnalisez comme vous voulez la préparation (avocat, thon, fromage, persil...).





TARTE TARTIN

Man braucht

200g Mehl
60g Puderzucker
1 Prise Salz
100g kalte Butter
1 Ei
Ein bisschen Zitrone

Zusätzlich

750g Äpfel
2 EL Zitronensaft
125g Puderzucker
4 EL Wasser
125g Butter

Schritte:

1. Gib das Mehl mit dem Puderzucker, der Zitrone, dem Salz und der in Stücke geschnittenen Butter in eine Schüssel. Knete, bis ein krümeliger Teig entsteht. Gib das Ei als letztes hinzu und knete noch einmal.
2. Stelle den Teig für 30 Minuten kalt.
3. Wasche, schäle und schneide die Äpfel in dieser Zeit und mische sie mit dem Zitronenabrieb.
4. Karamellisiere den Puderzucker vorsichtig mit dem Wasser in einer Pfanne bei 180 Grad im Ofen.
5. Schneide die Butter in Stücke und lasse sie im Karamell schmelzen.
6. Lege die Äpfel in die Pfanne
7. Rolle den Teig aus und lege ihn auf die Äpfel.
8. Lasse die Tarte 10 Minuten lang abkühlen.
9. Stürze die Tarte auf einen Teller.

Fertig!



TARTE TARTIN

On prend

200g de farine
60g de sucre en poudre
Une pincée de sel
100g de beurre froid
1 œuf
Un peu de citron

En plus

750g de pommes
2 cuillérées à soupe de jus de citron
125g de sucre en poudre
4 cuillérées à soupe d'eau
125g de beurre

Étapes:

1. Mettre la farine et le sucre en poudre dans un bol avec le citron, le sel et le beurre coupé en pièces. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte friable.
2. Ajouter l'œuf en dernier et pétrir encore.
3. Réfrigérer la pâte pour 30 minutes.
4. Pendant ce temps, laver, peler et couper les pommes et mélanger avec le jus de citron.
5. Caraméliser délicatement le sucre en poudre avec de l'eau dans une casserole au four à 180 degrés.
6. Couper le beurre et laisser le fondre dans le caramel.
7. Placer les pommes dans la casserole.
8. Abaisser la pâte et la déposer sur les pommes.
9. Piquer la pâte avec une fourchette et faire cuire au four pour 40 minutes.
10. Laisser la tarte refroidir 10 minutes.
11. Renverser le gâteau sur une assiette.

Et voilà!

Rezept- Sellerieremoulade

ZUTATEN

1 Ei

1 Esslöffel Senf

1 Esslöffel Rotweinessig

Eine Prise Salz, nach Geschmack anpassen

Eine Prise Pfeffer, nach Geschmack anpassen

250 g Sonnenblumenöl

500 g Knollensellerie, in Würfel geschnitten (3 x 3 cm)



ZUBEREITUNG

1. Den Mixer einlegen. Das Ei, den Senf, Rotweinessig, Salz und Pfeffer in die Schüssel geben und 1 Minute mit der Geschwindigkeit 3 emulgieren, indem Sie das Öl langsam auf den Deckel der Schüssel gießen und es in einem dünnen Netz um den Dosierbecher auf die laufenden Klingen fallen lassen. Den Mixer entnehmen.
2. Knollensellerie hinzufügen und 40 Sekunden mit der Geschwindigkeit 4 mischen. Die Wände der Schüssel mit dem Spatel abkratzen. In eine Schüssel umfüllen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Céleri Rémoulade

INGREDIENTS

- 1 œuf
- 1 c. à soupe de moutarde
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
- 2 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 1 pincée de poivre, à ajuster en fonction des goûts
- 250g d'huile de tournesol
- 500g de céleri-rave, coupé en cubes (3 x 3 cm)

PREPARATION

1. Insérer le fouet. Mettre l'œuf, la moutarde, le vinaigre de vin rouge, le sel et le poivre dans le bol et émulsionner 1 minute/ vitesse 3 en versant très lentement l'huile sur le couvercle du bol, la laissant tomber en mince filet autour du gobelet doseur sur les couteaux en marche. Ôter le fouet.
2. Ajouter le céleri-rave et mixer 40 secondes/ vitesse 4. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Transvaser dans un plat de service et conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



Flan

REZEPT

Zutaten

Süßer Teig

- 225 g Mehl
- 130 g weiche Butter
- 130 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Flanfüllung

- 440 ml Milch
- 440 ml flüssige Sahne
- 130 g Puderzucker
- 50 g Maisstärke
- 3 Eigelb
- 1 Vanilleschote

1. Puderzucker und weiche Butter mit einem Holzspatel verrühren. Dann das Ei, das Mehl und das Salz hinzufügen. Alles vermengen.
2. Eine Kugel formen und abdecken. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Dann eine Scheibe mit dem Durchmesser des Kreises ausschneiden, sowie zwei Teigstreifen in der Höhe der Backform und von ausreichender Länge entsprechend dem Durchmesser des Kreises. Jetzt die Innenwände des Kreises mit Butter bestreichen. Und die Scheibe in den unteren Rand der Backform reinlegen. Die beiden Teigstreifen an die Seiten legen und diese verbinden.
4. In einer Rührschüssel Milch, flüssige Sahne und Speisestärke hinzufügen. Mit einem Schneebesen verrühren. Den Puderzucker, das Eigelb und dann das Mark der Vanilleschote zur Mischung geben.
5. Die Mischung in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erhitzen. Ständig mit einem Schneebesen umrühren, bis die Mischung eindickt.
6. Sobald der Flan-Teig zubereitet ist, abkühlen lassen, bevor er dann in den Teig gegossen wird.



Flan

RECETTE

Ingrédients

La pâte sucrée

- 225 g farine
- 130 g beurre mou
- 130 g sucre glace
- 1 œuf
- 1 pincée sel

L'appareil à flan

- 400 ml lait
- 440 ml crème liquide
- 130 g sucre en poudre
- 50 g féculé de maïs (Maïzena)
- 3 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille

1. Mélangez le sucre en poudre et le beurre mou avec une spatule en bois. Ajoutez ensuite l'œuf, la farine et le sel. Mélanger le tout.
2. Former une boule et la couvrir. Laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur.
3. Découper ensuite un disque du même diamètre que le cercle. Ainsi que deux bandes de pâte de la hauteur de la poêle et d'une longueur suffisante correspondant au diamètre du cercle. Maintenant, badigeonnez de beurre les parois intérieures du cercle et placez le disque à l'intérieur du bord inférieur du cercle. Placez les deux bandes de pâte sur les côtés et reliez-les.
4. Dans un bol à mélanger, ajouter le lait, la crème liquide et la féculé. Mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter au mélange le sucre en poudre, les jaunes d'œufs, puis la pulpe de la gousse de vanille.
5. Verser le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu moyen. Remuez constamment avec un fouet jusqu'à ce que le mélange épaisse.
6. Une fois la pâte à flan préparée, laissez-la refroidir avant de la verser sur la pâte.





SCHOKOLADENFONDANT

mit crème anglaise

ZUTATEN

- 110 g Zucker
- 2 Eier
- 30 g Mehl
- 100 g Butter
- 100 g dunkle Schokolade (mit Kakaoanteil 70-80%)
- 4 Eigelb
- 250 ml Milch
- 250 ml Creme
- 1 Vanilleschote
- Ein bisschen Schlagsahne

ANWEISUNGEN

1. 50 g Zucker und die Eier zusammen mischen. Mehl hinzufügen und auch gut mischen.
2. Butter und Schokolade getrennt in einem Wasserbad schmelzen lassen. Anschließend die geschmolzene Schokolade und die geschmolzene Butter vermischen und in die Zucker-Ei-Mehl-Mischung unterrühren.
3. 4 kleine Kuchenformen aus Papier oder Silikon einfetten und die Mischung in den Formen verteilen und für eine Nacht in den Gefrierschrank legen.
4. Für die „Crème anglaise“ das Eigelb mit 60 g Zucker schlagen, bis die Mischung eine helle Farbe annimmt. Milch, Sahne und Vanilleschote unterrühren und die Mischung in einen Topf gießen. Danach unter ständigem Rühren erhitzen. Bevor die Mischung zu kochen beginnt, sich aber bereits leicht verdickt hat, den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.
6. Am nächsten Tag den Ofen auf 200-210°C vorheizen und die Kuchen genau 10 Minuten backen. In der Zwischenzeit werden die Teller mit der „Crème anglaise“ oder bei Wunsch, Eis oder etwas Schlagsahne und Obststücken anrichtet. Wenn die Kuchen fertig sind, werden sie aus der Form genommen und mit Kakaopulver bestreut.



FONDANT AU CHOCOLAT

avec crème anglaise

INGREDIENTS

- 110 g de sucre
- 2 œufs
- 30 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de chocolat noir avec une teneur en cacao de 70-80% (par exemple, de Valrhona)
- 4 jaunes d'œufs
- 250 ml de lait
- 250 ml de crème
- 1 gousse de vanille
- crème fouettée selon le goût
- poudre de cacao

PRÉPARATION

1. Mélanger 50 g de sucre et les œufs ensemble. Ajouter la farine et bien mélanger également. Faire fondre le beurre et le chocolat séparément au bain-marie. Mélanger ensuite le chocolat fondu et le beurre fondu et l'incorporer au mélange sucre-œufs-farine.
2. Graisser 4 petits moules à gâteau en papier ou en silicone et répartir le mélange dans les moules. Placer les moelleux au congélateur pendant une nuit.
3. La crème anglaise peut également être préparée la veille. Pour cela, battre les jaunes d'œufs avec 60 g de sucre jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur claire. Incorporer le lait, la crème et la pulpe de vanille ainsi que la gousse grattée et verser le mélange dans une casserole. Faire chauffer en remuant constamment. Avant que le mélange n'arrive à ébullition mais ait déjà légèrement épaissi, retirer la casserole du feu et laisser refroidir. Retirer la gousse.
4. Placer au réfrigérateur pendant la nuit.
5. Le lendemain, préchauffer le four à 200-210°C et cuire les moelleux pendant exactement 10 minutes (il est préférable d'essayer avant car le temps de cuisson peut varier légèrement d'un four à l'autre). Pendant ce temps, préparez les assiettes avec la crème anglaise, de la glace ou un peu de crème fouettée et des morceaux de fruits si vous le souhaitez. Lorsque les moelleux sont prêts, les démouler sur les assiettes et les servir immédiatement. Soudouler de poudre de cacao.



Taboulé



8 Personen



15 Minuten

ZUTATEN

500 g feiner Grieß für Couscous

200 ml Olivenöl

2 Zitronen

1,5 kg Tomaten

1 Gurke

2 Zwiebeln

1 Bund frische Minze

Salz, Pfeffer

VORBEREITUNG

1. Den Couscous in eine große Salatschüssel füllen. Öl und Zitronensaft hinzufügen und gut umrühren.
2. Schälen Sie die Tomaten, nachdem Sie sie zehn Sekunden lang gekocht und sofort in Eiswasser abgekühlt haben.
3. Schneiden Sie die Tomaten in kleine Stücke, entkernen Sie sie und fangen Sie den Saft auf. Zum Grieß hinzufügen.
4. Zwiebeln fein hacken und hinzufügen.
5. Würzen, gut vermischen (Grieß mit einer Gabel auflockern), dann die Salatschüssel in den Kühlschrank stellen (am Vortag für den nächsten Tag).
6. Während dieser Zeit zwei- bis dreimal umrühren (das Volumen der Zubereitung sollte sich verdoppeln).
7. Vor dem Servieren die fein gehackte frische Minze und die entkernte und gewürfelte Gurke hinzufügen.
8. Für einen besseren Geschmack empfiehlt es sich, das Taboulé sehr frisch zu servieren.



Taboulé



8 personnes



15 minutes

INGRÉDIENTS

500 g de semoule fine pour couscous

200 ml d'huile d'olive

2 citrons

1,5 kg de tomates

1 concombre

2 oignons

1 bouquet de menthe fraîche

sel, poivre

PRÉPARATION

1. Versez le couscous dans un grand saladier. Ajoutez l'huile et le jus de citron en remuant bien.
2. Pelez les tomates après les avoir ébouillantées dix secondes et aussitôt refroidies dans de l'eau glacée.
3. Coupez-les en petits morceaux en les épépinant et recueillez le jus rendu. Ajoutez à la semoule.
4. Hachez finement les oignons et incorporez-les.
5. Assaisonnez, mélangez bien en égrenant la semoule à la fourchette, puis mettez le saladier au réfrigérateur (la veille pour le lendemain).
6. Remuez deux ou trois fois pendant ce temps (la préparation doit doubler de volume).
7. Joignez, avant de servir, la menthe fraîche finement hachée et le concombre épépiné et taillé en petits dés.
8. Pour une meilleure dégustation, il est conseillé de servir le taboulé très frais.

ZUTATEN

- etwas Pfeffer
- etwas Salz
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Reblochon (Kuhmilch-Käse)
- 200g gehackte Zwiebeln
- 200g geräucherter Speck
- 1kg Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe

UTENSILIEN

- Pfanne
- Backofen
- Auflaufform



Tartiflette

🕒 1:30 Stunden

1. Die Kartoffeln schälen, sie in Würfel schneiden, gut waschen und dann in einem sauberen Tuch trocknen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln rösten.
3. Wenn die Zwiebeln geröstet sind, die Kartoffeln hinzugeben und von allen Seiten anbraten.
4. Wenn die Kartoffeln goldbraun sind, den geräucherten Speck hinzufügen und fertig garen. Überschüssiges Fett mit einem Papiertuch entfernen.
5. Die Schale des Reblochons entfernen und diesen entweder halbieren oder vierteln.
6. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Ränder und den Boden einer Auflaufform mit der geschälten Knoblauchzehe einreiben.
7. Die Auflaufform mit einer Schicht Kartoffeln mit Speck, der Hälfte des Reblochons und weitere Kartoffeln und zuletzt dem restlichen Reblochon befüllen.
8. Etwa 20 Minuten backen lassen.

Bon
Appétit!

INGRÉDIENTS

- poivre
- sel
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 reblochon bien fait (lorsqu'on appuie sur le côté du reblochon, le doigt doit s'enfoncer un peu)
- 200g d'oignon émincés
- 200g de lardons fumés
- 1kg de pomme de terre
- 1 gousse d'ail



Tartiflette

🕒 1h15

1. Eplucher les pommes de terre, les couper en dés, bien les rincer et les essuyer dans un torchon propre.
2. Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire fondre les oignons.
3. Lorsque les oignons sont fondus, ajouter les pommes de terre et les faire dorer de tous les côtés.
4. Lorsqu'elles sont dorées, ajouter les lardons et finir de cuire. Éponger le surplus de gras avec une feuille de papier essuie-tout.
5. D'autre part, gratter la croûte du reblochon et le couper en deux (ou en quatre).
6. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7) et préparer un plat à gratin en frottant le fond et les bords avec la gousse d'ail épluchée.
7. Dans le plat à gratin, étaler une couche de pommes de terre aux lardons, disposer dessus la moitié du reblochon, puis de nouveau des pommes de terre. Terminer avec le reste du reblochon (croûte vers les pommes de terre).
8. Enfourner pour environ 20 minutes de cuisson.



Bon
Appétit!

ZUTATEN:

500g Spaghetti

4 Eier

200g Parmesan
(gerieben)

150g Speck

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel



SPAGHETTI CARBONARA

ZUBEREITUNG:

- Eier verrühren und nach und nach den Parmesan dazugeben, bis es richtig dickflüssig ist. Je nach Größe der Eier kann es etwas weniger oder etwas mehr als 200 g sein.
- Die Zwiebel und den Knoblauch klein hacken und mit reichlich Butter in einer großen Pfanne anbraten. Den Speck dazugeben und gut anbraten.
- Nebenbei die Spaghetti im Salzwasser kochen und abgießen, dann zum Speck in die Pfanne geben und ein paarmal wenden.
- Dann die Eier mit dem Parmesan darüber gießen und mehrere Male schnell wenden, damit die Eier nicht stocken.

GUTEN APPETIT!

INGRÉDIENTS :

500g de spaghettis

4 œufs

200g de parmesan

(râpé)

150g de lard

2 gousses d'ail

1 oignon



SPAGHETTI CARBONARA

PRÉPARATION :

- Mélanger les œufs et ajouter peu à peu le parmesan jusqu'à ce que le mélange soit vraiment épais. Selon la taille des œufs, on peut en mettre un peu moins ou un peu plus que 200 g.
- Hacher finement l'oignon et l'ail et les faire revenir dans une grande poêle avec beaucoup de beurre. Ajouter le lard et bien le faire revenir.
- Parallèlement, faire cuire les spaghettis dans de l'eau salée et les égoutter, puis les ajouter au lard dans la poêle et les retourner quelques fois.
- Verser ensuite les œufs avec le parmesan et retourner rapidement plusieurs fois pour que les œufs ne durcissent pas.

BON APPÉTIT !

Quiche Lorraine Rezept

Zutaten

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 100 g kalte Butter, in Stücken
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 200 g Speck, gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 3 Eier
- 150 g geriebener Käse (z.B. Emmentaler)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung

Teig vorbereiten:

1. Mehl, Butter, Ei und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Füllung vorbereiten:

1. Den Speck in einer Pfanne ohne Öl anbraten, bis er knusprig ist. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Die Zwiebel im Speckfett glasig dünsten. Ebenfalls herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Sahne, Milch und Eier in einer Schüssel verquirlen. Den geriebenen Käse unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Quiche zusammenstellen:

1. Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine Quicheform (ca. 26 cm Durchmesser) damit auskleiden. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. Den Speck und die Zwiebeln auf dem Teigboden verteilen.
4. Die Eier-Sahne-Mischung darüber gießen.
5. Die Quiche im vorgeheizten Ofen ca. 40-45 Minuten backen, bis die Füllung gestockt und goldbraun ist.

Recette de Quiche Lorraine

Ingrédients

Pour la pâte:

- 200 g de farine
- 100 g de beurre froid, en morceaux
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Pour la garniture:

- 200 g de lardons
- 1 oignon, finement haché
- 200 ml de crème fraîche
- 200 ml de lait
- 3 œufs
- 150 g de fromage râpé (par exemple, Emmental)
- Sel, poivre, noix de muscade



Préparation

Préparer la pâte:

1. Mettre la farine, le beurre, l'œuf et le sel dans un bol et pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse.
2. Former une boule avec la pâte, l'envelopper dans du film plastique et la placer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Préparer la garniture:

1. Faire revenir les lardons dans une poêle sans huile jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Les retirer et les égoutter sur du papier absorbant.
2. Faire revenir l'oignon dans la graisse des lardons jusqu'à ce qu'il soit translucide. Retirer et laisser refroidir.
3. Battre la crème, le lait et les œufs dans un bol. Ajouter le fromage râpé et assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Assembler la quiche:

1. Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).
2. Étaler la pâte sur une surface farinée et en garnir un moule à quiche (environ 26 cm de diamètre). Piquer le fond de pâte plusieurs fois avec une fourchette.
3. Répartir les lardons et les oignons sur le fond de pâte.
4. Verser le mélange crème-œufs par-dessus.
5. Cuire la quiche dans le four préchauffé pendant environ 40-45 minutes, jusqu'à ce que la garniture soit prise et dorée.

Carbonara

Zutaten:

500g Nudeln

200g Speck

4 Eier

150g Käse (Parmesan)

Zubereitung:

1. Nudeln in Salzwasser kochen.
2. Speck in einer Pfanne anbraten.
3. Eier mit Käse und Salz in einer Schüssel vermischen.
4. Nudeln mit ein bisschen Nudelwasser zum Speck geben.
5. Eier unterrühren für 1 Minute.



Carbonara

Ingrédients:

500g de pâtes

200g de jambon

4 œufs

150g de fromage

Préparation:

1. Bouillir les pâtes dans de l'eau salée.
2. Frire le jambon dans une poêle.
3. Mélanger les œufs avec le fromage et un peu de sel dans un bol.
4. Ajouter les pâtes avec un peu d'eau au jambon.
5. Incorporer les œufs et le fromage pendant 1 minute.



Galettes Bretonnes

10 GAULETTES



ZUTATEN:

330g Buchweizenmehl
10g grobes Salz
750ml (kaltes) Wasser
1 Ei

ZUBEREITUNG:

Mische Mehl und Salz mit einem Schneebesen. Rühre das Wasser in 2 bis 3 Schritten unter. Sobald der Teig dickflüssig ist, gib ein Ei hinzu. Gib, falls nötig, mehr Wasser in den Teig. In der Pfanne braten.

FÜLLUNG:

Lachs, Ei, Schinken, Geschnetzeltes, Pilze, Lauch

Galettes Bretonnes

10 GALETTES



INGRÉDIENTS:

330g de farine de sarrasin
10g de gros sel
750ml d'eau (froide)
1 œuf

PRÉPARATION:

Dans un saladier, mélanger la farine et le sel à l'aide d'un fouet. Verser l'eau en 2 ou 3 fois tout en mélangeant la préparation. On obtient une pâte lisse et épaisse à laquelle on ajoute un œuf. Si nécessaire, ajoute de l'eau. Faire frire dans la poêle.

FARCE:

Saumon, œuf, jambon, émincé,
champignons, poireaux



KIRSCHAUFLAUF

ZUTATEN

125g Mehl
100g Zucker
2 ganze Eier
 $\frac{1}{4}$ l Milch
20g Butter
400g Kirschen
(schwarz)

ZUBEREITUNG

1. Vermische Mehl, Zucker und Eier in einer Schüssel.
2. Wenn der Teig dickflüssig ist, gebe nach und nach die Milch dazu.
3. Fette die Kuchenform mit Butter ein und gebe die Kirschen auf den Boden der Form, darüber den Teig.
4. Backe den Auflauf für 30 Minuten und bestäube ihn mit Zucker.

Genieße ihn warm oder kalt!

DAUER

30 Minuten bei 200°C (Thermostat 7)



CLAFOUTIS

aux cerises

INGRÉDIENTS

125 g de farine
100 g de sucre
2 œufs entiers
20 g de beurre
400 g de cerises noires

PRÉPARATION

1. Mettre la farine dans un saladier puis ajouter le sucre et les œufs.
2. Quand la pâte est épaisse ajouter peu à peu le lait.
3. Beurrer le moule. Y placer les cerises et verser la pâte.
4. Cuire 30 minutes et saupoudrer de sucre.

Le manger tiède ou froid.

CUISSON

30 minutes à 200°C (thermostat 7)

ZUTATEN:

- 100g geriebener Greyerzer
- 1 Zwiebel
- 600g Bolognese-Soße
- Lasagne-Platten
- 350g Hackfleisch



REZEPT FÜR EINE LASAGNE

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel in kleine Stücke schneiden und in Olivenöl anbraten.
2. Sobald die Zwiebeln braun sind, 350g Hackfleisch hinzugeben.
3. Bei mittlerer Hitze kochen lassen und dann die Bolognese-Soße hinzufügen.
4. Eine Schicht dieser Mischung in eine Auflaufform geben und mit Lasagne-Platten bedecken. Dies wird solange wiederholt, bis die Soße aufgebraucht ist (ca. 2 mal). Dabei sollte die letzte Schicht eine Schicht Soße sein.
5. Den geriebenen Greyerzer darüberstreuen und ca. für 45 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180° C backen.

GUTEN APPETIT!

INGRÉDIENTS:

- 100g de gruyère râpé
- 1 oignon
- 600g de sauce bolognaise
- pâtes à lasagne
- 350g de viande hachée



RECETTE POUR UNE LASAGNE

RECETTE:

1. Couper l'oignon en petits morceaux et faire revenir dans de l'huile d'olive.
 2. Quand les oignons ont bien brunis, y ajouter les 350g de steak haché.
 3. Faire cuire à feu moyen puis ajouter la sauce bolognaise.
 4. Puis dans un plat à gratin, verser une couche de cette préparation puis recouvrir de pâte à lasagne. Refaire la même chose jusqu'à épuisement de la sauce (environ 2 fois).
 5. La dernière couche doit être une couche de sauce.
- Ajouter le gruyère râpé et faire cuire environ 45 min. à 180° C.

BON APPÉTIT!



ERDBEERKUCHEN

ZUTATEN

Erdbeeren

Mürbeteig:

100g weiche Butter

75g Puderzucker

1 Eigelb

½ Teelöffel

Vanilleessenz

150g Mehl

Creme:

500g Milch

50g Mehl

2 Eier

2 Eigelb

10g Vanillezucker

70g Zucker

ZUBEREITUNG

Für den Teig die dazugehörigen Zutaten vermischen. Dann abgedeckt im Kühlschrank für eine halbe Stunde ruhen lassen. Anschließend den Teig in eine Tarteform geben, den Boden auskleiden und den restlichen Teig abschneiden. Den Boden für ca. 10-15 Minuten bei 180°C Umluft backen. Für die Creme die restlichen Zutaten vermengen und diese dann gleichmäßig auf dem gebackenen Tarteboden verteilen. Die Erdbeeren waschen und die Blätter abschneiden, dann auf die Creme setzen und eindrücken.



TARTE AUX FRAISES

INGREDIENTS

Des fraises

Pâte brisée :

100 g de beurre

ramolli

75 g de sucre glace

1 jaune d'œuf

½ cuillère à café

d'essence de vanille

150 g de farine

Crème pâtissière:

500 g de lait

50 g de farine

2 œufs entiers

2 jaunes d'œufs

10g de sucre vanillé

70 g de sucre

PRÉPARATION

Mélangez les ingrédients de la pâte. Laissez-la ensuite reposer, couverte, au réfrigérateur pendant une demi-heure. Versez ensuite la pâte dans un moule à tarte, tapissez le fond et coupez le reste de pâte. Cuire la base pendant environ 10-15 minutes à four chaud (180°C). Pour la crème, mélangez le reste des ingrédients puis répartissez-les uniformément sur le fond de tarte cuit. Lavez les fraises et coupez les feuilles, puis déposez-les sur la crème et pressez-les dans la crème.

Lauch- Quiche

1.

Das Lauchweiß waschen
und in Stücke schneiden.

2.

Mit der Butter und etwas
Wasser etwa 20 Min
anbraten.

3.

Mit einer Gabel pürieren.

4.

Den Teig in einer Form
ausrollen und mit einer
Gabel einstechen.

5.

Mit den Semmelbröseln bestreuen
und das Püree verteilen.

6.

Die Eier mit der Sahne, Salz,
Pfeffer und einer Prise
Muskatnuss verquirlen.

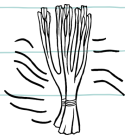
7.

Über den Lauch gießen und
mit Semmelmehl
bestreuen.



40Min im vorgeheizten
Backofen bei 220 Grad backen

Zutaten



Salz, Pfeffer, Muskatnuss

50g Butter

250ml Crème fraîche

250g Lauch

200g Mürbeteig

200ml Milch

4 Eier

Semmelmehl

Quiche aux Poireaux

1.

Lavez et coupez les blancs de poireaux en tronçons.

2.

Faites-les cuire avec le beurre et un peu d'eau, environ 20 minutes.

3.

Travaillez-les en purée.

4.

Étalez la pâte dans un moule, piquez-la à la fourchette.

5.

Saupoudrez de chapelure et étalez la purée de poireaux.

6.

Battez les œufs avec la crème et le lait, sel, poivre et une pincée de muscade.

7.

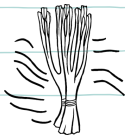
Versez sur les poireaux et saupoudrez la chapelure.



Taro

Faites cuire 40 Min au four préchauffé à 220 degrés

Ingredients



Sel, poivre et muscade

50g de beurre

250ml de crème fraîche

250g de poireau

200ml de lait

4 œufs

1 pâte brisée

chapelure

LYCÉE VOLTAIRE
(ORLÉANS)

FEODOR-LYNEN-GYMNASIUM
(PLANEGG)



**Nos
recettes
franco-
allemandes**



Erasmus+

2023 - 2024