

Karolines
Gutes

DaZ – Rezeptbuch

Guten Appetit!

*wünscht die Lerngruppe Deutsch als Zweitsprache (DaZ)
„Fortgeschrittene Anfänger“ des Schuljahres 2022/23*

Emma Marcolongo

Mehtap Izmirli

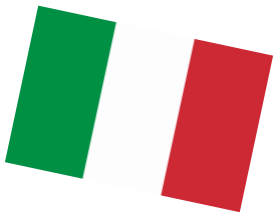
Anastasija Lukić

Nikolina Lukić

Laura Salazar Manzo

Freideniki Peçi

Ömer Şahin



Karolines
Gute

DaZ - Vorspeisen



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte

Cozze alla marinara (für 4 Personen)

Zutaten:

2 kg Miesmuscheln

150 mL Öl

4 L Wasser



Eine Prise Salz und Pfeffer

20 g Petersilie

3 Knoblauchzehen

Zubereitung:

1. Schritt: Lasse zuerst die Miesmuscheln 1 Stunde lang in Wasser einweichen.

Danach sollten sie zur Reinigung bereit sein: kratze sie mit einem Messer und schneide den Muschelbart weg. Die Miesmuscheln, die zu klein oder schon offen sind, müssen weggeworfen werden.

Erhitze jetzt das Wasser in einem Topf bis



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte

100°C und gieß die Muscheln rein.
Koch sie bis sie alle offen sind, dann schalte den Herd aus, gieße das Wasser ab und lasse 5/10 Minuten abkühlen.

2. Schritt: Um die Soße vorzubereiten, hacke zuerst den Knoblauch und die Petersilie fein und gib sie in einem großen Becher. Füge dann das Öl hinzu und eine gute Prise Salz und Pfeffer. Mische mit einem Teelöffel und lasse die Soße ruhen für mindestens 10 Minuten.

3. Schritt: Ordne nun die Miesmuscheln auf einem Teller an und lasse sie nur in der Hälfte ihrer Schale. Wenn einige noch geschlossen sind, werfe sie weg. Gieße als letztes in jede Schale einen Teelöffel Soße, mit Petersilie und Knoblauch auch.
Genieße sowohl warm als auch kalt.

Guten Appetit!
Wünscht, Emma



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte

Griechische Salat (für 4 Personen)

Zutaten:

- 1 Zitrone
- 2 Gurken
- 2 Tomaten
- 200g Feta
- 10 Oliven
- 1 TL Oregano / 1 TL Pfeffer
- 1/2 TL Salz
- 1 Zwiebel
- 1 grüne Paprika



Zubereitung:

Zu Beginn übergießt du den Feta Käse mit Olivenöl und bestreust ihn mit Oregano und schneidest ihn in Würfel. Dann wäschst du die Gurke, die Paprika und die Tomaten und du schneidest diese in kleine Stücke. Danach schneidest du auch die Zwiebel in kleine Stücke. Anschließend, für das Salat - Dressing, misst du das Olivenöl, Zitrone, Salz und Pfeffer zusammen schnitten und dann gießt es darüber.

Zum Schluss mit etwas Oregano bestreuen.

Viel Erfolg und guten Appetit!
wünscht Frida ♡



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte

Tzatziki (4-6 Personen)

Zutaten:

- 1 große Gurke
- 600g griechischer Joghurt
- 3-4 Knoblauchzehen
- 1/2 Salz
- 5ml Olivenöl



Zubereitung:

Zuerst wasche die Gurke, schneide sie halb und reibe sie auf der Reibe. Dann schneide die Knoblauchzehen in kleine Stücke. Abschließend, misch alle Zutaten in eine Schüssel hinein aber bevor du die Gurke rein machst, musst du sie mit eine Handtuch trocknen. Misch alles zusammen und du bist fertig!

Viel Erfolg und guten Appetit!
Wünscht Frida :)



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte

Mit Ziegenkäse gefüllte Paprikas

Zutaten:

- 300g Ziegenkäse
- 10-15 Paprikas
- 10ml Olivenöl
- 1TL Salz
- 1TL Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst, wäschst du die Paprikas und du schneidest sie halb. Danach, nimmst du eine Pfanne und du machst das Olivenöl drin und du wartest bis das Öl warm ist. Wenn es warm ist mach die Paprikas hinein für 3 Minuten, aber bis sie eine dunklere Farbe bekommen haben. Anschließend, fülle den Käse in die Paprikas und bestreue sie mit etwas Pfeffer und einer guten Prise Salz.

Viel Erfolg und guten Appetit!
Wünscht Frida :>



Salmorejo (4-6 Personen)

Zutaten

1-2 kg (Birnens) Tomaten

Toastbrot

Öl (Olivenöl)

Salz

Knoblauch

Essig

4-6 Eier

Schinkenwürfeln



Zubereitung:

Nimm zuerst die Tomaten, schäle sie, schneide sie in zwei Hälften und gib sie in einen Schüssel, in dem du den Salmorejo zubereiten möchtest. Dann füge das Toastbrot zusammen mit einem Schuss Olivenöl und Essig, 1 oder 2 Knoblauchzehen und Salz nach Geschmack hinzu. Sobald alles in der Schüssel ist, zerkleinere es mit einem Mixer, bis alles keine Klumpen mehr enthält. Nach der Zubereitung in den Kühlschrank stellen und gleichzeitig den Belag zubereiten. Als Belag du kannst geriebenes gekochtes Ei oder Schinkenwürfeln hinzupügen (oder beides) Zum Schluss servieren und

genie Ben

Guten Appetit!

wünscht Laura



Kuymak

Zutaten

- 70g Butter
- 80g Maismehl
- 100g Telli peynir
(besonderer Käse)
- 60g Schnittkäse nach Wahl
- 1 TL Salz
- 500ml heißes Wasser



Zubereitung

Zuerst schmelze die Butter in der Pfanne (für bestes Ergebnis Kupferpfanne)

Gebe Maismehl hinzu und rühre 2 Minuten.

Dann füge Wasser, Salz hinzu. Ständig umrühren und koche es 5 Minuten bei schwacher Hitze.

Danach gebe den Käse dazu. Koche bis der Käse geschmolzen ist.

Esse mit Brot, solange es heiß ist !

GUTEN APPETIT wünscht

Mehtap



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte

Şehriye salatı mit Hühnchen

Zutaten

- 300g Arpa Şehriye
(Gersten-Nudeln)
(besondere kleine Nudeln)



- 60ml Olivenöl

- 1,5 TL Salz

- 400ml heißes Wasser

- 3 Stück gerösteter roter Paprika

- ein halber Bund Dill

- 6 Stück Essiggurke

- Eine kleine Dose Mais

- Halbes Hähnchenbrustfilet

- 1 Zitrone

Zubereitung

Zuerst gebe Olivenöl in die Pfanne, gebe die Şehriye (Gerstennudeln) darauf und braten sie unter Rühren an, bis sie eine dunklere Farbe bekommen. Dann füge Salz und Wasser hinzu und vermische.

Schließe den Pfannendeckel und koche bei mittlerer Hitze, bis die Gerstennudeln weich sind und das Wasser aufgesogen ist. Danach lasse abgekühlen.

Koche das Hähnchenbrustfilet und zupfe es. Schneide Dill, Essiggurke (in Würfel) und die geröstete Paprika.

Vermische alle Zutaten, die wir erhalten haben, in einer großen Schüssel. Zum Schluss presse die Zitrone aus.

GUTEN APPETIT wünscht Mehtap



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte

Ezogelin suppe für sechs Personen

Zutaten:

- 1 Tasse rote Linsen
- 2 Esslöffel Bulgur
- 2 Esslöffel Reis
- 1 Zwiebel
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Mehl
- 1,5 Esslöffel Tomatenmark
- 6 Gläser heißes Wasser
- 1 Teelöffel Minze
- 1/2 Chili-Pfeffer
- Salz
- Schwarzer Pfeffer



Bei der Zubereitung von Ezogelin-Suppe; Schneide 1 Zwiebel in einem tiefen Topf in große Stücke. Anschließend wasche 1 Tasse rote Linsen, 2 EL Reis und 2 EL Bulgur und gebe in einen Topf. Gieße 6 Gläser Wasser darüber. Koche bis alles weich ist. Wenn alle Hülsenfrüchte weich sind, gebe sie durch einen Mixer. Gebe in der Zwischenzeit 1 Esslöffel Butter in eine mittelgroße Pfanne und

Schmelze sie. Füge 1 Esslöffel Mehl hinzu und brate 1 Minute. Dann füge 1,5 Esslöffel Tomatenmark hinzu, Gebe etwa 1 bis 1 1/2 Gläser warmes Wasser zum Tomatenmark und verrühre das Tomatenmark bis es glatt ist. Gieße die zubereitete Tomatenmarkmischung über die Suppe. Füge Salz, Schwarzer Pfeffer, 1 Teelöffel getrocknete Minze und einen halben Teelöffel roten Chili-Pfeffer hinzu. Verrühre die Suppe mit Hilfe einer Schöpfkelle gut. Koche die Ezogelin-Suppe 1-2 mal und schalte den Herd aus.

Guten Appetit

Wünscht Ömer



Srpsko meze

Zutaten:

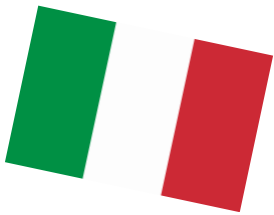
Salami
Fleischwurst
Räucherschinken
Pastrami
Scharf salami
Gemüse
Käse



Zubereitung:

Das ist ganz einfach. Schneide das gesamte Fleisch schön in Stücke und legst du es auf einen ovalen Teller. Ordnest du dann den Käse und das Gemüse nach deinen Wünschen an.

Guten Appetit wünsch Nikolina
♡



Karolines
Gute

DaZ - Hauptspeisen



DaZ – Rezepte

Parmigiana di melanzane (4 Personen)

Zutaten:

2 große ovale
Auberginen

300 g Tomatensoße

100 g geriebener Käse

50 g Butter

100 g Mehl 00 (oder Typ 405)

1/2 L Milch

eine Prise Salz, Pfeffer und Muskat

Öl

Zubereitung:

1. Schritt: Zu Beginn, wasche die Auberginen und schneide sie in Längsrichtung, in Scheiben von etwa 1cm.



DaZ – Rezepte

Lege dann die Scheiben auf eine erhitzte Grillpfanne und warte, bis sie etwa dunkel werden, ohne aber sie zu verbrennen.

Danach drehe sie um und lasse sie auch auf der anderen Seite grillen.

Lege schließlich die Auberginen auf einen Teller und füge Salz, Öl und eine Prise Pfeffer hinzu.

2. Schritt: Um die Béchamelsoße vorzubereiten, erhitze die Milch in einem Topf und schmelze die Butter in einem anderen Topf. Füge dann Mehl und Milch zur Butter hinzu und mische sie gut, bis sie zu brühen beginnen. Schalte den Herd aus und füge eine Prise Salz und Muskat hinzu.

3. Schritt: Lege im Folgenden eine Schicht Auberginen auf ein Backblech und bedecke sie mit etwa einem Drittel der Béchamelsoße, der Hälfte der Tomatensoße und etwas Käse. Wiederhole die Schichten und lege die restliche Béchamelsoße oben.

Backe zum Schluss im Ofen eine halbe Stunde bei 200°C und genieße warm.

Guten Appetit!
Wünscht, Emma



Moussaka (für 6 Personen)

Zutaten:

- 3 Kartoffeln, geschält und gekocht
- 8 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 5 Auberginen
- Salz
- Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen / 3 Prisen Zucker / 1/2 TL Zimt
- 1/2 Muskatnuss / 2 EL Tomatenmark / 500gr Hackfleisch
- 400gr Tomatensauce / 100gr Butter / 100gr Mehl / 3 Eier / 1 Ei
- 750ml Vollmilch / 100gr Parmesan



Zubereitung: Zuerst ~~schneide~~ ^{schneide} die Kartoffeln in Scheiben und zusammen mit 3 EL Olivenöl in der Pfanne anbraten bis sie auf beiden Seiten eine schöne Farbe bekommen. In einer großen Pfanne mit etwas Olivenöl die Kartoffeln schichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach musst du die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und in die gleiche Pfanne hinein machen und musst du die Zwiebel anbraten bis sie karamellisieren und danach in die andere Pfanne auf die Kartoffeln machen. Dann musst du die Auberginen in Scheiben schneiden, in die gleiche Pfanne hinein machen und mit etwas Olivenöl schichten. Dann wartest du bis sie

etwas Farbe bekommen und in die andere Pfanne drauf machen und mit Salz/Pfeffer würzen. Danach nimmst du das Hackfleisch und du machst es in die gleiche Pfanne von die Gemüse hinein. Bevor du den Herd anmachst, schneide die Zwiebeln und Knoblauchzehen in kleine Stücke und fang sie zu. Danach fang auch 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zimt, Muskatnuss und Zucker zu. Dann vermische alles zusammen bis sie eine schöne Farbe bekommen. Dann mach die Tomatenmark und Tomatensauce hinein, mische sie und lass es für 15 Minuten kochen. Danach nimm einen kleinen Topf und fang die Butter zu. Sobald es schmilzt, muss du das Mehl hinzufügen und zusammen vermischen. Dann mach die Milch hinein und mische es bis die Bechamelsauce zu sprudeln beginnt. Es sollte cremig und glatt sein. Dann fang Salz und Pfeffer zu. Danach nimm das Hackfleisch und mach es auf die Gemüse drauf. Dann nimm die Bechamelsauce und mach es auf das Hackfleisch drauf und mit geriebenen Parmesan bestreuen. Anschließend im Ofen für 35-40 Minuten bis goldbraun backen.

Viel Erfolg und guten Appetit!
Wünscht, Frida :)



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte

Tavë Kosi (für 6 Personen)

Zutaten:

- 70g Butter
- 1EL Olivenöl
- 1,2kg Lammfleisch
- 4 Knoblauchzehen
- 1EL Oregano
- 60g Reis
- 50g Mehl
- 600ml Joghurt
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

Mache 20g Butter und Olivenöl in einer großen Pfanne mit Deckel. Bei starker Hitze erhitzen und das Lammfleisch portionsweise anbraten. Dann, nimm eine große Pfanne und fang das Lammfleisch, Knoblauch, Oregano und 200ml Wasser zu. Bring es zum Köcheln und mit einem Deckel abdecken für 45-60 Minuten, bis das Lammfleisch zart ist. Danach mache Reis, Salz und Pfeffer hinein und vermische es bis das Reis gekocht ist. Dann fang Mehl zu, mische



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte

es mit Butter in eine Pfanne und warte bis es schmilzt. In der Zwischenzeit, mache das Reis und Lammfleisch in eine ofenfeste Form hinein. Wenn die Butter geschmolzen ist, fang das Joghurt und vermische alles für 2 Minuten. Danach mach die Eier, Salz und Pfeffer hinein und vermische alles für 5 Minuten. Zum Schluss, mach die Soße über das Lammfleisch und fang es im Ofen für 40-45 Minuten bis es eine goldene-braune Farbe bekommt.

Viel Erfolg und guten Appetit!
Wünscht, Frida



Tortilla de Patatas (für 4 Personen)

Zutaten:

8-9 Eier

1-2 Zwiebeln

8 Kartoffeln

Salz

Sonnen

Zubereitung



Zuerst die Kartoffeln waschen und schälen, dann in Würfel schneiden. Danach Zwiebel nehmen, sie schälen und in dünne Streifen schneiden. Dann gib Sonnenblumenöl in eine Pfanne und lasst es bei nicht sehr hoher Temperatur erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, koch die Kartoffeln und die Zwiebeln darin, bis sie gar sind. Während die Kartoffeln und die Zwiebeln kochen, nimm die Eier, schlag sie in einer Schüssel auf, schlag sie und füge nach Belieben Salz hinzu. Wenn das, was in der Pfanne ist, bereits gekocht ist, nimm es aus der Pfanne, gib es in die Schüssel mit den Eiern, vermische es und gib es wieder in die gleiche Pfanne. Wenn du von oben sehen kannst, dass das Ei gekocht ist, nimm einen Teller, lieg ihn auf die Pfanne, drück ihn an, drehe ihn um und lieg die Tortilla wieder in die Pfanne.

Sobald es fertig ist, heiß servieren und genießen

Guten Appetit!

wünscht Laura

Empanadas (4-6 Personen)

Zutaten

Kartoffeln (7-8)

Zwiebeln (2-3)

(3-4) Tomaten (gehackt, ohne Schale)

1kg Rindfleisch zum
zerkleinern

Salz

Kreuzkümmel

Paprika (Gewürz)

Öl

Für die Masse

2 Tassen warmes Wasser

1 Esslöffel Safran

1 Esslöffel Salz

2 Esslöffel Butter

2 Tassen Maismehl

1 Ei

Sonnenblumenöl



Zubereitung (am besten am Vortag die Füllung bereiten)

Kartoffeln waschern. Gib sie in einen Topf, bedecke sie mit ausreichend Wasser und füge das Salz hinzu. Kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Wenn die Kartoffeln fertig sind, lasse sie abtropfen und stelle sie in den

Kühlschrank. Danach das Fleisch im Schnellkochtopf ca. 25min garen, ruhen lassen und zerkleinern. Wenn die Kartoffeln kalt sind, schneide sie in Würfel (nicht zu groß). Dann bereite eine Pfanne vor, indem du das Öl bei mittlerer Hitze in eine Pfanne gibst, die Zwiebel dazu und kochen lassen. Knoblauch, Tomaten, Paprika, Salz und Kreuzkümmel hinzugeben. Koche diesen Eintopf etwa 15min lang. Füge das zerkleinerte Fleisch hinzu und kochen lassen bei schwacher Hitze 5-10min lang. Dann füge die geschnittene Kartoffeln hinzu und vermische, bis alle Zutaten vermengt sind. Zum Schluss die Füllung ruhen lassen.

Masse Zubereitung

Um den Teig zuzubereiten, gib das warme Wasser in einen Behälter und füge Safran, Salz und Butter hinzu. Danach gib das Maismehl hinzu und gut umrühren und kneten. Zum Schluss füge das Ei hinzu und nochmal umrühren.

Um die Empanadas zusammenzusetzen, leg eine Teigkugel zwischen zwei Plastik Stücke (es kann eine kleine saubere Plastiktüte sein) und drücke sie fest. Sie sollten rund und dünn sein. Du kannst dir mit einer Walze helfen. Danach einen Esslöffel Füllung zum Teig geben. Falte den Teigkreis in zwei Hälften, sodass ein Halbmond entsteht. Verschiebe den Rand mit deinen Fingern und folle ihn nach innen. Zum Schluss frittiere sie in einer Fritteuse mit ausreichend vorgewärmten Öl bis sie goldbraun aussehen. Guten Appetit! wünscht Laura.



Manti (für 4 Personen)

Zutaten

→ für den Teig

- 300gr Weizenmehl
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 200ml Wasser



→ für die Füllung

- 250gr Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 TL Salz
- ½ TL Paprika
- ½ TL Pfeffer

→ für die Soße

- 180gr Türkischer Joghurt
- 1 Knaublauchzehen (optional)
- 1 EL Tomatenmark
- ½ TL Pfeffer

Zubereitung

Zuerst mache den Teig. Knete Mehl, Ei, Salz und Wasser in einer Schüssel. Der Teig sollte nicht klebrig aber flexible sein. Dann lasse den Teig ruhen und beginne mit der Zubereitung der Füllung.

Hacke die Zwiebel sehr fein. Vermische die Zwiebel, Hackfleisch, Salz und Pfeffer in einer neuen Schüssel. Danach teile den Teig in drei Teile. Rolle die Teile sehr dünn aus (ca. 3mm). Schneide 2-3cm große Quadrate. Gebe 1 TL der Füllung in die Mitte jeder Quadrate. Schließe die Quadrate mit den 4 Ecken zusammen.

Gebe Wasser in einen tiefen Topf und koche Manti 20 Minuten lang. Nach den 20 Minuten gieße sie ab. Dann für die Tomatensoße, schmelze die Butter in einer Pfanne.

Gebe Tomatenmark, Paprika und ein bisschen Wasser dazu. Optional: Der Joghurt kann mit geriebenem Knaublauch verfeinert werden. Zum Servieren lege Manti, Joghurt und Soße auf einen Teller. Die Reihenfolge ist sehr wichtig!

Guten Appetit wünscht Mehtap ☺



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte

Karniyarik (Für 4 Personen)

Zutaten:

- 4 mittelgroße Auberginen
 - 3 EL Olivenöl
 - 1 große Zwiebeln
 - 2 grüne Paprika
(Zum Füllen)
 - 300g Hackfleisch
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1/2 TL Chilipaste
 - 1/2 TL Tomatenmark
 - 1 Teelöffel Salz
 - 2 Tomaten
 - 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
 - 4 mittelgroße grüne Paprika
 - 1 handvoll Petersilie
- zum Braten:
- 1 kleines Wasserglas Sonnenblumenöl



Zuerst wasche die Auberginen. Dann schäle die Auberginen an 4 Seiten in 1-2cm dicke Streifen (12, 3, 6 und 9 Uhr) und werfe es in das Salzwasser. Erhitze die 3 TL Olivenöl in einer Pfanne. Füge 1 gehackte

Zwiebel hinzu und anbraten, bis es rosa wird. Dann füge 2 gehackte grüne Paprika hinzu und weiterbraten. Füge die 300g Hackfleisch hinzu und zusammen mit der gerösteten Zwiebeln kochen, bis es Farbe bekommen hat und das Wasser aufgezogen ist. Durch zwischenzeitliches Mischen füge der Reihe nach hinzu; 2 Knoblauchzehen, halbe TL Tomatenmark, halbe TL Chilipaste, 1 TL Salz und 1 TL schwarzer Pfeffer. Danach füge 2 gewürfelte Tomaten hinzu, 5 Minuten kochen lassen, dann die Hitze des Herdes reduzieren, füge eine handvoll gehackte Petersilie hinzu, ein letztes Mal umrühren und von Herd nehmen. Nimm die Bitterkeit die Auberginen und braten. In eine ofenfeste Schüssel geben. Die Auberginen von der Mitte her halbieren. Füge reichlich von dem vorbereiteten Innenmörtel hinzu. Eine Kirschtomate und Paprikascheiben auf die Auberginen legen. Nachdem du die karniyarik 20-25 Minuten lang im auf 170 Grad vorgeheizten Ofen gegart hast, nach Wunsch mit gebuttertem Reispilaw essen.
Guten Appetit.

Wünscht Ömer



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte

Karadordeva šnicla

Zutaten:

- 300-400g Schweinfilet
- 300g Sammelbrösel
- 200g kajmak (frische Käse)
- 200g Mehl
- 200g Trappist
- 4 Eier
- ein wenig Salz
- 100g gepresste Schinken
- 6 dl Öl



Zubereitung:

Wäschst du das Fleisch, trocknest du es mit einem Handtuch ab und entfernst du eventuelles Fett. Das Filet der Länge nach aufschneiden und ein großes Schnitzel formen, daher empfiehlt es sich, es mit einem Stößel und Salz zu verdünnen. Auf jedes Schnitzel je nach Größe bis zu 40g Sahne geben. Du gibst die Sahne in die Mitte des Schnitzel, legen die Enden über die Sahne und rollen es dann auf. Es ist sehr wichtig, dass das Schnitzel gut verschlossen ist, damit die Sahne beim Braten nicht ausläuft. Wenn alle Schnitzel gerollt sind, erhitzst du das Öl auf mittlerer Stufe. Die Größe der Pfanne sollte der Länge des gerollten Schnitzel entsprechen. Die Tiefe des Öl sollte mindestens halb so hoch sein wie das Schnitzel. Während das Öl

erhitzt wird, bereitest du Zutaten zum Braten vor. Die Menge an Mehl, Eiern und Sammelbröseln hängt von der Anzahl und Größe der Schnitzel ab. Da die Schnitzel zweimal gebraten werden, bereitest du mehr vor. Schlagst du 2 Eiern und dann bei Bedarf spontan noch zwei weitere. Das Schnitzel zuerst in Sammelbröseln, dann noch einmal in Eiern und dann in Sammelbröseln wälzen. Tauchst du einen Holzstab oder die Spitze des Griffs in das Öl. Wenn es also schäumt und sich um das Holz herum Blasen bilden, ist das Öl fertig und die Temperatur erreicht. Die Schnitzel anbraten. Drehst du sie, damit sie von allen Seiten gleichmäßig braun werden. Da die Schnitzel eine feste Dicke haben, solltest du nicht zu lange braten, damit nicht die ganze Sahne darin schmilzt. Wenn die Schnitzel eine schöne, goldene Farbe angenommen haben, nimmst du eines aus dem Öl, schneide es dann auf und prüfst es. Danach bestimmst du entsprechend die Bratzeit der anderen Schnitzel.

Karadordeva - Schnitzel werden warm serviert, mit vorbereiteter Romaulade und einer Beilage gekochten Gemüse.

Guten Appetit

wünscht Nikolina 😊



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte

GIBANICA (4-6 Personen)

Zutate: 500g Blätterteig
500g Käse
1 Tasse Joghurt (2,8% fet)
1 TL Salz
3-5 Eier
1 Tasse Mineralwasser
1/2 Tasse Öl



1. Schritt: Zuerst den Ofen anheizen auf 200°C und Backpapier auf ein Backblech legen.

2. Schritt: In einer Schüssel Eier, Joghurt, Wasser, Öl und Salz mischen. Das brauchst du für später.

3. Schritt: Lege den Blätterteig auf den Tisch und streue Käse. Forme daraus einen großen „Blätterteig-Käse-Ball“. Achtung: der Käse muss im Teig bleiben!

4. Schritt: Mit einem Messer auf Würfeln schneiden.

5. Schritt: Mit erste Mischung das du gemacht hast, gleichmäßig in die Pfanne gießen

6. Schritt: Alles für 40 min backen.

Viel Erfolg und guten Appetit wünscht
Anastasija



Serbisches Musaka (4-6 Personen)

Zutaten: 1kg Kartoffeln

1kg Hackfleisch

Vegeta (Gewürz)

Salz

Pfeffer

1 TL gemahlene süße

Paprika

ÖL

1 Tasse Milch

2 Eier



Zubereitung: Kartoffel in Scheiben schneiden und waschen. Danach Vegeta, Salz und Pfeffer hinzufügen. Hackfleisch braten, bis es weiß wird. Vegeta, Salz, Pfeffer und Paprika hinzufügen. Dann Fette das Blech mit Öl ein. Die Hälfte von geschnittene Kartoffeln hinzufügen. Kartoffeln mit Fleisch bedecken und nocheinmal Kartoffel auf Fleisch. Alles mit Alufolie abdecken und 30 min auf 200°C backen. Dann Alufolie rausziehen und noch 1 Stunde backen. Wenn Musaka fertig ist, dann in eine Schüssel Milch und 2 Eier mischen. Die Mischung über das Musaka gießen und weitere 10 min backen.

Guten Appetit

wünscht Anastasija!



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte

Sarma (großes Familienessen)

- Zutaten:** 1kg gehacktes Schweinefleisch
1 Tasse Reis
2 mittelgroße Zwiebeln
1 kleine Karotte
1 Zehe Knoblauch
Vegeta (Gewürz) nach Geschmack
Salz und Pfeffer
1/2 TL gemahlene Paprika
1 TL gemahlene süße Paprika
Ein paar Stücke Trockenfleisch
2 Köpfe Sauerkraut
etwas Öl
1 Löffel Mehl
1 TL gemahlene süße Paprika



Zubereitung

- 1. Schritt:** Zwiebel auf kleine Würfel schneiden und mit Knoblauch und Karotte ein bisschen in Öl braten.
2. Schritt: Danach Hackfleisch hinzufügen. Braten, bis Hackfleisch weiß aussieht. Gewürze hinzufügen.
3. Schritt: Die Kohlblätter abreißen.
4. Schritt: Lege ein Kohlblatt auf die Hand und gebe die zuvor zubereitete Mischung in die Mitte des Kohls.

5. Schritt: Falte es zu Rollen. Das machen, bis der Kohl und die Mischung aufgebraucht ist. Achtung: 5-6 Kohlblätter übrig lassen.

6. Schritt: Stelle den Topf, in dem das Sarma gekocht werden soll, mit den Sauerkrautblättern auf.

7. Schritt: Den Sarma in einen Topf geben und mit Kohlblättern bedecken

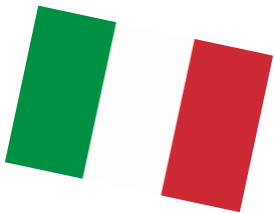
8. Schritt: Gießen Sie das Wasser in die Pfanne, bis es das Sarma bedeckt.

9. Schritt: Sarma kochen auf 190°C mindestens 4 Stunden

10. Schritt: Wenn Sarma fertig ist, in einer Pfanne das Öl mit dem Mehl anbraten. Wenn das Mehl goldbraun ist, den gemahlene Pfeffer hinzufügen. Dann die Mischung über das Sarma gießen und noch paar Minuten kochen lassen.

Guten Appetit

wünscht Anastasija!



Karolines
Gute

DaZ - Desserts



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte

Tiramisù (für 8 Personen)

Zutaten:

400 g Mascarpone

350 g Ricotta

300 g Pavolini Kekse
(oder Savoiardi)

5 frische Eier

120 g Zucker

300 g Kaffee

30 g bitteres Kakaoapulver

Zubereitung:

1. Schritt: Bereite zuerst den Kaffee mit dem Mokka zu, um 300 g zu erhalten. Füge einen Teelöffel Zucker hinzu und lasse ihn abkühlen.

2. Schritt: Trenne jetzt die Eier. Schlage zuerst



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte

das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, bis es hell und schaumig wird. Füge dann nach und nach den Mascarpone und den Ricotta hinzu und mische.

3. Schritt: Danach schlage das Eiweiß in einer anderen Schüssel mit der anderen Hälfte des Zuckers, bis es fest und schaumig wird. Nimm einen Löffel davon und vermische es mit dem Eigelb und dem Mascarpone, und verrühre kräftig. Nimm dann einen Teigschaber und schüttele das restliche Eiweiß; diesmal mische sanft, von unten nach oben.

Die Creme ist jetzt bereit.

4. Schritt: Nimm schließlich ein Kuchenblech von etwa 30x20 cm, lieber aus Glas. Die Schale sollte mindestens 5 cm hoch sein. Gib einen Löffel Creme auf den Boden und verteile sie gut. Tauche danach die Kekse für ein Paar Sekunden in den kalten Kaffee auf beide Seiten und verteile sie gleichmäßig in dem Kuchenblech, so dass eine erste Keksschicht entsteht. Füge mehr Creme hinzu, um alle die Kekse zu bedecken. Verteile weiterhin Kekse und Creme abwechselnd und schließ mit der Creme ab. Bestreue sie mit bitterem Kakaoapulver und lasse im Kühlschrank ein Paar Stunden abkühlen. Das Tiramisù ist bereit zum Servieren und Genießen. Guten Appetit!

Wünscht, Emma



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte

Troufalecia (für 6 Personen)

Zutaten:

- 400gr Kondenzmilch
- 50gr Butter
- 150gr Kekse
- 150gr Schokoladenuvertüre
- Schokoladetrüffel



Zubereitung:

Mach in eine große Schüssel die Schokoladenuvertüre hinein. Danach in einem Topf, fang die Butter und die Kondenzmilch zu und warte bis die Butter schmilzt. Dann fang die Kuvertüre zu und mische alles zusammen bis sie schmilzt. Danach mach die 75g Kekse im Mixer hinein und schlage sie bis sie ein Pulver sind. Die andere 75g Kekse brichst du mit deine Hände klein. Danach fang die Kekse in die Mischung zu und lass es für eine Stunde ruhe. Anschließend, mach kleine Bällchen und rolle sie ins Schokoladentrüffel.

Viel Erfolg und guten Appetit!
Wünscht, Frida



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte

Tres Leche (für 6 Personen)

Zutaten:

- 6 Eier
- 300g Zucker
- 1 EL Vanilleextrakt
- 300g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 300g Karamell
- 1l Milch
- 750ml Schlagsahne
- 250ml Kondensmilch



Zubereitung:

Schlag die Eiereiß mit Zucker, bis es fest ist, die Eigelb
hineinander hinzufügen und weiter verrühren, um
die Masse zu vereinen. Dann mach das Mehl und
Backpulver hinein und mische alles zusammen und
mach die Mischung in eine Pfanne mit Butter hinein.
Danach muss du die ersten 10 Minuten im vorgehei-
zten Ofen bei 200°C backen, dann die Temperatur
auf 180°C reduzieren und 20 Minuten backen.
Danach lass es abkühlen und danach mach mit
einem Zahnstocher überall Löcher. In der Zwischenzeit
Milch, Sahne und Kondensmilch mit einem Löffel
verrühren (alles sollte in Raumtemperatur sein)

Dann leg den Kuchen auf eine Handtuch und die
Hälfte der angerührten Milch auf das Backblech
lassen. Anschließend den umgedrehten Kuchen in die
Form drauf machen und mit der restlichen Milch
übergießen und lass das Milch etwa 2 Minuten
einweichen.

Viel Erfolg und guten Appetit!
Wünscht, Frida



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte

Arroz con Leche (4-6 Personen)

Zutaten

1l Milch

100g Milchreis

70g Zucker

2 Stücke Zitronenschale

2 Stücke Orangenschale

1 Zimtstange

1/2 Vanilleschote

Zimt Pulver



Zubereitung

Zuerst Milch, Reis, eine Zimtstange und eine halbe Vanilleschote in einen Topf geben.

Zitronenschale und Orangenschale hinzugeben.

Umrühren und bei schwacher Hitze 40-45 min

köcheln lassen. Jede 4-5 min umrühren,

damit es nicht klebt. Wenn der Milchreis eine

honigartige Konsistenz annimmt, den Zucker

hinzugeben. Umrühren und noch etwas

ziehen lassen (5-10 min). Zum Schluss Zimt,

Vanille sowie Orangen- und Zitronenschalen

entfernen. Lass es temperieren und teile es

auf 4 Gläser auf, Zimt Pulver darüber streuen

und servieren. Du kannst es frieren im Kühlschrank

lassen oder es warm essen.

Guten Appetit!

Gönnt Laura.



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte

Tavuk Göğsü Tatlısı

Zutaten

- 125g Butter
- 100g Mehl
- 255g Zucker
- 1l Milch
- 50g vanillin Zucker
- Zimt



Zubereitung

Zu Beginn schmelze die Butter in einem tiefen Topf. Gebe das gesiebte Mehl dazu und rühre bis es gelb ist. Dann füge die Milch langsam hinzu und rühre es mit einem Schneebesen in schnellen Bewegung. Ständig umrühren und bei schwacher Hitze kochen, damit es nicht anbrennt.

Gebe den Zucker dazu. Wenn die Konsistenz dicker wird, den Vanillin Zucker hinzufügen.

Schalte den Herd aus. Dann schlage es mit dem Mixer ca. 7-8 Minuten. Befeuchte eine große auflaufform mit Wasser und gebe die Masse hinein. Warte, bis es abgekühlt ist. Danach stelle in den Kühlschrank für mindestens 4 Stunden.

Zum Schluss streue Zimt darüber

GUTEN APPEITIT wünscht Mehtap



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte



Karolines
Gute

DaZ – Rezepte

Sütlac für sechs Personen

Zutaten:

- 1l Milch
- 4 Wasserglas Wasser (ca. 300ml)
- 1 Wasserglas kristallzucker
- 3/4 Wasserglas Reis



Zum Garnieren:

- 2 Esselöffel Zimtpulver

Zuerst wasche den Reis und nimm es in der Topf. Füge das Wasser in der Topf hinzu. Dann koche bis der Reis weich ist und seine Stärke freisetzt. Wenn das Wasser vollständig verdampft ist, füge kalte Milch hinzu und rühre um. In diesem Zeit beginnt es langsam einzudicken. Danach füge Zucker hinzu. Mische und koche bis es eingedickt ist. Es dauert 20-25min bis die Konsistenz erreicht ist. Verteile der Sütlac auf Schüsseln und bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Zuletzt stelle zum Abkühlen in den Kühlschrank. Wenn es abgekühlt garniere mit Zimt.

Guten Appetit.

Wünscht Ömer



DaZ – Rezepte

Vanilice (ganze Familie)

- Zutaten:** 200g Fett oder
 250g Margarine/Butter
 1 ganzes Ei + 1 Eigelb
 1 Zitrone
 4 Esslöffel Zucker
 1 Vanillezucker
 500g Mehl
 Puderzucker
 Marmelade nach Wahl



Zubereitung: Das zuvor einige Zeit auf Zimmertemperatur aufgeweichte Fett schaumig schlagen. Füge ein ganzes Ei und ein Eigelb; die abgeriebene Schale und den Saft einer ganzen Zitrone, Zucker und Vanillenzucker hinzu. Einige Minuten schlagen. Nach und nach Mehl hinzufügen. Alles gut vermischen, einen glatten Teig kneten und auf die Dicke des kleinen Fingers ausrollen. Den Teig mit dem kleinsten Schnapfglas ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 8-10 Minuten im auf 200°C vorgeheizten Ofen backen, dabei sollten sie auf der Oberseite weiß und auf der Unterseite leicht braun bleiben. Nimm die Vanilice sofort



DaZ – Rezepte

von Blech. Abkühlen lassen, dann mit einer dünnen Schicht Marmelade deiner Wahl bedecken und vermischen, dann in Puderzucker wälzen. Noch besser als frisch schmecken sie nach 1-2 Tagen.

Guten Appetit
 wünscht Anastasija!



Kolač sa višnjama 🍒

Zutaten:

3 Eier

12 EL Mehl

1 Beutel Backpulver

12 EL Öl

12 EL Zucker

1 Beutel Vanillezucker

8 EL Milch

300g Kirschen (ohne Kerne)



Zubereitung:

Zuerst wasche die Kirschen. Danach du musst Mehl und Backpulver mischen. In andere Schüssel schlägst du Eier und unter ständigem Rühren Zucker,

Vanillie Zucker, Milch, Öl hinzufügen und am Ende Mehl und Backpulver zu dieser Mischung hinzufügen.

Dann Backpapier in die Pfanne legen. Den Teig in die Form gießen und mit Kirschen bestreuen.

Stelle es bei 200°C in den Ofen und reduziere es nach 10min auf 170°C. Bäcke es weitere 20 Minuten lang.

Wenn der Kuche fertig ist, dann herausnehmen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit wünscht Nikolina
❤️