

**Zeitangabe** 

**Kosten** € €

## Ernährungsinfos

Das Gericht enthält Schweinefleisch. Wenn die Zubereitung mit Rinderhack oder Geflügelhack erfolgen soll, dann muss die Füllung noch zusätzlich gewürzt werden.

Hygiene: Hackfleisch/rohes Wurstbrät ist ein salmonellenanfälliges Lebensmittel. Achten Sie auf die Einhaltung der Kühltette und auf die Frische des Fleisches. Lassen Sie die Schüler das rohe Hackfleisch, insbesondere rohes Geflügelhackfleisch, nicht abschmecken/probieren, stattdessen sollte ein Probeklößchen gegart werden und ggf. die restliche Hackfleischmasse nachgewürzt werden.

Alternative: Scheibchen von türkischer Sucuk-Wurst geben der Suppe einen pikant-orientalischen Geschmack und sind frei von Schweinefleisch.

## Das Rezept im Unterricht

Passende unterrichtliche Themen:

- Gemüse/Kartoffeln
- Garverfahren (Kochen und Garziehen)
- Zerkleinerungstechniken

Aufgabenkärtchen als didaktische Reduktion. Lesen Sie bitte beim Rezept „Arme Ritter“ nach, wie damit zu verfahren ist.

1. Schritt	1 Stange Porree der Länge nach halbieren, waschen, in dünne Ringe schneiden. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln.	2 Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. 6 Kartoffeln schälen und würfeln.	1 TL Öl in einem großen Topf erhitzen. Darin Porree und Zwiebeln anschwitzen.	Möhrenscheiben und Kartoffelwürfel mit in den Topf geben und mit anschwitzen.
2. Schritt	900 ml Gemüsebrühe zugeben. Suppe aufkochen lassen und bei schwacher Hitze 15 Minuten im geschlossenen Topf kochen.	Mit nassen Händen das Wurstbrät aus 2 rohen, groben Bratwürstchen drücken und kleine Fleischklößchen formen. Auf einem Teller ablegen.	Wenn das Gemüse gar ist, die Fleischbällchen in die Suppe geben. Dazu mit einer Schöpfkelle die heiße Brühe über den Teller mit den Klößchen in den Topf zurücklaufen lassen.	Die Suppe nicht mehr kochen lassen, sondern nur noch 5 Minuten auf der ausgeschalteten Herdplatte garziehen lassen. Suppe abschmecken und servieren.



## Einkaufsliste für 4 Gruppen

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 4 Stangen Porree           | <input type="checkbox"/> Öl            |
| <input type="checkbox"/> 4 Zwiebeln                 | <input type="checkbox"/> Salz, Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> 24 Kartoffeln (mittelgroß) | <input type="checkbox"/> Paprika       |
| <input type="checkbox"/> 8 Möhren                   | <input type="checkbox"/> Kräuter       |
| <input type="checkbox"/> 8 rohe, grobe Bratwürste   |  |
| <input type="checkbox"/> 4 l Gemüsebrühe            |  |