

Zeitangabe 

Kosten   

Das Rezept im Unterricht

- Internationale Küche/Reis
- Arbeitsabläufe
- Wiegen und Messen

Bei der vorbereitenden Rezeptbesprechung können die Geräte erarbeitet und eingetragen werden oder Sie lassen die Geräte erst nach dem Zubereiten des Rezeptes eintragen.

Bei Geflügelfleisch sollten die Hygienehinweise wie bei der Curry-Rahm-Suppe beachtet werden.


Unterrichtsidee zum Thema Arbeitsabläufe

Die Schüler sollen mithilfe der Karten die einzelnen Arbeitsabläufe und -schritte in die richtige Reihenfolge bringen.

Die Karten unten sind geordnet. Zerschneiden und mischen Sie diese und lassen sie die Schülergruppen die richtige Ordnung wiederfinden. Dabei entstehen gewünschte Diskussionen darüber, wofür Topf oder Pfanne benötigt werden und welche Reihenfolge der Arbeitsschritte sinnvoll ist. Geben Sie den Schülern zu bedenken, dass in einem Alltagshaushalt nur eine Person in der Küche steht und nicht mehrere Arbeitsschritte gleichzeitig erledigen kann.

Mögliche Hilfestellung: Lesen Sie das komplette Rezept einmal vor.

2 kleine Zwiebeln in feine Würfel schneiden.	1 Paprikaschote waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.	120 g Reis abwiegen.	1–2 Knoblauchzehen schälen und pressen.
Zwiebeln im Öl etwas andünsten. Reis, Paprikawürfel und Knoblauch zugeben und mitdünsten.	250 ml Gemüsebrühe zum Reis gießen. 500 g passierte Tomaten einrühren.	25–30 min auf kleiner Flamme kochen lassen. Öfters umrühren, damit nichts anbrennt.	Mit 2 TL Zucker, etwas Salz, Paprikapulver, Pfeffer und evtl. Chili würzen.
1 Zucchini halbieren und in Scheiben schneiden.	1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen und darin das Hähnchenfleisch und die Zucchini anbraten.	Angebratene Fleisch-Zucchini-Mischung mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und nach Geschmack Chili würzen.	Fleisch-Zucchini-Mischung in den gegarten Djuvec-Gemüse-Reis mischen.



Einkaufsliste für 4 Gruppen

<input type="checkbox"/> 8 Hähnchenbrustfilets	<input type="checkbox"/> 4 × 500 g passierte Tomaten	<input type="checkbox"/> Öl
<input type="checkbox"/> 4 Zucchini	<input type="checkbox"/> 480 g Langkornreis	<input type="checkbox"/> Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/> 8 kleine Zwiebeln	<input type="checkbox"/> 1 l Gemüsebrühe	<input type="checkbox"/> Paprikapulver
<input type="checkbox"/> 4–8 Knoblauchzehen	<input type="checkbox"/> Zucker	<input type="checkbox"/> Chilipulver

