

Zeitangabe 

Kosten 

Ernährungsinfos

Allergierisiken: keine

Das Rezept im Unterricht

Passende unterrichtliche Themen:

- Garverfahren
- Kartoffeln
- Zerkleinerungstechniken – das Messer
- Kochen für Gäste (Partyrezepte)
- Alternative Ernährungsformen/Vegetarismus

Die Wahl der Kartoffel: Es empfiehlt sich, keine mehligkochende, sondern eine vorwiegend festkochende Sorte zu wählen. Da die Suppe mit einem Stabmixer püriert wird und nicht gestampft wird, kann der hohe Stärkegehalt einer mehligkochenden Kartoffelsorte dazu führen, dass die Suppe eine unangenehme kleisterartige Textur bekommt.

Die Schüler dürfen kreativ sein. Das bedeutet aber auch, dass man sich Zeit zum Essen und Kombinieren lassen muss. Um eine passende Auswahl vorzubereiten und die Kosten im Rahmen zu halten, besprechen sie schon vor dem Einkauf, welche Zutaten die Schüler gern hätten.

VORSCHAU



Einkaufsliste für 4 Gruppen

- 3000 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 4 Bund Suppengrün
- 4 Knoblauchzehen
- Öl
- Salz
- Muskat
- Zutaten nach Wunsch