

Rezept: Bandnudeln mit Maronen



Tipp zur Tischdekoration:

Aus weißem Tonkarton kannst du ganz einfach einen weihnachtlichen Serviettenring basteln. Schneide dazu aus Tonkarton einen 2 cm breiten Streifen in einer Länge von ca. 10 cm sowie einen Stern aus. Klebe den Streifen mit etwas Klebstoff zu einem Ring zusammen und fixiere den Stern mit einem weiteren Punkt Klebstoff über der Nahtstelle des Rings. Du kannst den Serviettenring auch als Tischkärtchen nutzen, indem du den Namen auf den Stern schreibst.



Einkaufszettel für 2 Personen:

200 g Bandnudeln
ca. 200 g Maronen, vakuumverpackt
2 Stangen Lauch
1 Knoblauchzehe
200 ml Crème fraîche
etwas Milch
1 EL Butter
Thymian
Salz
Pfeffer
geriebener Käse, z. B. Gouda

Zubereitung:

Den Lauch waschen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Maronen ebenfalls in grobe Stücke hacken. Nun die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Maronen darin anbraten. Wenn die Maronen heiß sind, Lauch, Thymian, Salz und Pfeffer mit in die Pfanne geben. Außerdem den Knoblauch pressen und zu den anderen Zutaten hinzufügen. Danach Crème fraîche und Milch unterrühren und aufkochen lassen.

Die Nudeln werden nach Packungsanweisung gekocht und anschließend durch ein Sieb abgeseigt.

Die Nudeln mit der Maronen-Soße servieren. Dazu den geriebenen Käse reichen.

Susanne möchte das Rezept mit ihren Mitschülern für die Weihnachtsfeier kochen. Zusammen mit der Klassenlehrerin sind sie 24 Personen. Susanne soll die Zutaten für die ganze Klasse einkaufen.

- 1 Berechne wie viel Gramm Bandnudeln, wie viele Stangen Lauch und wie viele Knoblauchzehen Susanne einkaufen muss.



Die aromatischen Verführer

Ein Apfelstrudel ohne Rosinen, Zimt und Vanille wäre nur der halbe Genuss ohne diese aromatischen Zutaten. Aber woraus bestehen diese verführerischen Geschmackslieferanten eigentlich?



Rosinen sind getrocknete Weinbeeren mit einem recht hohen Zuckergehalt. Deshalb werden sie gern in Süßspeisen und Gebäck verarbeitet. Es gibt spezielle Sorten wie Sultaniennen und die sehr dunklen, kleinen Korinthen.



Zimt besteht aus der getrockneten Rinde des Zimtbaumes. Das Gewürz ist im Handel als Zimtstange (auch Karneel genannt) oder als gemahlenes Pulver erhältlich. Nicht so hochwertiger Zimt (Cassia-Zimt aus China) kann das gesundheitsschädliche Cumarin enthalten. Deshalb dürfen kleine Kinder zum Beispiel nicht mehr als vier Zimtsterne (Industrieware) essen, denn die industrielle Lebensmittelproduktion nimmt häufig den billigeren, minderwertigen Zimt. In der eigenen Küche und zum Backen sollte man deshalb den unbedenklichen Ceylon-Zimt verwenden.

Vanilleschoten sind die fermentierten Fruchtkapseln der Vanillepflanze. Zur Aromatisierung von Speisen wird die Schote der Länge nach aufgeschnitten und das Vanillemark herausgekratzt. Der Hauptaromastoff ist das Vanillin, das auch synthetisch hergestellt werden kann. Im Handel wird die Gewürzvanille als Bourbon-Vanille angeboten. In der Küche verwendet man Vanille sowohl für Süßspeisen als auch als Gewürz für Fisch- und Fleischgerichte.



❶ Notiere, woraus die Strudelzutaten hergestellt werden.

- a) Zimt
- b) Vanille
- c) Rosinen

❷ Was muss man bei der Verwendung von Zimt beachten?

❸ Warum heißt die Gewürzvanille Bourbon-Vanille? Nutze ein Lexikon oder das Internet.

❹ Welchen Bestandteil der Vanilleschote nutzt man hauptsächlich in der Küche?

❺ Recherchiere im Internet und erstelle ein Info-Blatt für deine Mitschüler.

- a) Wissenswertes rund um die Vanille, z. B. Geschichte und Anbau.
- b) Wissenswertes über Zimt, z. B. Geschichte, Heilkunde und andere Verwendungsmöglichkeiten.
- c) Welche Rosinensorten gibt es und wie werden sie genutzt?

Den Tisch richtig decken



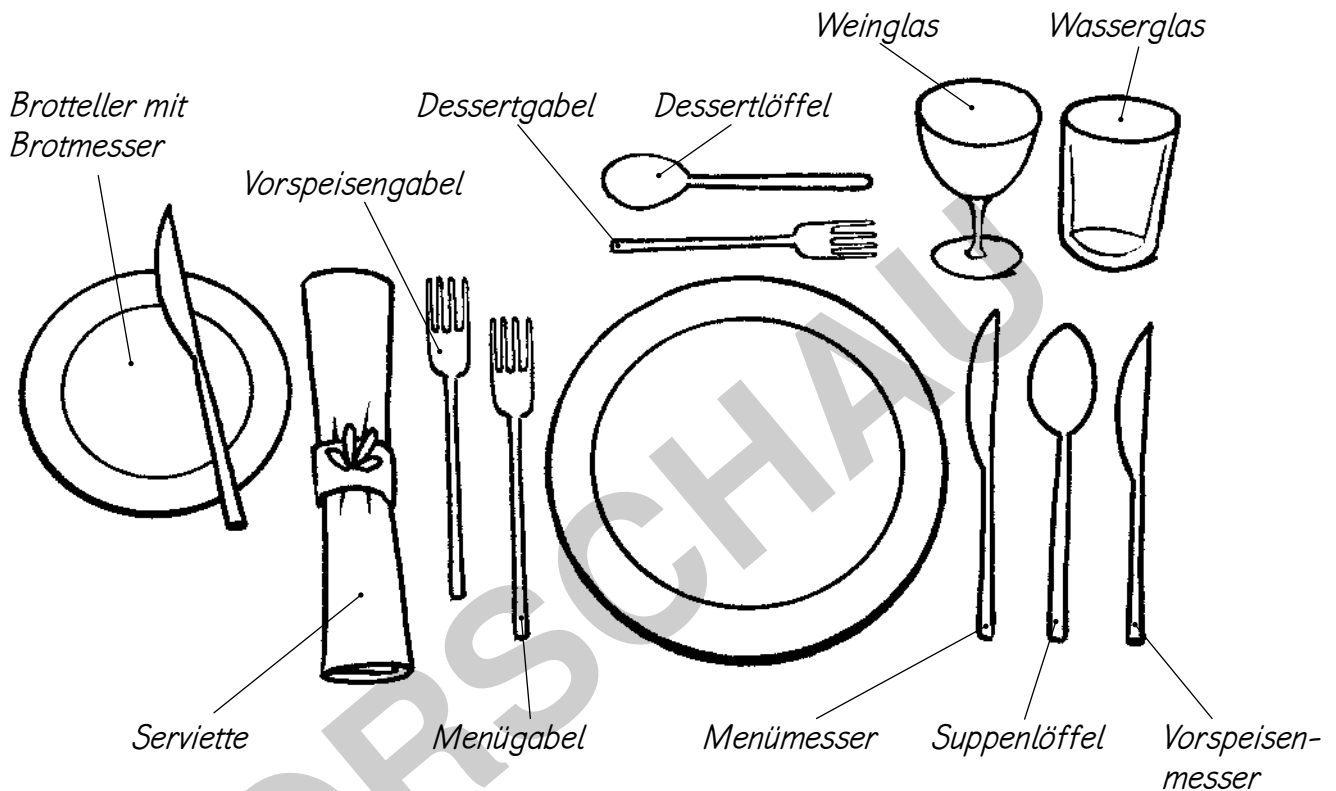
David arbeitet als Kellner im Restaurant „Zur Goldenen Gans“. Am 3. Advent wird folgendes Menü angeboten:

Vorspeise: Tomatensuppe

Hauptspeise: Braten mit Knödeln und Rotkohl

Nachtisch: Vanillepudding

Getränke: Wein und Wasser



- 1 David hat die Tische im Restaurant gedeckt. Überlege welche Gedeckteile für die einzelnen Gänge des Adventsmenüs benötigt werden und streiche die überflüssigen Gedeckteile durch.
- 2 Einen Tisch soll David für ein einfaches Hauptgericht decken und benötigt dafür Gabel, Messer, Teller, Serviette und Weingläser. Der Tisch hat drei Plätze. David schaut in der Küche nach und bemerkt mit Schreck, dass er nicht genug saubere Gedeckteile für alle drei Plätze mehr hat. Von welchem Gedeckteil sind zu wenig vorhanden?

Lese die Hinweise und kombiniere, in dem du eine Tabelle anlegst:

- a) Es sind 2 Gläser mehr da, als es Plätze an dem Tisch gibt.
- b) Es gibt halb so viele Gabeln wie Messer.
- c) Es gibt genauso viele Teller wie Servietten.
- d) Es gibt 2 Servietten weniger als Gläser.
- e) Es gibt ein sauberes Messer mehr als notwendig.

