

Improvisationskochen

Aufgabe 1

Welche Rezepte kannst du aus den folgenden Zutaten zusammenstellen? Kreise für jedes Rezept die passenden Zutaten in einer anderen Farbe ein. Jede Zutat darf in mehreren Rezepten vorkommen. Schreibe vier Rezepte auf und markiere sie mit der gleichen Farbe wie die dazugehörigen Zutaten.

Äpfel		Eier		Schnittlauch
	Reis		Hefe	Butter
Quark		Käse	Kartoffeln	Kopfsalat
	Petersilie	Knoblauch		Peperoni
				Zucchini
Milch		Erdbeeren	Senf	Mehl
	Tomaten			
		Rahm	Hörnli	Hackfleisch
Zitrone		Geschnetzeltes Pouletfleisch		Zwiebeln
				Schinken
	Rüebli			



Rezept 1

Rezept 2

Rezept 3

Rezept 4

Aufgabe 2

Vergleiche deine Rezeptvorschläge mit denen eines Mitschülers / einer Mitschülerin. Jeder schreibt nun alle Zutaten für ein weiteres Rezept auf ein Blatt. Tauscht das Blatt aus. Jeder soll das Rezept des anderen herausfinden.

Improvisationskochen



Aufgabe 3

Mit gleichen oder ähnlichen Zutaten können verschiedene Menüs zubereitet werden. Schau zu Hause in deinem Kühlschrank und Vorratsschrank nach. Wähle einige Lebensmittel aus und stelle ein Menü zusammen. Welche Zutaten brauchst du und welche Menge? Erstelle ein Rezept und koche es. Lade jemanden zum Essen ein und lass dein improvisiertes Menü beurteilen.

Menü

Menge

Zutaten

[illegible][illegible]

Improvisationskochen

Datum der Durchführung:

Menü:

Einladung für:

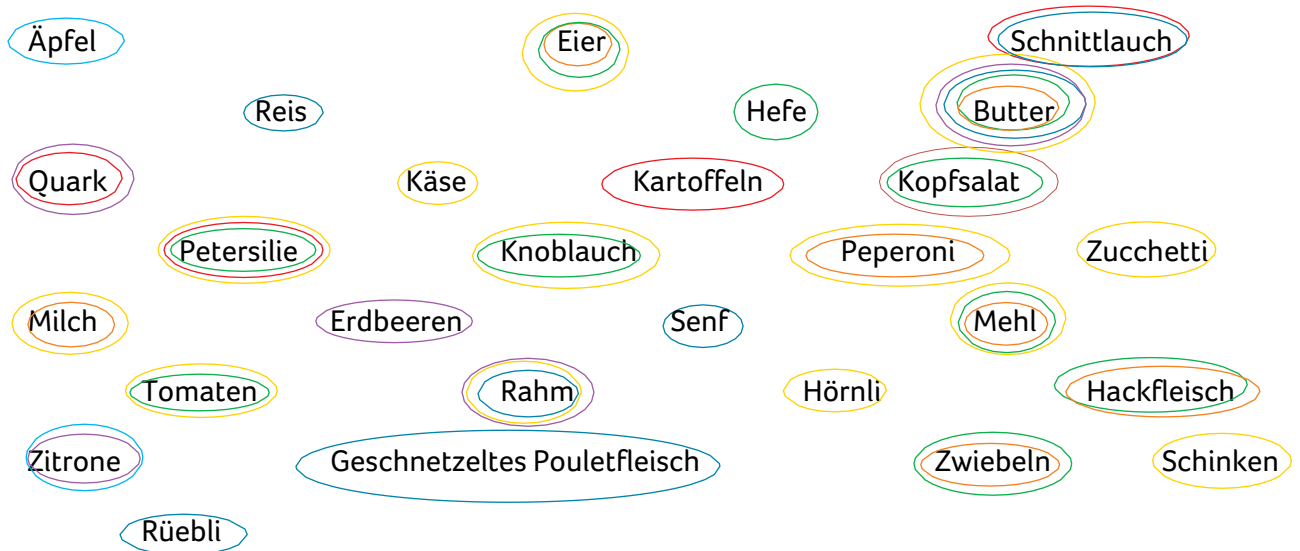
Wie hat das Menü geschmeckt?

Unterschrift

Improvisationskochen

Aufgabe 1

Lösungsbeispiele



Rezept 1

Omeletten mit Hackfleisch- und Peperonifüllung

Rezept 2

Hamburger mit selbstgebackenen Brötli

Rezept 3

Gesnnetztes Pouletfleisch an Senfrahmsauce mit Reis und gedämpften Rüebl

Rezept 4

Gschwellti mit Kräuterquark und gemischtem Salat mit Tomaten

Rezept 5

Erdbeer-Quarkcrème

Rezept 6

Hörnligratin mit Gemüse

Rezept 7

Apfelkompott

Diese Aufgabe ist ein Einstieg ins Improvisationskochen. Sie zeigt, dass man aus wenigen Zutaten viele verschiedene Gerichte machen kann. Es gibt mehrere richtige Lösungen.