

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

Zucchetti

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 koch es. Lade jemanden zum Essen ein und lass dein improvisiertes Menü beurteilen.

Menü

Menge

Zutaten

Improvisationskochen

Datum der Durchführung: _____

Menü: _____

Einladung für: _____

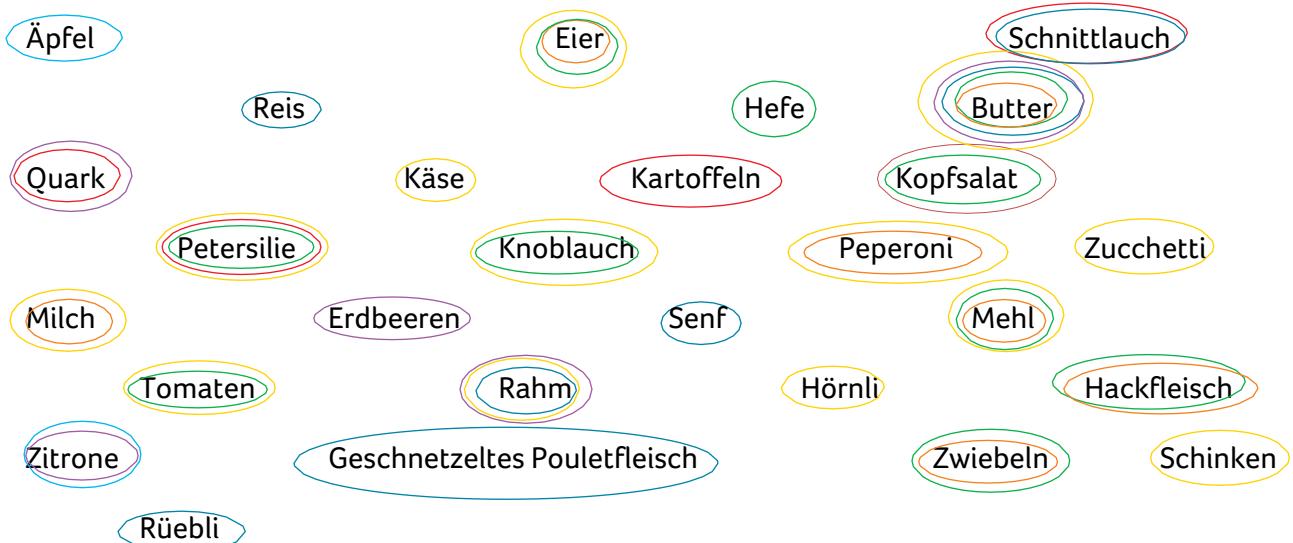
Wie hat das Menü geschmeckt? _____

Unterschrift _____

Improvisationskochen

Aufgabe 1

Lösungsbeispiele



Rezept 1

Omeletten mit Hackfleisch- und Peperonifüllung

Rezept 2

Hamburger mit selbstgebackenen Brötli

Rezept 3

Geschnetzeltes Pouletfleisch an Senfrahmsauce mit Reis und gedämpften Rüebli

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.