



Klasse 2009 - 2013

Döhli's Klassen-Kochbuch



Liebe Frau Döhler,

wir möchten uns mit diesem Kochbuch, bestehend aus allen möglichen Geschmäckern und Vorlieben, ganz herzlich für die 4 Jahre in denen Du unsere Klassenlehrerin warst bedanken.

So individuell wie jeder einzelne von uns, sind auch unsere Rezepte.

Vielleicht hast Du ja Lust, das eine oder andere Rezept zu kochen und Dich dabei an uns und die vielen schönen Zeiten die wir zusammen hatten zu erinnern.

Auf Wiedersehen,

Deine Klasse 4A!



Justin Lorenz

Klasse 4 a

Mein Lieblingsgericht

Spaghetti a`la Papa

lecker...

Zutaten:

- 1 kleine Dose Gulasch
- 1 Paket Spaghetti von Miracoli 1 – 3 Portionen
- 1 Päckchen süße Sahne

Zubereitung:

1. Zuerst die Dose Gulasch öffnen. Den Gulasch mit der Soße in einen kleinen Topf geben und mit einer Gabel das Fleisch zu kleinen Stücken zerdrücken.
2. Die Miracoli – Gewürzmischung und den Tomatenmark dazu geben und gut umrühren.
3. Den gesamten Inhalt „**langsam**“ auf kleiner Heizstufe erhitzen und ab und zu umrühren.
4. Einen Topf mit ca. 2 – 3 Liter Wasser mit einer kleinen Prise Salz zum Kochen bringen.
Wenn das Wasser kocht, die Spaghetti in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten kochen bis diese weich sind.
5. Nach dem sich der Inhalt (Gulasch mit dem Gewürz und dem Tomatenmark) erhitzt hat, vorsichtig die süße Sahne hinzufügen und ständig umrühren, damit nichts anbrennt.
6. Die Spaghetti mit dem Wasser abschütten auf Teller verteilen und die Soße zum Schluss darüber gießen.

Fertig! Guten Appetit!





Michelle

Hühnchen Geschnetzeltes in Gemüserahmsauce



Zutaten (für 5 Personen):

550g Hühnchen Brust, 1 kleine Zwiebel, 500g gemischtes Gemüse (Broccoli, Karfiol, Möhren, Zucchini) 50g TK Erbsen, 250 ml Sahne, 375 ml Gemüsebrühe, 1 EL Speisestärke, Öl zum Braten, Geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer



Guten Appetit



Vorbereitung:

- Die Hühnchen Brust kalt abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Zwiebel schälen und in feine Stücke schneiden.
- Das Gemüse waschen, putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in wenig Salzwasser in ca. 5 Min. blanchieren. Mit einer Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen.

Lecker

Mmmmmhhhh



Zubereitung:

- Das Fleisch salzen und pfeffern. Öl in einem Topf erhitzen, das Fleisch darin portionsweise bei großer Hitze ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen.
- Die Zwiebeln in den Topf geben, andünsten, die Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen lassen.
- Die Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Die Stärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Sauce damit binden.
- Fleisch, Gemüse und die Erbsen in die Sauce geben und erhitzen.

Von: Michelle





Mustafa

Denn Türkichen teig muss man bei Depo kaufen.
Eine tase jurgot 1 Ei und zwei Löffel Blumen öll und
Rüren. Über den Teig mit einem Pinsel schminnen. Mit
Schafs köse, in die mitte des Dreiecks mus man das Käse
ver teilen. Und banach ih eine rolle machen. In eine fabe
muss man öll, aber nur ein glas muss es sein. Und diese
Börech müssen baren. Und 2-3 minuten warten mindestens 2-3
minuten warten. Aber sie müssen braun sein.

Von Mustafa für Frau Döhler



Lena Grothe 16.6.2013

Rezept

Spaghetti bolognese

Zutaten: 500 g. gehacktes
250 g. Spaghetti
100 g. Tomatenmark
Pfeffer, Salz, Knoblauch
Oregano, Parmesan Käse

Zubereitung: Hackfleisch anbraten mit
Tomatenmark und Wasser mischen,
mit den Gewürzen abschmecken
und köcheln lassen ca. 30 min. In der
Zeit 2 Liter Wasser kochen lassen
Nudeln ins kochende Wasser und
ca 20 Min köcheln lassen. Danach
Nudeln auf den Teller und die
fertige Soße darauf. Parmesan darüber
streuen und genießen.

Guten Appetit und viele
Grüße ihre Lena



Lena





Jada



SPAGHETTI NAPOLI

 Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin unter Rühren anbraten. Die Tomaten dazugeben, die Gemüsebrühe darin auflösen und 10 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen. Die Kräuter hinzufügen und weitere 5 Minuten garen. Die Sauce mit Paprika, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit den gut abgetropften Spaghetti servieren. 

500g Nudeln 
1 Zwiebel(n)
1 EL Olivenöl
500g Tomaten, passiert
1 TL Gemüsebrühe
1 TL Oregano, getrocknet
1 TL Basilikum, getrocknet
1 TL Rosmarin
Paprikapulver
Salz und Pfeffer
Zucker 





Das aktuelle Lieblingsrezept von Christopher

Blaubeer-Muffins



Zutaten für 12 Stück

- 12 Papier-Backförmchen
- 200 g Mehl
- 60 g Haferflocken
- 1 Tl Backpulver
- $\frac{1}{2}$ Tl Natron (sofern nicht vorhanden, entsprechend mehr Backpulver verwenden)
- 2 Eier
- 180 g brauner Zucker
- 3 Tl Vanillezucker
- 150 g weiche Butter
- 300 g saure Sahne
- 200 g frische Blaubeeren (oder TK nicht aufgetaut)

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Papierförmchen in das Muffins-Blech einsetzen.
2. Das Mehl mit den Haferflocken, Backpulver und Natron gut mischen. Die Eier verquirlen, Zucker, Vanillezucker, Butter und saure Sahne hinzufügen und alles vermengen. Die Mehlmischung dazugeben und alles gut verrühren.
3. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig auf das Muffins-Blech verteilen und auf mittlerer Einschubleiste ca. 25 Minuten goldgelb ausbacken.
4. Die Muffins noch 5 Minuten im Blech ruhen lassen, herausnehmen und warm servieren.



Chrissi



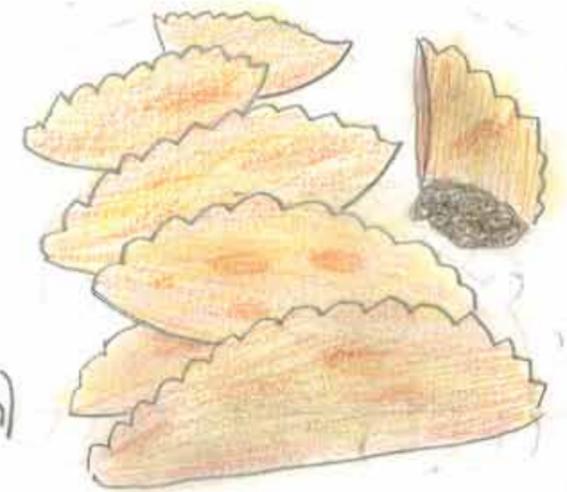


Sahra

Sarah

Tschebureki Bild ↘

Teig:
200 ml Milch
200 ml Wasser
2 Eier
ca. 1 kg Mehl
Salz
Füllung:
1 kg Hackfleisch
300 g Zwiebeln (klein)
100 ml Wasser
Salz
Pfeffer



Einen Teig aus den oben genannten Zutaten kneten, dünn ausrollen und rund ausstecken. Die Zwiebeln goldbraun anbraten, Hackfleisch dazugeben und kurz anbraten, Wasser hineintun, damit es saftig ist, und würzen. Die ~~Teigkreise~~ Teigkreise gut zu-drücken. Die ~~Tschelid~~ Tschelid mit der Hackmasse füllen und gut zu-drücken. Die Tschebureki in der Pfanne in Öl ausbraten.

Beschreibung ↑





Maarten



verrücktes Huhn

Zutaten für 4 Pers.:

4 Hühnerschenkel
Kartoffeldrillinge
Cocktailtomaten
2 Zwiebeln
2-3 Knoblauchzehen

Marinade:
3 EL Ketchup
3 EL Chilisauce
3 EL Sojasauce
3 EL Honig



gemischte Kräuter z. B. Thymian, Oregano, Basilikum...

Salz + Pfeffer

ca. 6 EL Olivenöl

ca. 400 ml Gemüsebrühe



Zubereitung:

1. Marinade im Topf mischen, kurz erhitzen.
2. Hühnerschenkel salzen u. pfeffern u. mit Marinade bestreichen. Dann in Auflaufform legen.
3. Zwiebeln u. Knoblauch in Scheiben schneiden.
4. Kartoffeln um Huhn verteilen. Zwiebeln u. Knoblauch verteilen. Kräuter darüber streuen.
5. Das Ganze mit ca. 6 EL Olivenöl beträufeln.
6. 40-60 min bis 200° (Umluft 180°) auf mittlerer Schiene backen. Nach 15-20 min Brühe angießen. 10 min vor Ende Tomaten zugeben. Nach Bedarf Grill zuschalten.



von Maarten

Dilara Demirtas



Philadelphia Torte:

⌚ 16 Stücke ⌚ 30 min. 🕒 3 Std kühlen

150 g Löffelbiskuits (Biskotten)
125 g Butter
525 g Philadelphia Doppelrahm
oder Balance Natur (3 Pck à
175 g)
300 g Joghurt
3 EL Zitronensaft
1 Pck. gemahlene Gelatine (oder 6
Blatt)
75 g Zucker
Frische Früchte und Fruchtsauce
zum Dekorieren



① Löffelbiscuits in Gefrierbeutel füllen,
Beutel verschließen und Inhalt zerbröckeln.
Butter schmelzen, mit Bröseln vermischen
und in eine Backpapier ausgelegte Springform
drücken.



② Philadelphia, Joghurt und Zitronensaft mit
dem elektrischen Handrührgerät verrühren.
Gelatine im Topf mit 150ml kaltem Wasser ca.
10 min. einweichen. Zucker zur Gelatine ins
Wasser geben und erwärmen, bis sich Gelatine
und Zucker gelöst haben. Zugig unter die
Philadelphia-Creme rühren.



③ Philadelphia-Creme in die Springform geben und
die Torte für mind. 3 Std kühlen. Vor dem
Servieren nach Belieben mit Früchten und
Fruchtsauce dekorieren.

Mmmh Lecker 😊



Dilara



Von Annabel

 Lieblingssessen: Feine Kartoffel Suppe 

Zutaten (für 4 Personen): 1l Gemüsebrühe
50g Butter
2 Porree Stangen
600g Kartoffeln
100ml Sahne
Salz

  Vorbereitung:

- Die Porreestangen abwaschen und die beiden äußeren Blätter entfernen. Danach die Porreestange in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zubereitung:

- Die Brühe in einem kleinen Topf zum Kochen bringen.
- Butter in einem größeren Topf zerlassen.
- Die Porreescheiben in den Butter-Topf geben und bei mittlerer Temperatur etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- Abschließend die Suppe mit einem Pürierstab oder im Mixer glatt pürieren und mit der Sahne verfeinern.

Guten Appetit! 



Annabel





Solan



saftiger Schokoladenkuchen

Von Solan für Frau Pöhl

Zubereitung:

1 Schokolade grob hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Schokolade lauwarm abkühlen lassen. 2 Butter und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes ca. 8 Minuten cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakapulver mischen und abwechselnd mit dem Schmand unterrühren. Flüssige Schokolade untermischen. 3 Schokoladenteig in eine gefettete Springform (26cm Ø) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten backen. Wenn es fertig

Zutaten

250g Zartbitterschokolade
250g Butter
250g Zucker
3 Eier (Größe M)
250g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
2 EL Kakapulver
250g Schmand
2-3 EL Puderzucker
Schokoladenröllchen zum verzieren

ist Kuchen mit Puderzucker und Schokoladenröllchen verzieren



Samira Malek

Mein Lieblingsrezept

Überbackene Thunfischbrötchen

Zutaten :10-12 helle Brötchen vom Bäcker oder 12 Aufbackbrötchen
2 Dosen Thunfisch in Öl
6 Scheiben gekochter Schinken
4 bis 6 Scheiben Salami
2 Esslöffel Tomatenpaprikastreifen aus dem Glas
1 Päckchen haltbare Sahne
1 Tüte geriebener Käse
Pfeffer , Salz
Margarine

Das Öl vom Thunfisch abschütten.
Den gekochten Schinken und die Salami in Würfel schneiden.

Thunfisch , Schinkenwürfel , Salamiwürfel , Tomatenpaprikastreifen , Sahne und Käse in eine Schüssel geben , mit Pfeffer und Salz würzen und untereinander rühren.

Die Brötchen aufschneiden und dünn mit Margarine bestreichen.

Die Thunfischmasse auf die Brötchenhälften verteilen.
Zum Schluss die Brötchenhälften auf ein Backblech legen und bei 180 ° goldbraun backen.

Guten Appetit

Hinweis :
Ihr könnt das Rezept mit allen Zutaten zubereiten , die Ihr gerne auf einer Pizza esst.





Lisa



Wonghisa

Gemischter Salat

Zutaten:

Tomaten 6 Stk
Gurken 1 Stk
Eisberg Salat 1 Stk
ThunFisch 2 Dosen mit Öl
Eier 8 Stk
Zwiebeln 2 Stk

Öl 10 Esslöffel

Essig 15 Esslöffel

Mayo Nach Belieben
pfeffer 2 Priesen

Salz 2 Priesen

Süsstof 15 Tropfen

Soße: Alles in einer Schüssel geben

Zutaten



Alle andere klein schneiden

Wong Lisa

Sabato 



Noemi



Kürbissuppe

Sie benötigen für 4 Personen:



2 kleine Stangen Lauch
60 g Butter
500 g Kürbisfleisch (Muskatkürbis)
300 g mehliges Kartoffeln
1/4 l Milch
1/4 l Wasser
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
1 Tasse Crème fraîche

So wird's gemacht:

1. Den geputzten, gewaschenen Lauch in kleine Ringe schneiden und mit der Butter in einem Topf glasig dünsten.
2. Das Kürbisfleisch und die geschälten Kartoffeln klein schneiden und zum Lauch geben.
3. Mit der Milch und dem Wasser auffüllen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 30 min. kochen lassen.
4. Die Suppe mit dem Handmixer pürieren, die Crème fraîche unterziehen und servieren.



Guten Appetit!

Von Noemi Krzywania



Claudia

von Claudia

Pfirsichjoghurt-Kunspereis

Zutaten:

300 ml Schlagsahne, 1 P. Vanillesaucenpulver (Cob
Kochen), 450 g Pfirsich-Maracuja-Joghurt, 100
geschmolzene Schokolade

So geht's:

Gut gekühlte Schlagsahne mit Vanillesau-
pulver mit Rührgerät aufschlagen. Pfirsich-
Maracuja-Joghurt unterrühren. Zum Schlu-
geschmolzene Schokolade spiralförmig hin-
fließen lassen. Nur wenig unterrühren, so
(mittlere Form) einführen und glatt str-
Mindestens 4 Std. im Gefriergerät freieren
Eis herauslösen (dazu evtl. kurz in heiß
Wasser tauchen.) Mit Pfirsichspalten ver-





Nick

Kohlrouladen (russischer Art)

Zutaten:

1 Stk. Weißkohl

7 kg. Hackfleisch

7 Stk. Zwiebel

750 g. gekochter Reis

7 Stk. Möhre

0,5 Liter. Gemüsesaft

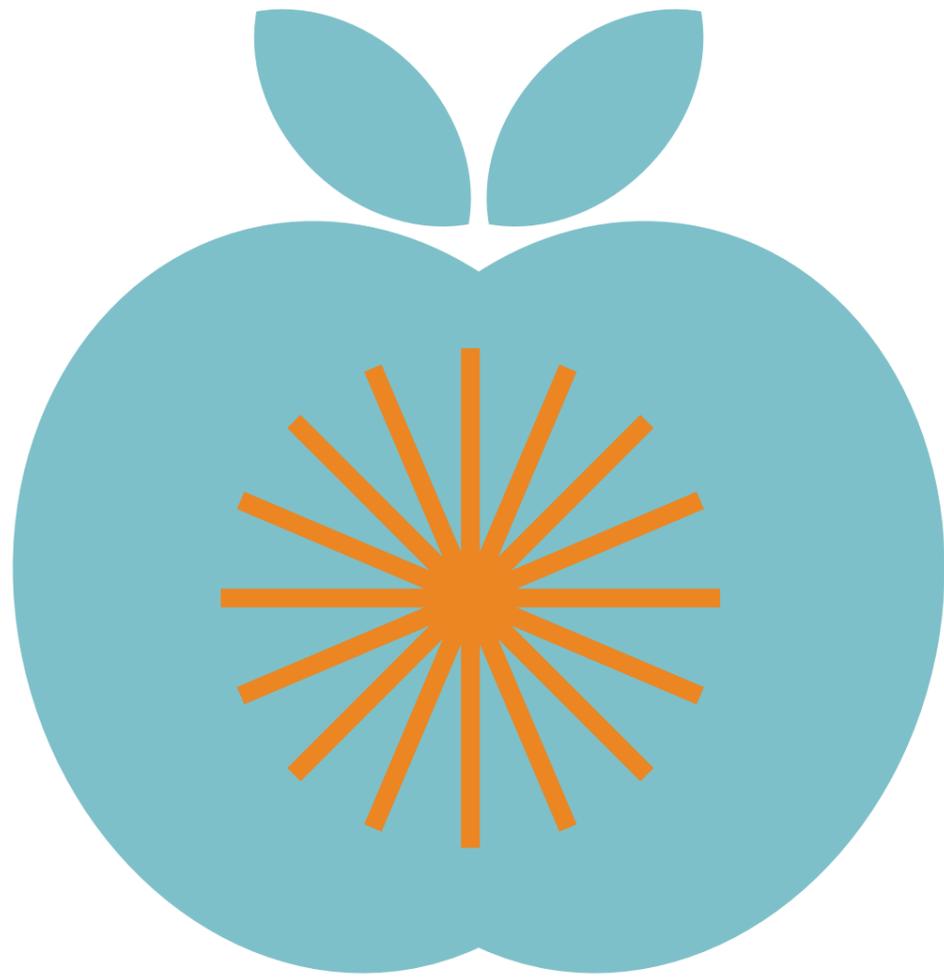
7 Bund. Dill, Salz, Pfeffer

7 Becher Schlagsahne

Zubereitung:

Beim Weißkohl in der Mitte den Stengel herausschneiden so dass man später die einzelnen Blätter herausnehmen kann, dann in einen großen Topf mit Wasser auf den Herd stellen wenn das Wasser warm wird lösen sich die Blätter leicht diese nimmt man mit einer Gabel raus. Fleisch mit Reis und kleingeschnittener Zwiebel vermischen salzen, pfefern. In die Mitte von dem Weißkohlblatt die Füllung legen dann die obere Seite vom Blatt zurückklappen, die seitlichen Teile und als letztes das untere Teil nach oben klappen. Die fertigen Rouladen in einen Topf legen, den Saft mit ein bisschen Wasser vermischen und salzen nach Geschmack, diese Flüssigkeit dann in den Topf mit Rouladen gießen und auf die Kochplatte stellen ca 20 min. kochen geraspelte Möhre dazugeben und weiter 6 min





kochen. Zum schluss ein Becher schlagsahne
dazugeben und ein wenig auf kochen ca. 5 min.
Die fertigen Rouladen kann man mit frischer
Dill beschmecken.

Guten Appetit wünscht euch
Nick Manweiler



Justin K.

Justin K.
Zutaten: 300g Butter, 700g Marzipan, 730g
Puderzucker, 2 Eiklar, 350g Mehl, 1 Päckchen
Vanillezucker, Marmelade, flüssige Schokolade,

So geht's: Butter, Zucker, Vanillezucker- und
Marzipan gut mit dem Mixer verrühren, dann
langsam Eiklar dazuvühren, dann das Mehl
unterrühren. Backrohr auf 180 Grad aufheizen.
Backbleche einfetten oder mit Backpapier
belegen. Teig in eine Spritztüte mit einer
großen zackigen Lochtüle füllen und
kleine "Knetstücken" auf Backpapier
dem Backen die Hälfte der
Knetstücken mit Marmelade bestreichen und
mit 2. Hälfte zusammenkleben.
Danach zur Hälfte in geschmolzene
Schokolade tauchen.





Sena

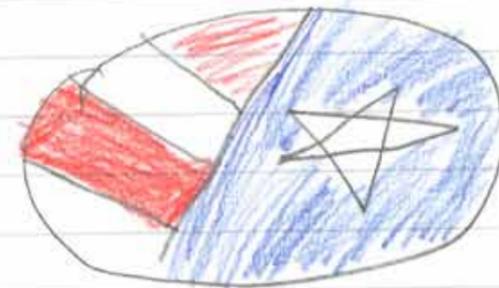
Amerikaner

Von Sena

Zutaten für ca. 8 Stück: 60g Margarine, 90g Zucker,
2 Eier, 250g Mehl, 2 TL Backpulver, & 1 EL Milch

So gehts: Margarine, Zucker und Eier schaumig
rühren. Mehl, Backpulver und Milch dazugeben
und verühren. Backblech einfetten, mit 2 EL Teig-
häufchen auf das Backblech setzen, in den
warmen Backofen schieben, 25 Min bei 200°C
backen

Verzierung: Die abgekühlten Amerikaner
können mit einem Zuckerguss oder einer Schoko-
ladenglasur bestrichen werden.





Philipp

Arme Ritter mit Zimt

Für eine Portion
Eine süße Köstlichkeit für alle, denen
normales Brot zu langweilig ist.

Du brauchst:
eine kleine Rührschüssel
eine beschichtete Pfanne
einen Pfannenwender
Topfhandschuhe
(oder Topflappen)

Zutaten:

1 Ei
150 ml
2 Esslöffel brauner Zucker
2 Teelöffel gemahlener Zimt
2 dicke Scheiben Weißbrot
Butter zum Braten





Kochanleitung

1. Ei aufschlagen und in die Schüssel gleiten lassen.
Milch, Zucker und Zimt zugeben und mit einer Gabel gut vermischen
2. Die Brotscheiben in die Einmasse legen, damit sie sich vollsaugen.
Wenn nötig, einmal wenden.
3. Topf handschuhe anziehen und los gehts.
Pfanne auf den Herd stellen und auf mittlere Hitze stellen, etwa einen Teelöffel Butter hineingeben.
Sobald sie geschmolzen ist und sie aufschäumt, die eingeweichten Brotscheiben in die Pfanne legen und so lange braten, bis sie auf der unteren Seite goldbraun sind.
Um das nach zu prüfen, kannst du die Brotscheiben mit den Pfannenwender an einer Seite vorsichtig anheben.
Dann die Scheiben mit den Pfannenwender wenden und die zweite Seite goldbraun braten.

Guten Appetit!
von Philipp



Tobias

Liebe Frau Döhler,



ich möchte ihnen gerne das Rezept Becherkuchen
vom Blech aufschreiben.

Es wird so zubereitet:



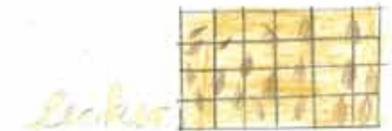
7 Becher Sahne schlagen = 200 g

7 Becher Zucker } in die Sahne geben,
4 Eier } kurz verrühren
2 P. Vanillezucker }

2 Becher Mehl

1 P. Backpulver dazu geben, den Teig auf ein
glattes Blech streichen

15 Min. bei 175°C backen



125 g Butter schmelzen

1 Becher Zucker und 2 P. Mandelblättchen mit 4
Epl. Milch verrühren; als Guß auf den Teig streichen
und nochmal 15 Min. bei 175°C backen.

Ich wünsche ihnen beim Nachbacken viel Spaß
und einen guten Appetit!

Ihr Tobias





Saphia

Waffeln mit Früchtequark

Für 4 Leute
5 Eier
65g Zucker
250g Quark
1 Päckchen Vanillezucker
150g Mehl
1 TL Backpulver
50g Butter
1 Prise Salz
Fett für das Waffeleisen
5 EL Milch
1 EL Himbeersirup
100g gemischte Beeren
Pistazienkerne
zum Bestreuen

1) Die Eier mit dem Zucker, 150g Quark und Vanillezucker verrühren. Das Mehl und Backpulver unterheben und einen glatten Teig bereiten. Die Butter in einen Topf zerlassen und mit dem Salz ebenfalls zum Teig geben. Alles gut verrühren.

2) Ein Waffeleisen vorheizen und einfetten. 3 EL Teig auf die Fläche verteilen und goldgelbe Waffeln backen.

3) Den restlichen Quark mit der Milch und dem Himbeersirup verrühren. Die Beeren waschen und abtropfen lassen. Unter den Quark heben, mit Pistazienkernen bestreuen und zu den Waffeln servieren.

Saphia





Kaan

1 Schale 1 Banane und schneide sie
in Scheiben von ca 1/2

2 gib 6 Esslöffel Müsli in eine
kleine Schüssel TIP: mit
schonem Müsli schmeckts am besten!

3 Vermische vorsichtig das Müsli
mit den Bananenscheiben

4 gib röhren hobben Becher 3 abhört
dazu und vermische sie zutoten
servieren.



Kevin Michel

Brownies

Zutaten: 100g Zartbittere Schokolade,
125g Butter, 150g Zucker, 1 Teelöffel
Backpulver, 1 Prise Salz, 3 Eier und
100 gehackte Walnüsse,

So geht's!

Die Schokolade in Stücke Brechen
und mit der Butter bei schwacher
Hitze in einem Topf auf dem Herd
schmelzen lassen. Danach den
Zucker, Vanillezucker und das
Salz einrühren. Die Masse
abkühlen lassen. Die Eier unter
die gekühlte Masse rühren.
Das Mehl mit dem Backpulver
vermischen und die Walnüsse
dazugeben. Alles zusammen
verrühren bis ein glatter Teig
entsteht. Diesen auf ein mit

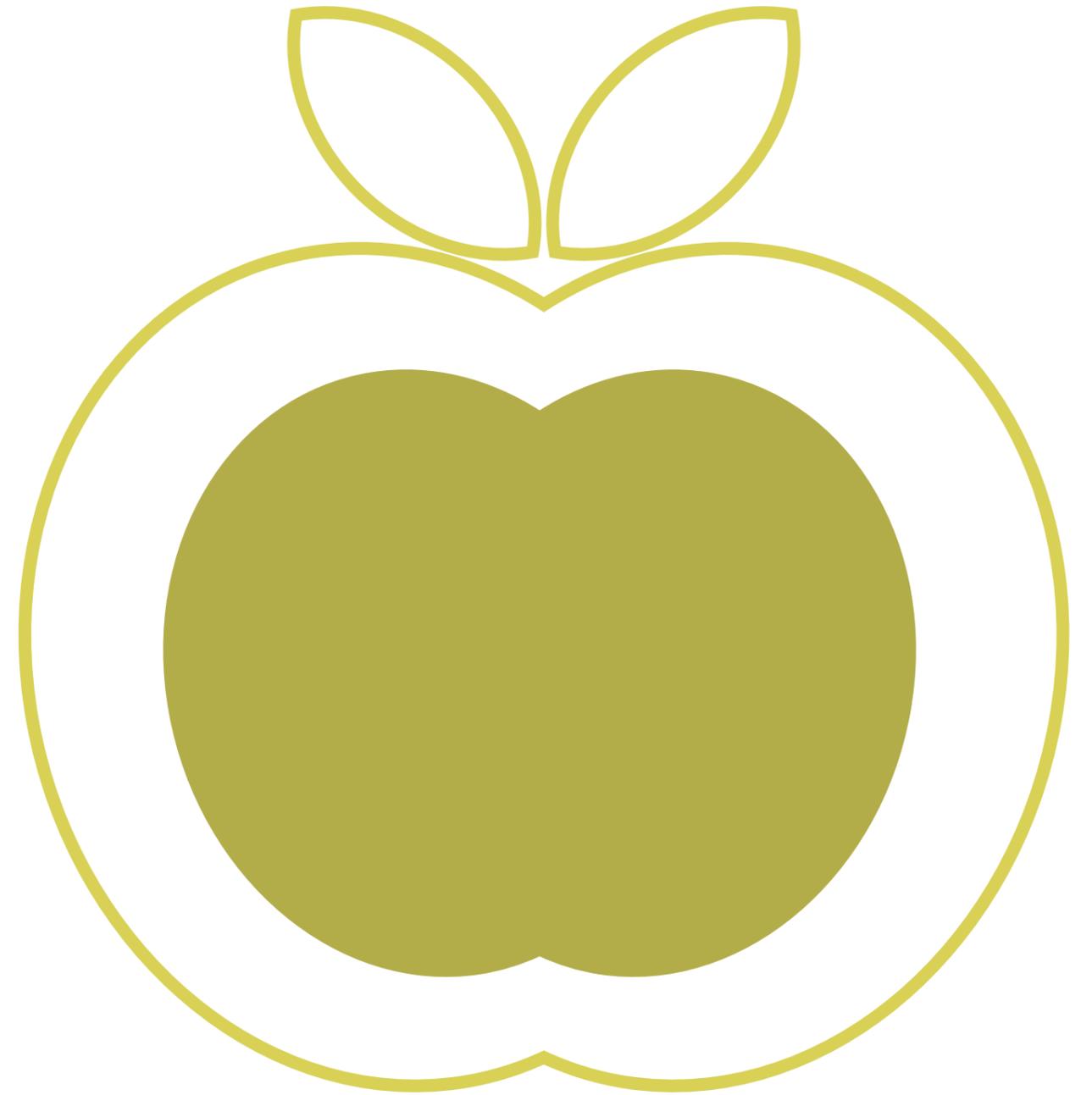
Backpapier ausgelegtes Backblech
streichen (das Papier an den Enden als Begrenzung
hochknicken). Das Ganze im vorgeheizten
Backofen bei 175°C (Gas Stufe 2) 25 Minuten
backen. Abkühlen lassen und in ca. 5 mal
5cm große Stücke schneiden.



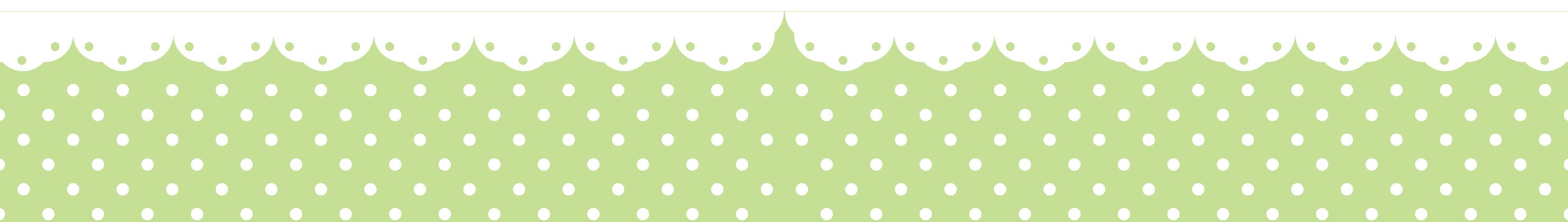
Kevin



... alle anderen mögen einfach alles!
Wir wünschen Dir viel Spaß bei der
Zubereitung der leckeren Gerichte
unserer Mitschüler. :)



Notizen!





Wir :)

