



Erasmus+
2017–2019

Interkulturelles Kochbuch

Estnische, niederländische, spanische,
orientalische und deutsche Rezepte





Hermann-Billing-Gymnasium Celle



Impressionen I



Inhaltsverzeichnis

<u>Schülerliste</u>	2
<u>Vorstellung der Gäste aus Lobetal</u>	3
Sagor	3
Kaosar	4
Heja	5
Samiullah	6
Khairullah	7
Wie geht es weiter?	8
<u>Afghanisches Rezept</u>	9

Deutsche Rezepte

Brot mit Dip	10
Hackfleischbällchen	11
Kartoffelsalat	12
Weintrauben-Käse-Igel	13

Estnische Rezepte

Kohupiimakreem Kisseliga	14
Pikkpoiss	15
Piparkook	16
Schtschi	17

Niederländische Rezepte

Huzarensalade	18
Nederlands Plankje	19
Oliebollen	20
Stamppot mit Boerenkool	21
Vlaflip	22

Spanische Rezepte

Arroz con leche	23
Flan de huevo	24
Migas	25
Porrusalda con garbanzos	26
Torrijas	27
Tortilla	28

<u>Die Partnerschulen</u>	29
---------------------------	----



UNSERE GÄSTE

Spanien

Helena Marco Chueca
Irene Martín Rodríguez
Jorge Moreno Vieitez
Carla Lopez Arino
Carla Lopez Arino
Maria Luengo



Niederlande

Jelmer Dorst
Judith Graansma
Maura Koelewijn
Sarah Medendorp
Manoah Wingers

Estland

Anastassia Daschko
Ivan Dmitrijev
Pavel Smirnov
Diana Stepanova
Alina Vorontsihhina



Unsere Gruppe:

Miriam Averbek
Alina Bergstedt
Janine Bochnick
Jannik Heintel
Malin Höppner
Sandrine Jünke
Linus König
Eric Langel
Rieke Langel
Annika Lüning
Paulina May
Lena Methfessel
Finn Jorit Müller
Sabrina Stieber
Alicia Wendorff
Sofia Zehme

Layout: Sabrina Stieber,
Sandrine Jünke

Cover: Sandrine Jünke

Texte: Sabrina Stieber,
Rieke Langel

Fotos: Sabrina Stieber &
Sofia Zehme

Zeichnungen: Sarah
Lüthge

Collagen: Sofia Zehme

Vorstellung der Gäste aus Lobetal

Das Projekt des Erasmus+-Austausches bezog sich auf das Unterthema "Jugendliche Lebenswelten im Kontext von Migration, Integration und Mobilität." Aus diesem Grund arbeiteten die Schüler während der Kochstunden in Deutschland noch mit 5 weiteren Gästen aus Lobetal zusammen.

Sagor



Sagor ist 18 Jahre alt und kommt aus dem Norden von Bangladesch. Von dort aus floh er vor zwei Jahren aus politischen Gründen nach Deutschland. Momentan macht er eine Ausbildung als Koch und besucht zudem noch die Schule. In Deutschland gefallen ihm besonders der Schnee im Winter und die netten Leute. Er sagt, dass er schon viele Freunde gefunden hat. Später will er auf jeden Fall alleine leben. Außerdem spielt er gerne Fußball und Badminton. Schwimmen zählt auch zu seinen Hobbies.

Kaosar



Kaosar ist 19 Jahre alt und kommt genau wie Sagor aus Bangladesch und floh auch vor zwei Jahren aufgrund der politischen Lage in seiner Heimat. In Deutschland macht er zurzeit eine Ausbildung als Koch. Seine Kochkünste konnte er zusammen mit Sagor beim gemeinsamen Kochen unter Beweis stellen, indem sie eine Kürbiscremesuppe zubereiteten. Weiterhin besucht er nebenbei noch die Schule. Kaosar wünscht es sich, später einmal alleine zu leben. Er spielt Badminton und schwimmt gerne. Im Gegensatz zu Sagor ist es Kaosar in Deutschland zu kalt.

Heja



Heja ist 17 Jahre alt und kommt ursprünglich aus dem Irak. Von dort floh er vor zwei Jahren aufgrund des Krieges, um Schutz in Deutschland zu suchen. Zurzeit besucht er die Oberschule in Celle. Nebenbei treibt er zum Ausgleich sehr viel Sport, indem er zum Beispiel Fußball spielt oder Fitness macht. Auch Heja wünscht sich, irgendwann allein zu leben, jedoch vermisst er hier in Deutschland besonders seine Familie, die er im Irak zurücklassen musste. Aus diesem Grund ist es sein größter Wunsch, dass auch seine Familie bald nach Deutschland kommen kann und dass schließlich alle zusammen in Deutschland bleiben dürfen. Heja nennt seine Probleme mit der deutschen Sprache, besonders, weil es ja ganz andere Buchstaben sind. In Deutschland hat er zwar genau wie Khairullah eher weniger Freunde gefunden, aber er betont, dass es noch keine Auseinandersetzung mit anderen gab.

Samiullah

Samiullah, Spitzname Sami, ist 18 Jahre alt und floh vor zwei Jahren aus dem Norden von Afghanistan auch aufgrund des Krieges.



Samiullah hörte schon in Afghanistan viel von Deutschland, nämlich, dass es eines der wichtigsten Mitglieder der Europäischen Union sei. Als er in Deutschland ankam, verbrachte er die erste Zeit in einem Flüchtlingscamp, wo er seinen späteren besten Freund und Mitbewohner, Khairullah, kennenlernte. Er möchte schnell Deutsch zu lernen, was er schwierig findet, weshalb er neben seinen Hobbies wie Fußball, Schwimmen und Volleyball viel lernt und auch zwei Mal in der Woche Nachhilfe bekommt. Somit möchte er zuerst seinen Hauptschulabschluss, dann seinen Realschulabschluss und schließlich eine Ausbildung machen. Durch seine offene Art und seine Kontaktfreudigkeit hat er neben ausländisch-stämmigen Freunden inzwischen auch viele deutsche Freunde. Er meint, dass das einzige, was er an Deutschland nicht mag, das Wetter sei. Seit seinem 18. Geburtstag er bei einer russischen Familie im Umkreis von Celle.

Khairullah

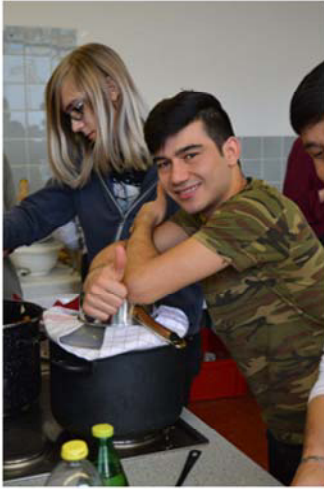


Khairullah ist 17 Jahre alt und kommt ursprünglich aus Afghanistan. Er floh vor zwei Jahren von dort aufgrund des Krieges. Bevor er mit einem Schlepperboot nach Europa kam, arbeitete er in der Türkei, um für die Flucht und den Schlepper Geld aufzubringen. Leider befindet sich seine kleine Schwester noch vor Ort, während sein großer Bruder noch in der Türkei ist. Khairullah lebt in einer Wohnung bei Lobetal. Im Gegensatz zu den anderen hat er Bedenken, alleine zu leben. Momentan geht er noch zur Berufsbildenden Schule II (BBS II). Ihm gefällt es, Deutsch zu lernen, jedoch fällt es ihm durch die deutsche Grammatik ziemlich schwer. Außerhalb der Schule hört er gerne Musik oder spielt Volleyball oder Fußball. Als Nachteil sieht er, dass es in Deutschland im Winter schnell dunkel wird. Bedauerlicherweise hat er wenig bis gar keine neuen Freunde hier gefunden, weil er sich selbst als introvertiert und schüchtern beschreibt.

Ausblicke...

Nach dem Projekt mit den Flüchtlingen aus Lobetal blieb der Kontakt zwischen manchen TeilnehmerInnen des Projektes bestehen. Besonders Sandrine Jünke und Sabrina Stieber versuchten es, den Kontakt zu Samiullah und Khairullah aufrecht zu erhalten, was ihnen auch gelang. Der Kontakt findet über eine WhatsApp-Gruppe statt. Sabrina besucht die beiden ehemaligen Mitbewohner und gleichzeitig besten Freunde fast jeden Mittwoch nach der Schule. An diesem Tag essen meistens alle Mitbewohner mit ihr, der Betreuerin und einer Praktikantin traditionelle Gerichte, die immer von den Bewohnern zuvor selbst zubereitet wurden. In Zukunft wurden auch weitere Aktionen zusammen geplant, z.B. ein Bowling-Besuch im Celler Bowlingcenter oder ein Picknick im Schlosspark.





CHICKEN PLA0

Zubereitung:

Schütte zuerst den Reis in eine Schüssel und gieße Wasser darüber, sodass er bedeckt ist und 2-4 Stunden einweichen kann. Koche währenddessen die Zwiebeln mit dem Fleisch in einem großen Topf für 5 Minuten auf der höchsten Stufe an und füge die geschälten und in Scheiben geschnittenen Möhren aber auch die Rosinen hinzu.

Gebe nun 2 Liter Wasser hinzu und koche es weiter bei mittlerer Stufe für 2 Stunden. Nach den 2 Stunden kannst du den abgetropften Reis auch in den Topf füllen. Um dem Reis etwas Geschmack zu geben, kannst du das Tomatenmark mit etwas Wasser verdünnen und über den Reis gießen. Lasse es weitere 15 Minuten kochen. Um die Hitze zu konzentrieren, kannst du den Deckel in ein sauberes Küchentuch einwickeln und auf den Topf drücken. Stelle die Hitzezufuhr zuletzt für 5 Minuten auf höchster Stufe und koche es anschließend noch einmal für 30 Minuten auf niedrigster Stufe. Vermische nun alles miteinander. Guten Appetit!

Zutaten:
für 4 Personen,
Arbeitszeit: ca. 5 Std.

500 g Basmati Reis
800 g Hähnchenfleisch
2 Zwiebeln
4 Möhren
2 L Wasser
100 g Rosinen
Salz und Pfeffer
200 ml Öl zum Braten
Tomatenmark

Plao ist ein typisch
orientalisches Gericht
mit Reis, Zwiebeln,
Paprika und
Fleischstücken.



BROT MIT DIP

Zubereitung:

Brot:

Verknete alle Zutaten miteinander und lasse die Masse ungefähr 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen. Danach knete den Teig nochmal gründlich durch und gebe ihn anschließend in eine Kastenform. Lasse ihn noch einmal für 20 Minuten ruhen, ehe du die Oberfläche noch mit etwas Wasser bestreichst. Backe ihn nun bei 220 Grad Celsius für 40-45 Minuten.

Kräuterquark:

Hacke den Schnittlauch und die Petersilie fein, würfle die Radieschen und die Gewürzgurken. Gib die geschnittenen Zutaten zum Quark und rühre den Sauerrahm oder Crème fraîche unter. Schmecke den Kräuterquark mit Salz und Pfeffer ab.

Zutaten:
für 3 Personen,
Arbeitszeit: ca.90 Min.

Brot:

500 g Mehl
350 ml Wasser
1 Pck. Trockenhefe
1 EL Zucker
1 TL Salz
2 EL Öl

Quark:

500 g Magerquark
250 g Sauerrahm oder
Crème fraîche
2 Prisen Salz und Pfeffer
10 Gewürzgurken
10 Radieschen
1 Bund Schnittlauch und
Petersilie

Brot mit Dip kann in
vielen Varianten ein
Bestandteil eines
Partymenüs sein.
Deutschland ist hierbei
besonders bekannt für
seine vielen
verschiedenen
Brotsorten.



HACKFLEISCH- BÄLLCHEN

Zubereitung:

Füge als erstes das Rinderhack in eine Schale und gib die vorher fein geschnittenen Zwiebeln und 8 Eier hinzu. Würze das Gemisch mit dem Senf. Vermenge nun die Masse und füge so lange Paniermehl hinzu bis die Masse nicht mehr so feucht ist. Je nach Geschmack kannst du die Masse mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver nachwürzen. Forme danach mit den Händen mundgerechte Bällchen oder handflächengroße Frikadellen. Brate sie anschließend bei mittlerer Hitze an. Nach dem Abkühlen kannst du die Mini-Frikadellen endlich verspeisen.



Zutaten:
für 8 Personen,
Arbeitszeit: ca.45 Min.

2 kg Rinderhack
3 Zwiebeln
2 Teelöffel
Mittelscharfen Senf
Paprikapulver
Salz
Pfeffer
Paniermehl

Hackfleisch wird weltweit gerne gegessen. Zu den Klassikern mit Hackfleisch gehören beliebte Gerichte wie Lasagne, Kohlrouladen oder Frikadellen.



KARTOFFEL-SALAT

Zubereitung:

Im ersten Schritt werden die Kartoffeln gekocht, um danach geschält zu werden. Danach sollte man sie in Scheiben schneiden. Es sollte beachtet werden, dass diese nicht zu dick werden. Nun müssen die Salat und Essiggurken gewürfelt werden. Im nächsten Schritt werden die eben genannten Zutaten zusammen in eine große Schüssel getan.

Im letzten Schritt werden die Flüssigkeiten zusammen mit den Gewürzen vermischt und in die Schüssel gegeben. Nun wird der Salat noch verrührt und sollte abgeschmeckt werden. Zum Schluss sollte er noch 30 Minuten durchziehen.

Zutaten:
für 25 Personen,
Arbeitszeit: ca. 25 Min.

2,5kg Pellkartoffeln
1. Salatgurke
1. glas Gewürzgurken
2-3 Zwiebeln
ca. 10 El. Essig
ca. 10 El. Öl
ca. 10 El. Wasser
1 TL. Salz
1. TL. Pfeffer
1 Prise Zucker

Der Kartoffelsalat ist ein beliebtes und traditionelles Gericht aus Deutschland. Es gibt viele verschiedene Variationen. Viele Familien essen dieses Gericht als Beilage zusammen mit Bockwürstchen zu Weihnachten.



WEINTRAUBEN- KÄSE-IGEL

Zubereitung:

Schneide den jungen Gouda in Würfel und pikse sie mit den Weintrauben zusammen so auf, dass der Käse oben ist. Forme aus der Aluminiumfolie einen Igelkörper und stecke die Weintrauben-Käse-Spieße in diesen hinein, sodass die Weintrauben nach oben zeigen. Als Augen kannst du zwei weitere Weintrauben benutzen. Fertig ist der Igel!



Zutaten:
für 4 Personen,
Arbeitszeit: ca.15 Min.

500 g Weintrauben
(entkernt)
500 g junger Gouda
Aluminiumfolie für den
Körper
Holzstäbchen

Der Weintrauben-Käse-
Igel hat eine lange
Tradition in Deutschland.
Er wird gern auf Partys
gereicht.



KOHUPIIMAK- REEMKISSELIGA



Zubereitung:

Gib den Quark in eine Schüssel. Füge anschließend Milch und Vanillezucker hinzu. Je nach Bedarf kann du auch etwas Zucker und Zitronensaft hineingeben. Verrühre alles gut mit dem Mixer. Verteile den Inhalt der Schüssel in Dessertschalen und übergieße die Quarkcreme mit Kissel. Stelle es für ungefähr 12 Stunden in den Kühlschrank.

Beerensoße (Kissel):

Koche Wasser in einem kleinen Topf auf. Füge Beeren, Zucker und Zitronensaft hinzu und lasse es 5 Minuten köcheln. Püriere die Beerenmischung mit dem Pürierstab glatt. Löse Kartoffelstärke in kaltem Wasser in einem neuen Topf auf. Gib das Kartoffelmehlgemisch zu den Beeren in den anderen Topf und erhitze es noch einmal, ohne es jedoch zu kochen. Nimm den Topf vom Herd, sobald die Soße dickflüssig ist.

Zutaten:
für 3 Personen,
Arbeitszeit: ca. 12.Std.

500 g Quark
250 ml Milch
1 Pck. Vanillezucker
Kissel
Zucker

Beerensoße (Kissel)
350 ml Wasser
200 g Beeren nach
Wahl
100 g Zucker
1 TL Zitronensaft
2 EL Kartoffelstärke

Die sogenannte Kohupiimakreem kisseliga ist eine Quarkcreme mit Beerensoße. Die Beerensoße nennt sich Kissel, was eine russische wie auch polnische süßsaure Mehlspeise ist, die aus Fruchtsaft gekocht wird und entfernt der Roten Grütze ähnelt.



PIKKPOISS

Zubereitung:

Vermenge und würze Hackfleisch mit Toastbrot, Zwiebel, Ei (roh). Pelle jedes hartgekochte Ei ab und umwickle es mit der Hackfleischmasse. Drücke die Masse dabei fest an.

Erhitze die Margarine in einer Pfanne und brate die Hackmasse darin von allen Seiten an oder gib den Hackfleischbraten in eine Auflaufform und lasse sie im Backofen bei 200°C 20 - 25 Minuten garen.

Serviere die versteckten Eier in Hackfleisch mit Kartoffeln oder anderen Beilagen.



Zutaten:
für 5 Personen,
Arbeitszeit: ca.100 Min.

3 hartgekochte Eier
300 g gemischtes
Hackfleisch
1 Scheibe Toastbrot
1 Zwiebel gehackt
1 Ei
Salz, Pfeffer
Paprikapulver
Margarine

Pikkpoiss ist ein
traditionelles Gericht aus
Estland, dass man mit
versteckten Eiern in
Hackfleisch umschreiben
kann.



PIPARKOOK

Zubereitung:

Vermische Wasser, Honig, Sirup und Zucker in einem Topf. Lasse das Gemisch unter ständigem Rühren aufkochen bis sich der Zucker auflöst. Ziehe den Topf nun vom Herd. Füge Butter, Margarine und Gewürze hinzu und vermenge es zu einer homogenen Masse. Vermische Mehl und Backpulver in einer anderen Schüssel und gieße die lauwarme Sirupmischung darüber. Knete den Teig gründlich durch und stelle ihn für 2-5 Stunden in den Kühlschrank.

Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und lasse ihn bei Raumtemperatur 2 Stunden lang gehen. Knete den Teig erneut gut durch und bestreue ihn mit Mehl. Rolle den Teig schließlich ca. 1 cm dick aus und stich ihn mit Förmchen aus. Lege die Kekse auf ein mit Backpapier versehenes Backblech. Backe die Kekse auf der mittleren Schiene bei 200 Grad ca. 7-9 Minuten. Fertig sind die Pfefferkuchen-Kekse aus Estland!



Zutaten:
für 5 Personen,
Arbeitszeit: ca. 2 Std.

1 EL Zucker
100 ml Wasser
150 g Butter oder
Margarine
 $\frac{1}{4}$ TL Zimt
 $\frac{1}{4}$ TL gemahlener
Ingwer
 $\frac{1}{4}$ TL Nelken
675 g Mehl
2 TL Backpulver

Die sogenannten
„Piparkook“ sind
lebkuchenähnliche
Kekse, die besonders oft
zur Weihnachtszeit in
Estland gebacken
werden.



SCHTSCHI



Zubereitung:

Fleischbrühe: Erhitze das Fleisch in kaltem Wasser in einem Topf, sodass das Fleisch mit Wasser bedeckt ist. Lasse das Wasser kurz aufkochen, bis sich Schaum bildet. Entferne die Schaumreste und gieße das Wasser ab. Fülle nun heißes Wasser in den Topf und koche es erneut mit einer ganzen Zwiebel, 2 Knoblauchzehen und 2 Lorbeerblättern auf und koche es bei niedriger Hitze ca. 2 Stunden. Nimm das Fleisch heraus und schneide es in Stücke.

Löse die äußeren Blätter des Weißkohls und entferne diese mit dem Strunk. Anschließend rasple den Weißkohl. Würfle die restlichen Zwiebeln und Knoblauchzehen und schneide die Kartoffeln in feine Streifen. Rasple auch die Möhre und gib alles zusammen mit dem Weißkohl in die kochende Fleischbrühe (oder ins kochende Wasser). Koche es für 15 Minuten bei schwacher Hitze. Wasche und viertel die Tomaten und füge sie zusammen mit Pfefferkörnern und Kümmel zur Suppe hinzu. Lasse auch dies weitere 10 Minuten köcheln. 5 Minuten vor Ablauf der Garzeit solltest du auch das Fleisch wieder in die Suppe legen. Schmecke zuletzt die Kohlsuppe mit Salz und Pfeffer ab. Bestreue die Suppe mit reichlich Petersilie oder Dill und mit viel Sauerrahm (ca. 2 EL pro Portion). Endlich kannst du sie servieren.

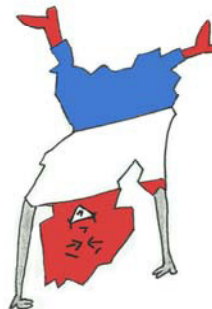
Zutaten:
für 6 Personen,
Arbeitszeit: ca.75 Min.

2 l Wasser
200 g Suppenfleisch
750 g Weißkohl
3 Zwiebeln
1 große Möhre und
Tomate
2 Kartoffeln
1 TL Kümmel
2 Lorbeerblätter
10 schwarze
Pfefferkörner
4 Knoblauchzehen
je 2 EL Petersilie und
Dill
200 g Sauerrahm
Salz, Pfeffer

Schtschi ist eine in
Osteuropa und
besonders in Russland
sehr verbreitete
Kohlsuppe.



HUZAREN-SALADE



Zubereitung:

Schäle und würfle die Kartoffeln klein und bringe diese für 5-7 Minuten in einem Wasser gefüllten Topf zum Kochen. Lasse die Kartoffelwürfel nach dem Kochen im Kühlschrank abkühlen. Wiederhole den Vorgang mit den Möhren. In der Zwischenzeit können die Gurkenwürfel in einem Sieb gut abtropfen. Schneide den Rest der Zutaten in ähnlich große Würfel. Zerdrücke die Eier mit einer Gabel und stelle sie zur Seite. Nun kannst du die Erbsen garen und abkühlen lassen. Schneide die Zwiebel und die Paprika in sehr kleine Würfel. Vermische anschließend alle Zutaten miteinander. Mache aus etwas Olivenöl, Essig, Tomatenketchup, Muskatnuss, Pfeffer und Salz ein Dressing. Gieße das Dressing über den Salat und lasse es einziehen.

Zutaten:
für 10 Personen,
Arbeitszeit: ca. 120 Min.

1 kg festkochende
Kartoffeln

200 g gegartes
Rindfleisch

180 g gewürfelte
Gewürzgurken

1 großer Apfel,

1 kleine Zwiebel und

1 rote Paprika

2 hartgekochte Eier

200 g Möhren

und Erbsen Salz, Pfeffer
und Muskat

Weißweinessig,
Olivenöl und
Tomatenketchup

Der Husarensalat (ndl.
Huzarensalade) ist eine
traditionelle Vorspeise,
die bei keinem kalten
Buffet in den
Niederlanden fehlt.



NEDERLANDS PLANKJE



Zubereitung:

Lege zwei unbehandelte Holzbretter (jeweils ca. 1 cm dick) mindestens eine Stunde ins Wasser. Beschwere sie am besten, damit sie richtig unter Wasser sind. Putze das Lachsfilet und schneide es in 4 Scheiben. Salze, pfeffere es und bestreiche es anschließend mit Öl. Schneide die Zitrone in dünne Scheiben und verteile die Scheiben über dem Lachs.

Erhitze einen Grill mit Deckel auf größter Stufe und lege die abgetropften Holzbretter darauf. Schließe nun den Deckel. Drehe nach einer Minute die Bretter um, lege die Lachscheiben darauf und reduziere den Grill auf mittlere Hitze. Schließe den Deckel erneut. Der Lachs wird gleichzeitig sowohl leicht geräuchert als auch gedämpft und ist nach ca. 10 - 20 Minuten gar (je nach Dicke). Die Bretter sollten dabei ankokeln - und können so lange wiederverwendet werden, wie noch ein "Brett" vorhanden ist.

Zutaten:
für 4 Personen,
Arbeitszeit: ca. 75 Min.

600 g Lachsfilet(s)
1 unbehandelte Zitrone
Salz und Pfeffer (nach
Wahl auch andere
Gewürze)
Olivenöl zum
Bestreichen

Auf der zuvor in Wasser eingeweichten Planke (Holzbrett) kommen Fisch, Fleisch oder Gemüse auf den Grill. Bei der Erhitzung verdampfen die im Holz enthaltenen Aromastoffe und verleihen somit den besonderen Geschmack.



OLIEBOLLEN



Zubereitung:

Weiche die Rosinen in Wasser ein. Für ein bisschen mehr Geschmack können eine Prise Zimt und 2 EL Zucker hinzugegeben werden. Gib das Mehl in eine Schüssel. Erwärme die Milch lauwarm und löse die Hefe darin auf. Lasse diese Mischung ungefähr 5 Minuten stehen. Gib in der Zwischenzeit den Zucker, das Salz, die beiden Eier und die zerlassene Butter zum Mehl. Gieße nach und nach die Milch-Hefe-Lösung zum Mehl hinzu. Rühre so lange mit einem Holzlöffel, bis der Teig Blasen wirft und eventuelle Klümpchen verschwunden sind. Stelle den Teig unter einem feuchten Tuch 1 1/2 - 2 Stunden an eine warme Stelle im Haus und lasse ihn ruhen. Knete jetzt die Rosinen unter. Wenn diese noch sehr nass sind, gieße vorher die Flüssigkeit ab. Erhitze das Öl in einem großen Topf. (Man kann erkennen, ob das Öl heiß genug ist, wenn man einen Holzlöffel ins Öl tunkt und Bläschen am Löffel entstehen). Forme durch zwei Löffel Kugeln aus dem Teig und frittire diese. Die Oliebollen sind gar, wenn sie außen knusprig und innen locker und luftig sind. Man kann es auch an der braunen Farbe erkennen. Lasse die fertigen Oliebollen nach dem Frittieren kurz auf einem Sieb oder auf Küchenpapier abtropfen. Schließlich kannst du sie mit reichlich Puderzucker überstreuen.

Zutaten:
für 1 Person,
Arbeitszeit: ca. 5 Std.

1 kg Mehl
1 L Milch
60 g Zucker
53 g frische Hefe
2 Eier
70 g zerlassene Butter
400 g Rosinen
1 Prise Salz / Zimtpulver
3 L Öl zum Frittieren
2 EL Zucker
150 g Puderzucker
Wasser

Oliebollen sind ein niederländisches Siedegebäck, welches traditionell zu Silvester und bei Kirmessen gegessen wird.



STAMPPOT MIT BOERENKOOL

Zubereitung:

Entferne die harten Teile aus dem Kohl. Dann gib den Kohl in einen Topf, zu dem du Wasser und etwas Salz hinzufügst, bringe es für 15-20 Minuten zum Kochen. Gebe die zuvor geschälten, gewaschenen und geviertelten Kartoffeln ebenfalls in einen mit Wasser gefüllten Topf und koche sie. Erwärme (nicht kochen!) die Rookworst (Räucherwurst, große u. dicke Bockwürste) in einem Topf mit heißem Wasser.

Gieße das Wasser von Kohl und Kartoffeln ab. Stampfe die Kartoffel fein und mache daraus mit Butter/ Margarine, Salz, Pfeffer und Milch ein schönes Püree. Füge den Kohl hinzu und mische beides. Dies ist der Stampot Boerenkool. Serviere den Stampot Boerenkool mit der Wurst auf einem Teller.



Zutaten:
für 4 Personen,
Arbeitszeit: ca. 60 Min.

500 g Kartoffeln
500 g Grünkohl
(Boerenkool;
dunkelgrün und fein
geschnitten)
Milch
4 EL Butter oder
Margarine
Pfeffer und Salz
1 Wurst, (Rookworst,
Räucherwurst,
ersatzweise große und
dicke Bockwürste)

Stampot mit
Boerenkool beschreibt
das deutsche Gericht:
Grünkohl mit
Bregenwurst, was sich
nicht nur in der Sprache,
sondern auch in der
Zubereitung ähnelt.



VLAFLIP

Zubereitung:

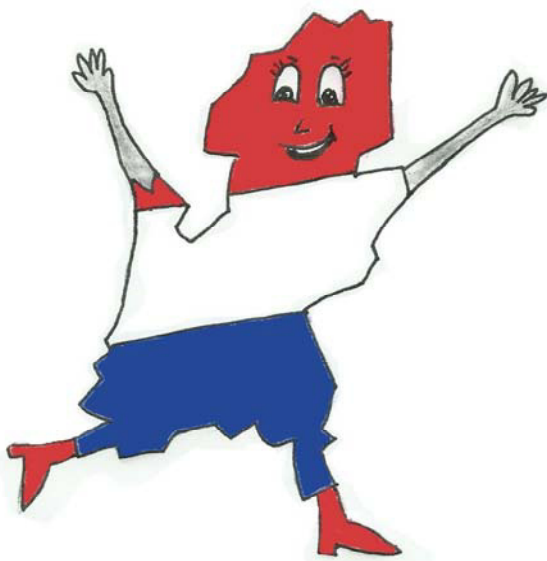
Fülle dieses Dessert am besten in durchsichtige Wassergläser. Püriere für die untere Schicht das Obst. Die mittlere Schicht besteht aus Joghurt oder Quark, der mit etwas Milch und eventuell etwas Zucker angerührt wird. Der kalte Vanillepudding bildet dann die obere Schicht.

Als Dekoration können weitere Früchte benutzt werden.

Tipp: Man kann die Schichten auch tauschen.

Zutaten:
für 4 Personen,
Arbeitszeit: ca.30 Min.

500 ml Vanillepudding
500 g Joghurt oder
Quark mit etwas Milch
Zucker
300 g Obst (nach Wahl)



Der Vlaflip ist eine
Bezeichnung aus den
sechziger Jahren, die das
altmodische Image von
Vanillesoße aufpolieren
sollte.



ARROZ CON LECHE



Zubereitung:

Koche den Reis 10-15 Minuten lang in Wasser, das ihn ein bisschen bedeckt. Füge mehr Wasser hinzu, falls es beim Kochen zu sehr verdunstet. Gieße das restliche Wasser nach den 15 Minuten ab. Gebe die Milch in einen Topf und erhitze sie. Füge nebenbei die Butter, den Vanillezucker und den Zucker hinzu. Sobald die Milch aufkocht, ziehe den Topf vom Herd und schüttele den Reis in die Milch. Rühre bei niedriger Stufe den Pudding immer wieder um und lasse ihn weitere 20 Minuten weiter köcheln. Der Pudding ist fertig, wenn der Reis eingekocht und die Masse dickflüssig ist. Nun kannst du den abgekühlten Reispudding bzw. Milchreis servieren.

Zutaten:
für 25 Personen,
Arbeitszeit: ca. 30 Min.

1 L Milch

250 g Reis

5 TL Zucker

2 TL Vanillezucker

1 TL Butter oder Margarine

Wasser

Die Milchreisvariante „Arroz con leche“ hat in den meisten lateinamerikanischen Ländern eine lange Tradition, die zu vielen verschiedenen Sorten führte.



FLAN DE HUEVO

Zubereitung:

Bereite das Karamell in einer Pfanne vor, indem du den Zucker und das Wasser erhitzt. Das Karamell muss eine dunkle Farbe haben, darf aber nicht verbrannt sein. Bedecke den Boden der 6 kleinen Auflaufförmchen mit dem Karamell. Lasse das Karamell erkalten. Erhitze währenddessen die Milch und nimm sie vom Herd, sobald sie aufkocht.

Verrühre den Zucker und die Eier mit einem Schneebesen und gib nach und nach beim stetigen Weiterköcheln die Milch hinzu, um die Eiermasse zu temperieren. Verteile die Creme gleichmäßig auf die Förmchen auf. Stelle die Förmchen in ein heißes Wasserbad und decke alles mit Aluminiumfolie ab. Stelle das Wasserbad bei 200 Grad etwa 40 Minuten in den Ofen. Weitere 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Stelle die Förmchen danach in den Kühlschrank, damit der Pudding vollständig erkaltet.



Zutaten:
für 9 Personen,
Arbeitszeit: ca. 90 Min.

5 Eier
750 ml Milch
10 EL Zucker

Für den Karamell:
3 EL Zucker
2 EL Wasser
6 kleine Auflaufförmchen
Aluminiumfolie

Der süße „Flan de Huevo“ ist ein weitverbreiteter Nachtisch in Spanien, Portugal und Lateinamerika, der einem Karamellpudding ähnelt.



MIGAS

Zubereitung:

Schneide das Brot in sehr dünne Scheiben. Gieße die Hälfte des Öls in eine Pfanne, in der du den Speck und das Lammfleisch erhitzt. Zerkleinerte Knoblauchknollen und Brot mit etwas Wasser in die Pfanne geben. Dann alles mit Salz abschmecken und zuletzt die andere Hälfte des Öls hinzugießen und stocken lassen.

Zutaten:
für 10 Personen,
Arbeitszeit: ca. 35 Min.

800 g Brot
50 g Lammfleisch (oder
Schinken)
10 dl Olivenöl
2 Knoblauchknollen
100 g Speck
Salz
Wasser



Migas de Pastor ist ein spanisch-portugiesisches traditionelles Bauerngericht, bei dem altes Weißbrot als Beilage oder eigenständiges Hauptgericht verwendet wird.



PORRUSALDA CON GARBANZOS



Zubereitung:

Wasche den Lauch mit viel Wasser und schneide ihn in etwa 1 cm dicke Scheiben. Würfel die Zwiebel und Knoblauchzehen und stelle sie zur Seite. Schäle die Karotten, wasche sie und schneide auch diese in ungefähr 1 cm dicke Scheiben. Nun schäle auch die Kartoffeln und stücke sie. Gieße das Öl in einen Topf und gib die Lauchscheiben, die Zwiebelwürfel und die Knoblauchwürfel hinzu und brate sie an. Sie dürfen jedoch nicht braun werden.

Füge weiterhin die Karottenscheiben und Kartoffelstücke zusammen mit dem Brühwürfel und dem Safranstrang bzw. dem Lorbeerblatt zu den anderen Zutaten hinzu. Fülle den Topf mit Wasser, sodass die Zutaten bedeckt sind. Nach Belieben kannst du die Suppe mit Pfeffer und Salz nachwürzen. Lasse die Suppe 20-25 Minuten kochen, ehe du die abgewaschenen Kichererbsen hinzugibst. Zuletzt lasse die komplette Suppe 5 weitere Minuten kochen. Fertig!

Zutaten:
für 4 Personen,
Arbeitszeit: ca.30 Min.

3 Lauche
1 Zwiebel
2 große Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
2 Karotten
4 EL Olivenöl
Salz und weißen
Pfeffer
1 Brühwürfel
1 Glas gekochte
Kichererbsen
1 Safranstrang oder 1
Lorbeerblatt

Die Lauchsuppe mit
Kichererbsen ist ein
typisches Gericht für die
baskische Region
Spaniens.



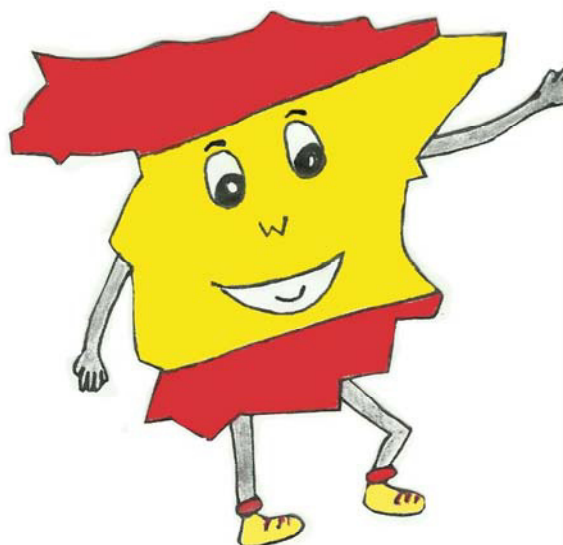
TORRIJAS

Zubereitung:

Schneide das Baguette oder Brot in Scheiben. Tauche diese in die Milch ein, sodass sie die Milch aufsaugen. Verquirle die Eier und auch die Brotscheiben auch dort hinein. Brate die eingetauchten Brotscheiben mit Olivenöl in einer Pfanne an. Streue auf die gebratenen Torrijas etwas Zucker oder Zimt zur Versüßung!

Zutaten:
für 4 Personen,
Arbeitszeit: ca.15 Min.

1 altes Baguette / Brot
1 L Milch
1,5 EL Zimt
1,5 EL Zucker
Olivenöl
2 Eier



Die sogenannten Torrijas sind eine Art spanische "Arme Ritter", ein Gericht, das man auch in Deutschland kennt.



TORTILLA

Zubereitung:

Schneide die geschälten Kartoffeln längs in dünne Scheiben. Hacke die Zwiebel und mische sie mit den Kartoffelscheiben in einer großen Schüssel. Würze das Gemisch mit Salz. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne und gebe die Mischung hinein, sodass der Boden der Pfanne bedeckt ist. Das Olivenöl sollte dabei fast die Kartoffeln bedecken. Lasse die Mischung solange in der Pfanne bis die Kartoffeln gekocht sind. Danach ziehe die Pfanne vom Herd. Trenne die Eier und schlage beides mit einem Schneebesen getrennt auf. Füge beides in eine große Schüssel und rühre es mit einem Esslöffel um. Gib noch einmal Olivenöl in die Pfanne und erhitze das Kartoffelgemisch.

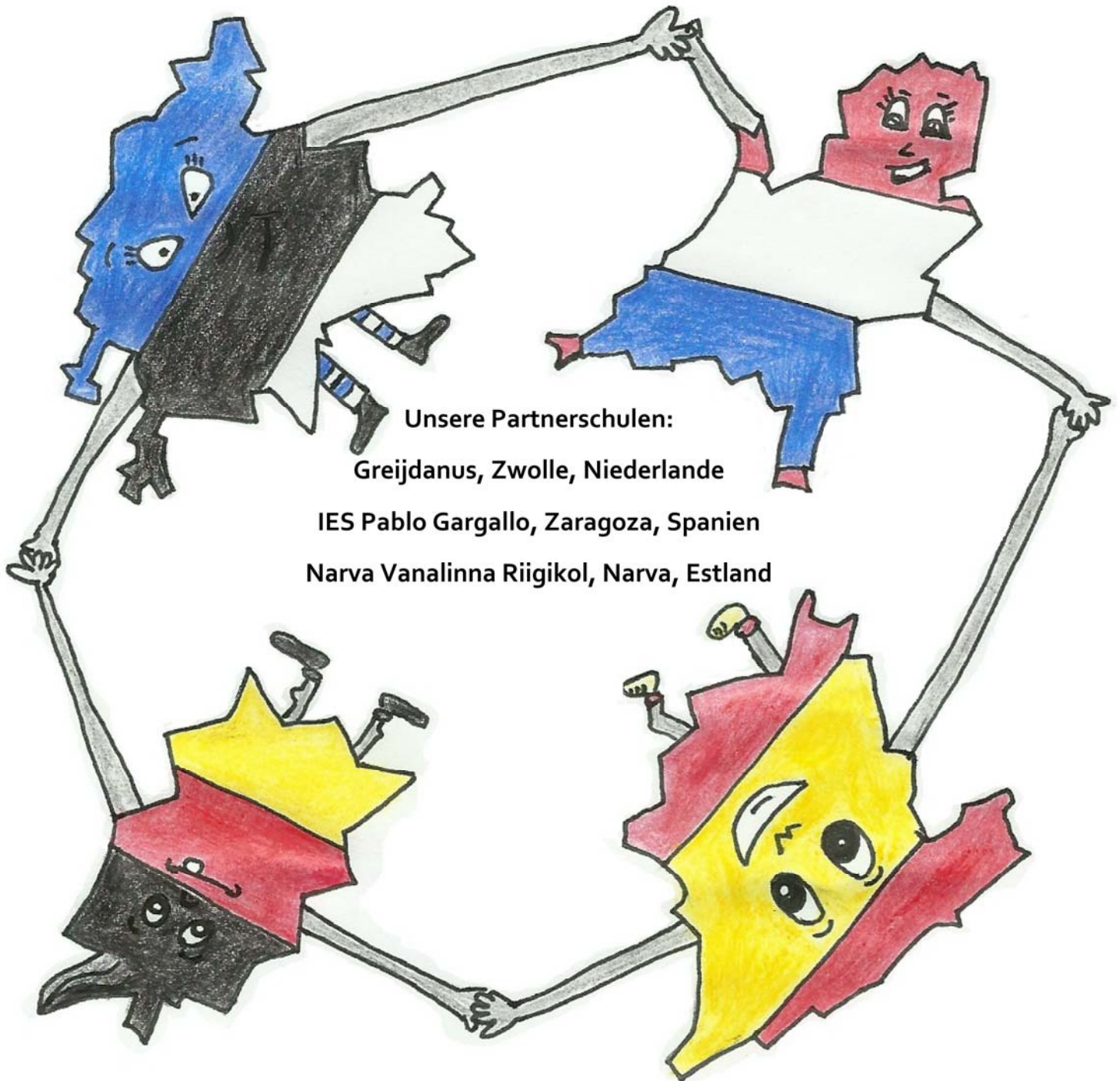
Verteile nebenbei das Eiergemisch über die Kartoffeln. Wenn das Eiergemisch an den Seiten zu kochen anfängt, dann löse die Tortilla am Rand und schaue, ob die Unterseite bräunlich geworden ist. Die Eirmischung sollte jedoch nicht komplett gekocht sein, sondern innen noch etwas flüssig sein. Brate die Tortilla auch von der anderen Seite für 3-4 Minuten an. Dann drehe die Hitzezufuhr herunter und lasse die Tortilla weitere 2 Minuten zum Abkühlen in der Pfanne. Dann ist sie servierfertig!

Zutaten:
für 6 Personen,
Arbeitszeit: ca.45 Min.

5-6 mittelgroße
Kartoffeln
1 Zwiebel
7 Eier
Olivenöl
Salz

Eine Tortilla ist ein
spanisches
Nationalgericht, das mit
dem deutschen Omelett
vergleichbar ist.

Erasmus+: Partnerschulen



Impressionen II



Quellen

https://de.wikipedia.org/wiki/Flagge_Deutschlands#/media/File:Flag_of_Germany.svg

https://de.wikipedia.org/wiki/Flagge_Estlands#/media/File:Flag_of_Estonia.svg

https://de.wikipedia.org/wiki/Flagge_der_Niederlande#/media/File:Flag_of_the_Netherlands.svg

https://de.wikipedia.org/wiki/Flagge_Spaniens#/media/File:Flag_of_Spain.svg

https://de.wikipedia.org/wiki/Flagge_Bangladeschs#/media/File:Flag_of_Bangladesh.svg

https://de.wikipedia.org/wiki/Flagge_Afghanistans#/media/File:Flag_of_Afghanistan.svg

https://de.wikipedia.org/wiki/Flagge_des_Irak#/media/File:Flag_of_Iraq.svg

https://www.google.de/search?q=kontakt&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=oahUKewjzxYjQkrfbAhWiDpoKHRFmCjsO_AUICigB&biw=1366&bih=589#imgsrc=h-v4Ql9DLOMNCM:

https://www.google.de/search?biw=1366&bih=589&tbn=isch&sa=1&ei=vbATW_uWE4mjmWxWybGADQ&q=afghani+chicken+pulao&oq=afghani+chicken+pu+laos&gs_l=img.3..0.0i19k13.7316.11447.0.15363.16.11.0.0.0.204.1276.0j81.9.0..2..0...1c.1.64.img..7.2.345...ojoi24k1.0.4QWbtZITV_A#imgsrc=5m3P3eqBEe3T3M:

https://www.google.de/search?q=brot&hl=de&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=oahUKewihHjjkLjbAhXPmLQKHT13BgSO_AUICigB&biw=1920&bih=943#imgsrc=SVNnZOKrCXDPbM:

https://www.google.de/search?q=kr%C3%A4uterquark&hl=de&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=oahUKewi6IKGHkbjbAhVRlIAKHWWyDgAQ_AUICigB&biw=1920&bih=943#imgsrc=sba2TY4TezTz3M:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbn=isch&sa=1&ei=gTOUW6mHGsrXwQKVqKGgBQ&q=dip+gr%C3%BCn&oq=dip+gr%C3%BCn&gs_l=img.3..0i513ok1joi813ok12.82368.90779.0.91552.7.6.1.0.0.0.65.343.6.6.0....0...1c.1.64.img..0.7.347...ojoi67k1joi30k1.0.ZxudjKqO3ys#imgsrc=14M4chwHWjGoxM:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbn=isch&sa=1&ei=gTOUW6mHGsrXwQKVqKGgBQ&q=brot+mit+dip+auf+brett&oq=brot+mit+dip+auf+brett&gs_l=img.3..7408.13999.0.14423.19.19.0.0.0.0.65.999.19.19.0....0...1c.1.64.img..0.10.559...ojoi19k1joi713oi19k1joi713ok1joi813ok1joi10i24k1joi513ok1joi813ok1joi24k1joi30k1.0.q5znWTPOTIM#imgsrc=b6-EY5TR4-Gd_M:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbn=isch&sa=1&ei=UjUW4_FN8LLwOKCs66OCA&q=minifrikadellen+auf+spie%C3%9Fen&oq=minifrikadellen+auf+spie%C3%9Fen&gs_l=img.3..46772.52230.0.53351.15.15.0.0.0.0.58.783.15.15.0....0...1c.1.64.img..0.5.266...35139k1joi10i24k1.0.BLzQQsoFVxs#imgsrc=3hZvxkmkDzT2QM:

<http://www.ekitchen.de/imgs/02/1/2/2/7/9/frikadelle-aus-dem-ofen-f1e4232fd910170e.jpg>

http://2.bp.blogspot.com/_gJdSRZ3RSas/UehvUM2FtLI/AAAAAAAAABwo/R4O6fp-h5m4/s1600/Kissel+2.jpg

http://edition-elnern.com/wp-content/uploads/2018/04/rote_Gruetze_1.jpg

<https://encrypted-tbno.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRuyrc2c459qxADTDXYwpJfvRV-6l3ND21ywB7QyBvw1tSAa73s3sg>

https://www.google.de/search?q=PIKKPOISS&hl=de&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=oahUKewjnsf-SmLjbAhUN6aQKHbV_CD0Q_AUICigB&biw=1920&bih=943#imgsrc=1ZEueGqkBzuXdM:

<https://koch-rezepte.me/wp-content/uploads/2013/04/Hackmasse-einf%C3%BCllen-dann-3-hartgekochte-Eier.jpg>

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbn=isch&sa=1&ei=fDoUW_7oPJGdkwXXql_gCA&q=Schtschi&oq=Schtschi&gs_l=img.3..0l2joi24k1l6.7640.9048.0.9839.2.2.0.0.0.0.78.78.1.1.0....0...1c.1j2.64.img..1.1.77.0...0.XypnRaNfqXs#imgsrc=efjbS-VdjWo2M:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbn=isch&sa=1&ei=fDoUW_7oPJGdkwXXql_gCA&q=Schtschi&oq=Schtschi&gs_l=img.3..0l2joi24k1l6.7640.9048.0.9839.2.2.0.0.0.0.78.78.1.1.0....0...1c.1j2.64.img..1.1.77.0...0.XypnRaNfqXs#imgsrc=efjbS-VdjWo2M:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbs=itp%3Aphoto%2Cimgo%3A1&tbn=isch&sa=1&ei=lz4UW-CZLly3kwXYh4jIBA&q=Schtschi&oq=Schtschi&gs_l=img.3..35139k1joi24k1l6.5968.8786.0.9892.11.6.0.0.0.0.126.495.5j1.6.0....0...1c.1.64.img..8.2.205...0i513ok1.0.-jH2nX6EoPY#imgsrc=jqZq5_mz5Aj4-M:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbs=itp%3Aphoto%2Cimgo%3A1&tbn=isch&sa=1&ei=yT4UW83gJoivkwXLlKrgBw&q=Husarensala&oq=Husarensalade&gs_l=img.3..24455.25041.0.25300.3.3.0.0.0.0.78.222.3.3.0....0...1c.1.64.img..0.1.77...ojoi24k1.0.qzJmxlFPJWw#imgsrc=ESLs3WXv_y5mPM:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbs=itp%3Aphoto%2Cimgo%3A1&tbn=isch&sa=1&ei=yT4UW83gJoivkwXLlKrgBw&q=Husarensala&oq=Husarensalade&gs_l=img.3..24455.25041.0.25300.3.3.0.0.0.0.78.222.3.3.0....0...1c.1.64.img..0.1.77...ojoi24k1.0.qzJmxlFPJWw#imgsrc=ciHszLNyqTqtpM:

https://chickslovefood.com/wp-content/uploads/sites/4/2016/07/IMG_7007-738x492.jpg

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbs=itp%3Aphoto%2Cimgo%3A1&tbm=isch&sa=1&ei=7z8UW4XaFgQ2kwXa7p6wCw&q=lachs+auf+holzbrett&oq=lachs+auf+holzbrett&gs_l=img.3..0l4joi2k1l2.31228.36768.0.37071.20.14.0.6.6.0.91.1047.13.13.0....0...1c.1.64.img..1.19.1068.0..35i39k1joi67k1joi8i3ok1.0.Eri3loKlenc#imgrc=ivOZ8iFkZlqVOM:

<https://www.finnwerk.de/media/catalog/product/cache/1/image/445b9e48e56bfoea8ab00ea4d9e3e19f/S/e/Servieren-vom-Brett-Flammlachs-mit-Zutrone-Salz-Pfeffer-und-etwas-Rosmarin.jpg>

http://www.ohmyfoodness.nl/wp-content/uploads/2017/12/oliebollen_met_appel_en_kaneel.jpg

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbm=isch&sa=1&ei=sEIUW_jXKsnisAeZi5egAw&q=STAMPPOT+MIT+BOERENKOOL&oq=STAMP POT+MIT+BOERENKOOL&gs_l=img.3...29213.30492.0.31246.2.2.0.0.0.0.68.68.1.1.0....0...1c.2.64.img..1.0.0.0...o.zZYjOkbEG3k#imgrc=VUC5UpzvKMRZOM:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbm=isch&sa=1&ei=sEIUW_jXKsnisAeZi5egAw&q=STAMPPOT+MIT+BOERENKOOL&oq=STAMP POT+MIT+BOERENKOOL&gs_l=img.3...29213.30492.0.31246.2.2.0.0.0.0.68.68.1.1.0....0...1c.2.64.img..1.0.0.0...o.zZYjOkbEG3k#imgrc=EwxqbNFJAMyRM:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbm=isch&sa=1&ei=sEIUW_jXKsnisAeZi5egAw&q=STAMPPOT+MIT+BOERENKOOL&oq=STAMP POT+MIT+BOERENKOOL&gs_l=img.3...29213.30492.0.31246.2.2.0.0.0.0.68.68.1.1.0....0...1c.2.64.img..1.0.0.0...o.zZYjOkbEG3k#imgrc=QvFXjGebo-fQAM:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbm=isch&sa=1&ei=oEIUWgndKYTbsAekxoXIAO&q=+VLAFLIP&oq=+VLAFLIP&gs_l=img.3..35i39k1joi30k1l9.31185.33772.0.34176.24.10.0.0.0.0.93.714.9.9.0....0...1c.1j2.64.img..22.2.152.0...0.5mPR1tG8Pc4#imgrc=FrzB1JQFrJruqM:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbm=isch&sa=1&ei=oEIUWgndKYTbsAekxoXIAO&q=+VLAFLIP&oq=+VLAFLIP&gs_l=img.3..35i39k1joi30k1l9.31185.33772.0.34176.24.10.0.0.0.0.93.714.9.9.0....0...1c.1j2.64.img..22.2.152.0...0.5mPR1tG8Pc4#imgrc=y5JuRyoo7kZgpM:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbm=isch&sa=1&ei=oEIUWgndKYTbsAekxoXIAO&q=+VLAFLIP&oq=+VLAFLIP&gs_l=img.3..35i39k1joi30k1l9.31185.33772.0.34176.24.10.0.0.0.0.93.714.9.9.0....0...1c.1j2.64.img..22.2.152.0...0.5mPR1tG8Pc4#imgrc=ilv-sb5UBgfNuM:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbm=isch&sa=1&ei=pUMUW6fdFcGdkgXr16bYCg&q=arroz+con+leche&oq=arroz+con+&gs_l=img.1.1.0l10.57660.61430.0.63862.11.11.0.0.0.0.79.763.10.10.0....0...1c.1.64.img..1.10.761.0..35i39k1.0.94eKN84lYqQ#imgrc=o5W-VQowjVbsTM:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbm=isch&sa=1&ei=pUMUW6fdFcGdkgXr16bYCg&q=arroz+con+leche&oq=arroz+con+&gs_l=img.1.1.0l10.57660.61430.0.63862.11.11.0.0.0.0.79.763.10.10.0....0...1c.1.64.img..1.10.761.0..35i39k1.0.94eKN84lYqQ#imgrc=UWCjM9osPFUVKM:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbm=isch&sa=1&ei=5UMUW4XlMoKZkgW2srKoCQ&q=flan+de+huevo&oq=flan+de+&gs_l=img.1.0.0l3joi30k1l7.41061.43771.0.45679.9.9.0.0.0.0.88.650.8.8.0....0...1c.1.64.img..1.8.649.0..35i39k1joi67k1joi10k1.0.vlxycZ2Stlc#imgrc=IN8_bvQRZnyM3M:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbm=isch&sa=1&ei=5UMUW4XlMoKZkgW2srKoCQ&q=flan+de+huevo&oq=flan+de+&gs_l=img.1.0.0l3joi30k1l7.41061.43771.0.45679.9.9.0.0.0.0.88.650.8.8.0....0...1c.1.64.img..1.8.649.0..35i39k1joi67k1joi10k1.0.vlxycZ2Stlc#imgrc=S9bv_OpzoFKfCM:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbm=isch&sa=1&ei=FEQUW_ulCYuQkwx3rZCYCQ&q=migas&oq=migas&gs_l=img.3..0l10.63453.65019.0.65345.6.6.0.0.0.0.101.421.4j1.5.0....0...1c.1.64.img..1.5.420.0..35i39k1joi67k1.0.pc1Qt62_RRI#imgrc=R3OFA06oAT1M5M:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbm=isch&sa=1&ei=VkJQUW5vcC4O3kwXcwo_ADg&q=pORRUSALDA+CON+GARBANZOS&oq=p ORRUSALDA+CON+GARBANZOS&gs_l=img.3...28613.29698.0.30105.3.3.0.0.0.0.80.157.2.2.0....0...1c.2.64.img..1.1.80.0..0j35i39k1joi67k1.0.dE1LXNoB1po#i mgrc=TgHbaJQ7yXjI-M:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbm=isch&sa=1&ei=VkJQUW5vcC4O3kwXcwo_ADg&q=pORRUSALDA+CON+GARBANZOS&oq=p ORRUSALDA+CON+GARBANZOS&gs_l=img.3...28613.29698.0.30105.3.3.0.0.0.0.80.157.2.2.0....0...1c.2.64.img..1.1.80.0..0j35i39k1joi67k1.0.dE1LXNoB1po#i mgrc=ssO6G-SuoUxMOM:

https://www.gallinablanca.es/files/thumbs/90c5a88f3708f1eac1cd638752c2eef3ea789aed_r900_480_2.jpg

<http://1.bp.blogspot.com/-p7zxzAMM9pc/VQBjy9qasPI/AAAAAAADEQ/XgoEoHRocwl/s1600/Potaje%2Bde%2Bgarbanzos%2Bcon%2Bbacalao.JPG>

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbm=isch&sa=1&ei=mkYUW-CaN8TkwXojbyoDg&q=torrija&oq=torrija&gs_l=img.3..0l2joi30k1l8.141270.144636.0.145086.8.8.0.0.0.0.82.559.7.7.0....0...1c.1.64.img..1.7.558.0..35i39k1joi67 k1.0.XG8wRx3J-Do#imgrc=wqTfScSOAI_ZnM:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbm=isch&sa=1&ei=docUWgH6O4qukwXY_4HICA&q=arme+ritter&oq=arme+ritter&gs_l=img.3..0l 10.5474.7757.0.8124.10.7.0.3.3.0.141.512.5j1.6.0....0...1c.1.64.img..1.7.312...0i24k1joi19k1.0.7HDxLfp1000#imgrc=YS5zHRPPDysP1M:

https://www.google.de/search?q=arme+ritter+mit+erdbeeren&hl=de&tbm=isch&tbs=rimq:CVWoTutsHwmAljh_1AfZoswtl5TVipnLBkFBmaeuFke1zlsktfPU8F epTYmbou6iElqnSjXz4E74oawlgWGGarHghvSoSCX8BgmizCojIEUOqUvlfCiewKhlJNWKmcsGQUGYRnJnyvnoeB_1QqEglp64WR7XMiYRH-Ojxf2Tz5gyoSCS18gTwV6lNiEVOyJE4TN9n4KhIJZui7qlQiqdlRtRflWZTODdEqEgmNfPgTvjRrAhEtIx7lITumSyoSCSBYYZqseCG9EY77oiJVkoQ2&tbo=u&sa=X& ved=2ahUKewjkr-b07jbAhVE16QKHfvmAHlQ9Cg6BAGBEB&biw=1920&bih=943&dpr=1#imgrc=VahO62wfCYB_3M:

https://www.google.de/search?hl=de&biw=1920&bih=943&tbm=isch&sa=1&ei=uocUW-KEPLHnsAfa1qegAQ&q=tortilla&oq=tortilla&gs_l=img.3..0l10.46139.48072.0.48478.9.7.0.2.2.0.85.484.6.6.0....0...1c.1.64.img..1.8.491.0..35i39k1joi67k1.0.b8O eqdrteBo#imgrc=fjBVGJ7hwDho8M:

https://www.google.de/search?q=k%C3%A4se+weintrauben+igel&client=firefox-b-ab&dcrr=o&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=oahUKewidX8X_2LnAbAUjr6QKHwbbDGWQ_AUICigB&biw=1280&bih=913#imgrc=w4xK2bca7MnThM:

https://www.google.de/search?client=firefox-b-ab&dcrr=o&biw=1280&bih=913&tbm=isch&sa=1&ei=vwYVW7CiMI-ZsAe88IzwAw&q=k%C3%A4seigel+im+brot&oq=k%C3%A4seigel+im+brot&gs_l=img.3...11418.12318.0.12526.4.4.0.0.0.0.72.268.4.4.0....0...1c.1.64.img..0.0.0.0.FyZFBpoNOUQ#imgrc=NoH1fbzn4oSdXM:

