

DWGS

does...



THE TASTE



DAS IST KATJA...

An die Löffel, fertig, los!



MINIBURGER

Köche: Luna, Olli, Deave, Dean, Isabell



Zutaten

- 12 Slider Bunds
- 500g Rinderhackfleisch
- 2 Paprika
- 6 Scheiben Cheddar
- 50g Kartoffel-Chips
- 12 Salatblätter
- Bangersauce
- 25g BBQ-Rub nach Wahl
- 1 Chilischote

Zubereitung

1. Paprika schneiden
2. Chili schneiden
3. Burgerbrötchen anbraten
4. Burgerfleisch braten
5. Soßen dazugeben
6. Zum Ende Gewürze nach Wahl hinzufügen

Tipp:
**Viel Soße auf den
Burger!**



SCHOKOMUFFINS

Köche: Annemarie, Pia, Hanna, Katharina, Mahdiye



1

- Alle Zutaten in die Schüssel geben
- Den Teig mixen
- Teig in die Backform geben



2

- Ofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen
- Anschließend die Muffins in den Ofen schieben



3

- Nach Wahl dekorieren



Zutaten

- 200g Margarine
- 200g Zucker
- 180g Mehl
- 3 Eier
- 2TL Backpulver
- 200ml Milch
- 45g Kakaopulver
- 50g Schokostreusel
- 45g Kokosraspel

Tipp:
Auf den Backofen achten! 😊

SCHNITZEL-MENÜ

Köche: Karl, Linus, Tjomme, Elias und Jamie



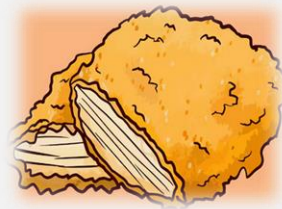
- 1
 - Schnitzel waschen und trocken tupfen
 - dann schneiden
 - Eier aufschlagen
 - Paniermehl in ein Teller geben
 - Fett erhitzen
 - Schnitzel erst in Ei wenden, dann in Paniermehl
 - Schnitzel braten = FERTIG



- 2
 - Kartoffeln schälen und in kleine gleichmäßige Stücke schneiden
 - Kartoffeln kochen lassen für 12 Minuten, abgießen, in eine Schüssel geben
 - Kartoffeln stampfen und Milch in einem Topf aufkochen lassen
 - Kartoffeln in die Milch geben
 - Gewürze hinzufügen und dann vermischen



3



- Zu der Gemüsebrühe Sahne und Milch hinzufügen
- Fett in einem Topf erhitzen
- in Würfel geschnittene Möhren und Zwiebeln erhitzen
- Brühe hinzufügen
- Tomatenmark und Mehl dazugeben
- pürieren



Zutaten

Hähnchenschnitzel:

- 2 große Hähnchenschnitzel
- 2 Eier
- Paniermehl
- Salz
- Pfeffer
- Paprikagewürz edelsüß
- Bratfett

Kartoffelbrei:

- 1 kg Kartoffeln
- Milch
- Butter
- Salz
- Muskat

Rahmsauce:

- 1 Zwiebel
- Möhren
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Butter
- 50 ml Sahne
- 50 ml Milch
- 2 EL Weizenmehl
- 200ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer

NUDELSALAT MIT FLEISCHSALAT

Köche: Annemarie, Pia, Hanna, Katharina, Mahdiye

Zutaten

- 5 l Wasser
- Salz
- 500g Nudeln

Für die Marinade

- Etwas Zucker
- 8 EL Olivenöl
- Pfeffer
- 4 EL Kräuternessig
- Salz
- 1 kleine Dose Ananasscheiben
- 20 kleine Gewürzgurken
- 3 hart gekochte Eier
- 800g Fleischsalat
- 300g Naturjoghurt



1 Nudeln kochen und anschließend mit heißem Wasser abspülen und abtropfen lassen



2 Für die Marinade Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, Olivenöl dazugeben



3 Restliche Zutaten in die Marinade geben



4 Alles gut vermischen

MELONEN-FETA-SALAT

Zeit und Anzahl der Portionen hinzufügen

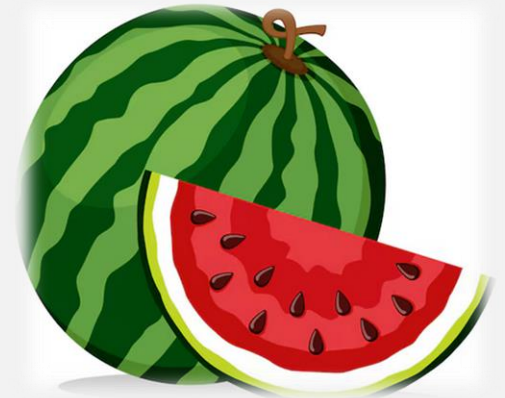


Zutaten

- Melone
- Feta
- Milde Pinienkerne

Zubereitung

1. Zuerst Melone schneiden
2. Feta schneiden
3. Feta, Melone und Nüsse vermischen



KARTOFFELSALAT



Zutaten

- 6 Pellkartoffeln (600g)
- 6 Eier
- 6 Gewürzgurken (150g)
- 6 Scheiben Fleischwurst (150g)
- 6 kleine Zwiebeln

Dressing

- 150g Salatmayonnaise
- 150g Naturjoghurt
- 50g Gurkenwasser von den Gewürzgurken
- 10g Senf
- 25g Balsamico, weiß
- ½ EL Salz
- Etwas Pfeffer und Salz

Zubereitung

1. Pellkartoffeln pellen und in Scheiben schneiden
2. Eier hart kochen und in Scheiben schneiden
3. Zwiebeln in Würfel, Fleischwurst in Streifen und Gurken in Scheiben schneiden
4. Aus den restlichen Zutaten ein Dressing herstellen
5. Alle geschnittenen Zutaten in die Marinade geben und abschmecken
6. Den Kartoffelsalat durchziehen lassen



DÖNER

Köche: Linus, Karl, Jamie, Elias



- 1
 - Gurken waschen, schälen und längs halbieren
 - Gemüsezwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden
 - Dann Gurken raspeln
- 2
 - Fleisch kleinschneiden, mit Öl anbraten und mit Oregano und Gyrosgewürz würzen
- 3
 - Danach Quark, Joghurt und geraspelte Gurken und vermischen
 - Mit Pfeffer und Salz würzen.
 - Alles nach Bedarf in ein Pitabrötchen füllen



Zutaten

Für den Knoblauch-Dill-Quark

- 250g Salatgurke
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Magerquark
- 1 Becher (150g) Naturjoghurt
- 1 EL geschnittener Dill
- Salz
- Pfeffer

Für den Döner

- 2 Zwiebeln
- 1 EL Weißweinessig
- Gerebelter Oregano
- 4 EL Olivenöl
- 800g gewürztes Gyros



PIZZA

Köche: Pia, Annemarie, Katharina, Hanna, Mahdiye



Teig gehen lassen



1 Zuerst die Zwiebeln und Knoblauchzehen schneiden, mit passierten Tomaten und Tomatenmark vermischen.

2 Danach Mehl, Hefe, Olivenöl, Zucker, Salz und etwas Wasser zu einem Teig zusammenmischen.

3 Den Teig ausrollen und nach Wahl belegen.



Zutaten

Für den Hefeteig:

- 250g Weizenmehl
- ½ Pck. Hefe
- 125ml lauwarmes Wasser
- ½ TL Zucker
- 2 TL Olivenöl
- ½ gestr. TL Salz

Für die Sauce:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauch
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Dose pürierte Tomaten
- Pizzawürz
- Salz
- Pfeffer

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Köche: Luna, Isabell



Zutaten

- 100g Parmesan
- 2 Becher Creme fraiche (je 150g)
- 4 Eier
- 1 EL gehacktes Basilikum
- Salz
- Etwas Tabasco
- 5l Wasser
- 500g Spaghetti
- 75g geräucherter Speck
- 1 EL Olivenöl

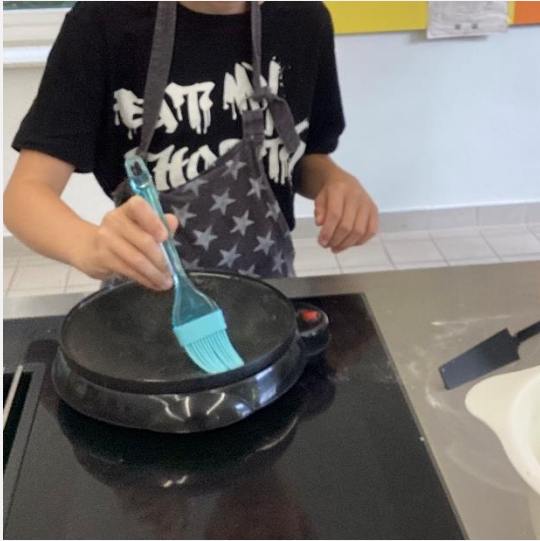
Zubereitung

1. Creme fraiche mit Käse und Eiern in einer Schüssel vermischen und salzen.
2. Dann Nudeln kochen mit 5 Liter Wasser.
3. Die Nudel in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
4. Schinkenwürfel anbraten.
5. Die Nudel zu den Schinkenwürfel dazu geben und die Käsesoße untermischen.



CREPES

Köche: Dean, Olli, Dave, Tjomme



1

Das Mehl mit der Milch und den Eiern und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und gut verrühren.



2

Dann eine Pfanne mit Öl einstreichen und erhitzen.



3

Anschließend den Teig goldbraun backen. Danach nach Wahl den Teig nach Wahl belegen.

Zutaten

- 500g Mehl
- 800ml Milch
- Salz
- 4 Eier
- Öl zum Braten





WIR WAREN DABEI:

*Mahdiye
Hanna
Katharina
Oli*

*Dave
Luna
Pia*

*Karl
Frau Erdmann*

*Annemarie
Dean
Elijas
Tjomme*

*Linus
Jamie
Rashi*

*Nele
Frau Worm*



IMPRESSIONEN...

