



Kurt-Körper-Gymnasium



KOCHEN UM DIE WELT

Ein Projekt am Kurt-Körper-Gymnasium im Juli 2025

TEAM PROJEKTPLANUNG:

Luna Al-Kahegy
Sirin Balousha
Hosna Hashimi
Amina Wallinger
Joy Ehrich
Sahra Monzef
Arian Najafi
Mohammad Naqschbandi
Esad Öztürk
Maylin Sellke

TEILNEHMENDE:

Iman Imsirovic
Jaspreet Kaur
Luna Al-Kahegy
Sirin Balousha
Hosna Hashimi
Sahra Monzef
Amina Wallinger
Joy Ehrich
Yassin Hasan
Arian Najafi
Syria Popal
Mohammad Naqschbandi
Maylin Sellke
Kaihan Waziri
Amir Navabi
Fadi Thalja
Abdullah Khan
Omran Sedighi
Aasim Kouko

KOCHEN UM DIE WELT

mit 19 Schüler*innen in der Küche der
benachbarten Grundschule Archenholzstraße

DER SPEISEPLAN

Montag:

JAPAN / KOREA / TÜRKEI

Ramen

Rice Cakes

Künefe

Dienstag:

USA / AFGHANISTAN

Raising Cane's

Firni

Mittwoch:

Besuch im MARKK

Museum am Rothenbaum.

Kulturen und Künste der Welt

„Tausend Töpfe – was Essen uns angeht“

Donnerstag:

ITALIEN / TÜRKEI / FRANKREICH

Spaghetti Carbonara

Pide

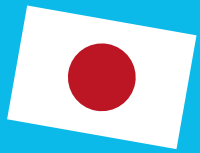
Crème Brûlée

Kochen/ Foodstyling: **Michele Wolken**
Lehrerinnen: Svenja Davids & Edda Oltmann





Japanische Ramen (Nudelsuppe)



WAS IST RAMEN?

Ramen ist eine japanische Nudelsuppe und stammt ursprünglich aus China. Im späten 19. und frühen 20. Jahrhundert brachten chinesische Einwanderer ihre Nudelgerichte nach Japan. Das Wort Ramen kommt wahrscheinlich vom chinesischen „lāmiàn“, was „gezogene Nudel“ bedeutet.

ZUTATEN:

Einlage:

- 4 Bio-Eier (Kl. M)
- 2 Pak Choi
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 150 g Mais (aus der Dose)
- 100 g Pilze (z.B. Champignons und Buchenpilze)

Suppe:

- 4 weiße Zwiebeln à 80 g
- 4 Möhren à 80 g
- 1 Stange Lauch/Porree
- 1 Stück Ingwer (frisch, daumengroß, à ca. 5 cm)
- 0,5 Bund Frühlingszwiebeln
- 3 EL Sesamöl
- 3 EL Sojasauce
- 2 l Wasser
- 1 EL Chili-Öl
- 1 Päckchen Ramen-Nudeln (ca. 50 g pro Person)



ZUBEREITUNG:

Einlage:

1. Eier ca. 6 Minuten wachsw weich kochen und beiseitestellen. Für die vegane Zubereitung des Rezepts diesen Schritt einfach auslassen.

2. Pak Choi waschen, halbieren und längs in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Mais in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Champignons vierteln oder in Scheiben schneiden, Buchenpilze zerteilen.

Suppe:

3. Knoblauch und Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein schneiden. Möhren, Porree und Frühlingszwiebeln waschen, schälen und in Ringe schneiden.
4. Anschließend Öl in einem Topf erhitzen, das gesamte Gemüse darin unterrühren und bei mittelstarker Hitze 5 Minuten braten. Mit Sojasauce ablöschen und kurz mit anrösten. Zum Schluss mit 2 l Wasser aufgießen, Pilze dazugeben und köcheln lassen.
5. In der Zwischenzeit Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Wasser bissfest garen.
6. Nudeln in Schalen geben, Suppe gleichmäßig darauf verteilen, zum Schluss Eier halbieren, auf die Suppe geben, mit Chiliöl beträufeln und servieren.



TIPP:

Mit Erdnussbutter bekommt die Suppe eine angenehm nussige Note. Dazu ca. 2 EL Erdnussbutter mit etwas Wasser in einer Schüssel vermengen und erst dann in die Suppe hineingeben, so löst sich die Erdnussbutter besser.



WAS IST KOREANISCHER REISKUCHEN?

(AUCH RICE CAKES UND TTEOKBOKKI GENANNT)

Rice Cakes sind ein Street-Food-Trend aus Korea. Diese Reiskuchen sind zwischen Schupfnudel und Kartoffelknödel einzuordnen, aber komplett aus Reis. Sie werden in Korea mit Vorliebe in einer Brühe mit „Gochugaru“ und „Gochujang“ (sehr pikantes koreanisches Chilipulver und Chilipaste) gekocht und oft auch mit Fischkuchen und gekochten Eiern serviert. Dieses Gericht ist in Korea an jeder Straßenecke zu bekommen.

ZUTATEN:

Reiskuchen:

- 180 ml Wasser
- 300 g Reismehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Sesamöl

Sauce:

- 500 ml Wasser
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Gochujang (koreanische Chilipaste)
- 2 EL Sojasauce
- 1 ½ EL Zucker
- 2 Frühlingszwiebeln
- Sesam nach Bedarf



ZUBEREITUNG:

Reiskuchen:

1. Wasser aufkochen. Salz und Reismehl in einer Schüssel mischen, mit heißem Wasser übergießen und erst mit einem Holzlöffel, dann mit den Händen gründlich verkneten.
2. Einen Topf mit zwei Fingerbreit Wasser füllen, ein passendes Sieb hineingeben und mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf geben. Bei geschlossenem Deckel ca. 25 Minuten dämpfen.
3. Sesamöl auf einer Arbeitsfläche verteilen, den Teig darauf geben und ca. 10 Min. gründlich kneten, bis der Teig geschmeidig ist, nicht mehr klebt und leicht durchscheinend aussieht. Den Teig halbieren. Mit den Händen auf der Arbeitsplatte in 2 ca. 1,5 cm dicke Rollen formen. In 5 cm lange Stücke schneiden. Die andere Hälfte des Teiges ebenso verarbeiten.

Sauce:

4. 500 ml Wasser einer Pfanne zum Kochen bringen. Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse in die Pfanne drücken. Gochujang, Sojasauce und Zucker hinzugeben und verrühren, dann ca. 2 Min. köcheln lassen.
5. Reiskuchen zur Sauce geben und ca. 10 Minuten köcheln. Dabei gelegentlich vorsichtig umrühren. Die Sauce sollte jetzt leicht andicken. Frühlingszwiebeln waschen und in schräge Ringe schneiden. Bis auf etwas Grün unterrühren. Tteokbokki in einer Schüssel servieren, mit dem Rest Frühlingszwiebeln und wenig Sesam bestreuen.

TIPP:

Auch in anderen Brühen und Suppen sind Reiskuchen eine sehr geeignete Einlage. Im gegarten Zustand kann man sie auch anbraten, aber am besten eignen sie sich für klebrige Saucen.

WAS IST KÜNEFE?

Künefe ist eine levantinische warme Süßspeise aus einem Käse aus Schafs- und Kuhmilch und Kadayif (dünne Teigfäden) und wird als Dessert nach dem Hauptgericht gegessen. Es ist ein sehr altes Dessert und in weiten Teilen der arabischen Welt verbreitet. Zu Künefe wird Çay Tee getrunken (Çay = Türkischer Tee).

ZUTATEN:

- 150 g Zucker
- 1 Zitrone
- 400 g Taze Kadayif (dünne Teigfäden, auch Engelshaar genannt, in gut sortierten türkischen Supermärkten zu kaufen)
- 200 g Butter (plus 2 El zum Ausfetten der Form)
- 1 Kugel Mozzarella (ca. 125 g Abtropfgewicht, ersatzweise geriebener Mozzarella)
- 4 El Pistazienkerne (grob gehackt)

ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Zuckersirup den Zucker und 150 ml Wasser in einen Topf geben und langsam aufkochen. Zitrone auspressen. Wenn der Sirup kocht und der Zucker sich vollständig aufgelöst hat, Zitronensaft dazugeben und mind. 10 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.
2. Taze Kadayif (Teigfäden) in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und aufgelockert in eine Schüssel geben.



3. Butter schmelzen, über die Teigfäden geben und so verteilen, dass sie vollständig mit Butter benetzt sind. Mozzarella hacken oder in dünne Scheiben schneiden.
4. Die Hälfte des Taze Kadayif gleichmäßig in einer mit 1 El Butter gebutterten Backform auf dem Boden verteilen und flach andrücken. Mozzarella darauf verteilen, sodass alles bedeckt ist. Die andere Hälfte des Mozzarellas verteilen und erneut gut andrücken. Das geht mit der flachen Hand oder mithilfe des Bodens eines Trinkglases am besten.
5. Form mit restlichem 1 El Butter erneut buttern und Künefe mit der ungebackenen Seite nach oben zurück in die Form geben. Weitere 10–15 Minuten backen, bis es goldbraun ist.
6. Mit kaltem Zuckersirup übergießen, mit Pistazien bestreuen und noch warm servieren.



TIPP:

Künefe schmeckt am besten, wenn sie warm gegessen wird!



WAS SIND RAISING CANE'S?

„Raising Cane's Restaurants“ ist eine amerikanische Fast-Food-Kette, die sich auf Chicken Fingers spezialisiert hat. Chicken Fingers sind frittiertes Hähnchenfleisch, das mariniert und paniert wird. Das Rezept für die dazugehörige berühmte Dip-Sauce, die auf Mayonnaise basiert, wird von der Unternehmensleitung geheim gehalten. Aber unsere Version ist auch sehr lecker!

ZUTATEN:

Fleisch und Gewürze:

- 8 Hähnchenbrust-Tenderloins (die zarten Streifen unter der Brust, geht aber auch mit Hähnchenbruststücken/-schnittel)
- 480 ml Buttermilch
- 2 TL Knoblauchpulver
- 2 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Salz

Panade:

- 300 g Mehl
- 2 TL Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- ½ TL Cayennepfeffer
- ½ TL Backpulver (für extra Knusprigkeit)

Sauce:

- 240 ml Mayonnaise
- 60 ml Ketchup
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 2 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Worcestershire-Sauce
- ½ TL Salz

ZUBEREITUNG:

Marinade:

1. Alle Marinade-Zutaten in einer Schüssel vermischen.
2. Hähnchen einlegen und mindestens 4 Stunden, idealerweise über Nacht marinieren.

Panade:

3. Alle trockenen Zutaten in einer flachen Schale gründlich vermischen.
4. In einer zweiten Schüssel 240ml Buttermilch bereitstellen.

Sauce:

Alle Saucen-Zutaten vermischen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Hähnchen:

1. Öl in einer großen Pfanne oder Fritteuse auf 170°C erhitzen.
2. Hähnchen aus der Marinade nehmen und jedes Stück erst in der Buttermilch, dann in der Panade wenden. Panade gut andrücken.
3. Diesen Vorgang wiederholen für extra Knusprigkeit.
4. Hähnchen 4-5 Minuten frittieren, nach der Hälfte der Zeit wenden.
5. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Meersalz bestreuen und rasch mit der Sauce servieren.

TIPP:

Die Sauce ist innerhalb von zwei Minuten fertig und kann eigentlich sofort verwendet werden. Noch besser wird sie aber, wenn sie für 3-4 Stunden zum Durchziehen in den Kühlschrank gestellt wird. Luftdicht verschlossen lässt sie sich im Kühlschrank problemlos 1-2 Wochen lagern. Die Sauce passt perfekt zu Hähnchen aller Art, egal ob Drumsticks, Wings, Nuggets oder frittiertes Geflügel! Aber auch auf Pommes ist die Sauce sehr lecker!



Afghanisches Firni



WAS IST FIRNI?

Firni (auch „Fetni“ oder „Phirni“ genannt) ist ein Milchpudding mit Rosenwasser und Kardamom verfeinert. Es ist ein typisches afghanisches Dessert und seit vielen Jahrhunderten ein fester Bestandteil der afghanischen Küche, besonders bei Festen und besonderen Anlässen. Das Firni Rezept kennt man auch in der indischen und arabischen Küche. Der arabische Milchpudding wird „Muhallebi“ genannt und ebenfalls mit Rosenwasser zubereitet.

ZUTATEN:

Firni:

- 1 l Milch (3,5%)
- 200g Zucker
- 4 EL Speisestärke
- ½ TL Kardamom Pulver
- Rosenwasser (Rosenwasser bekommt man in indischen oder asiatischen Supermärkten)
- Dekoration: gehackte Pistazien (evtl. auch getrocknete Rosenblüten, Mandelsplitter)

Rosenblütensirup mit getrockneten Rosen

- 1 gehäufte Handvoll getrockneter Rosenblüten oder -knospen (Rosenblüten bekommt man in indischen oder asiatischen Supermärkten)
- 1 Zitrone
- 500 ml Wasser
- 500 g Zucker



ZUBEREITUNG:

Firni:

1. Speisestärke mit ein paar Löffeln Milch und Rosenwasser anrühren. Die restliche Milch in einen Topf geben, aufkochen lassen. Zucker und Rosenwasser hinzugeben und gut miteinander verrühren.

2. Speisestärke einrühren und solange kochen lassen, bis die Masse puddingfest geworden ist. Falls es noch zu flüssig ist, nochmals etwas Speisestärke einrühren.
3. In eine große Schale oder kleine Dessertschalen füllen, mit gehackten Pistazien garnieren und am besten bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.



Rosenblütensirup:

4. Zitrone in Scheiben schneiden. Wasser, Zucker und Zitrone in einen Topf geben, zum Kochen bringen und fünf Minuten köcheln lassen. Rosenblüten in ein verschließbares Glas geben und mit dem heißen Zuckerwasser aufgießen.
5. Den Sirup 1-2 Tage stehen lassen, danach durch ein Sieb abseihen.
6. Den Sirup nochmals aufkochen und noch heiß in Flaschen abfüllen.
7. Nachdem er abgekühlt ist, einen kleinen Schuss zu Firni-Portion geben und genießen.
8. Sirup am besten kühl und dunkel lagern. Unangebrochene Flaschen halten ein Jahr und länger.

TIPP:

Firni schmeckt gekühlt am besten. Wer möchte, kann den Pudding auch noch mit Mandelblättchen oder Mandelsplittern und getrockneten Rosenblüten garnieren – das Auge isst mit. Den Rosenblütensirup kann man auch für Vanillepudding nutzen oder Mineralwasser aromatisieren.





Ausflug ins Museum

UNSER AUSFLUG IN DIE AUSSTELLUNG „TAUSEND TÖPFE – WAS ESSEN UNS ANGEHT“

IM MARKK – MUSEUM AM ROTHENBAUM KULTUREN UND KÜNSTE DER WELT

Unser Kochprojekt „um die Welt“ wurde abgerundet durch unseren Besuch im Museum MARKK am Rothenbaum. Wir bekamen eine interaktive Führung durch die Ausstellung „Tausend Töpfe – was Essen uns angeht“ und lernten, dass Essen nicht nur etwas mit Geschmack zu tun hat, sondern noch vieles mehr.

„Im Rahmen dieser Mitmachausstellung erzählen [rund achtzig Menschen aus Hamburg], wie sich in Gerichten und Geschmack schöne und schmerzhaft Erinnerungen, Beziehungen oder auch Ausgrenzung ausdrücken, oder davon, wie sich das Lebensmittelangebot und Essgewohnheiten durch Migration verändert haben. Die Ausstellung zeigt mitgebrachte Gedichte, Fotografien, Videos, Erinnerungsstücke oder Interviews der Beitragenden und setzt diese in einen Dialog mit ausgewählten Sammlungsgegenständen des Museums.“

Quelle:
<https://markk-hamburg.de/ausstellungen/tausend-toepfe-was-essen-uns-angeht/>



Dadurch, dass wir vieles ausprobieren und kennenlernen durften, z.B. Lebensmittel erfühlen, kurze Interviews zur individuellen Bedeutung von Essen ansehen, über verschiedene Esskulturen und Nahrungsmittel lesen, war die Ausstellung sehr vielseitig und interessant! Leider war die Zeit zu kurz, um all das zu machen und anzuschauen, was wir wollten.



Pasta/Spaghetti alla Carbonara



WAS IST CARBONARA?

Carbonara ist ein traditionelles Nudelgericht aus Italien, das vor allem für seine cremige Konsistenz und den intensiven Geschmack bekannt ist. Es stammt ursprünglich aus Rom und zeichnet sich dadurch aus, dass die Soße durch das Vermischen von heißen Nudeln mit einer Ei-Käse-Mischung entsteht, und zwar ganz ohne Sahne. Typisch für Carbonara ist auch der leicht rauchige und würzige Geschmack. Das Gericht ist einfach, schnell zubereitet und ein Klassiker der italienischen Küche.

ZUTATEN:

- 120 g Guanciale, Pancetta oder Speck
- 2 Tl Öl
- 60 g Parmesan
- 60 g Pecorino (Schafmilchkäse)
- 2 Eier (Kl. M)
- 3 Eigelb (Kl. M)
- Pfeffer
- 500 g Spaghetti (aus Hartweizengrieß)
- Salz

ZUBEREITUNG:

1. Guanciale, Pancetta oder Speck quer in Streifen schneiden und in Öl in einer Pfanne bei milder Hitze knusprig braten. Danach die Speckstreifen in ein Sieb zum Abtropfen geben.
2. Parmesan und Pecorino fein reiben. Eier, Eigelb und jeweils die Hälfte des geriebenen Käses miteinander verquirlen. Mit etwas Pfeffer würzen.
3. Spaghetti in einem großen Topf in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung al dente garen. Etwa 150 ml Nudelwasser entnehmen und zügig mit der Eirmischung verquirlen.

4. Spaghetti abgießen, ganz kurz abtropfen lassen. Tropfnass zurück in den heißen Nudeltopf geben. Sofort die Eirmischung unterrühren. Topf auf die ausgeschaltete Herdplatte stellen und alles kurz vermischen, bis eine leichte Bindung entsteht. Nach Belieben esslöffelweise Nudelwasser dazugeben, bis die Konsistenz der Carbonara Soße stimmt.
5. Carbonara sofort in Tellern anrichten, mit Pfeffer und restlichem Käse bestreut servieren.

TIPP:

Damit sich die Hitze im Nudeltopf etwas reduziert, ist es wichtig, dass die Herdplatte ausgeschaltet ist, bevor man die Eier-Käse-Mischung unter die Spaghetti rührt, damit das Ei nicht stockt. Ei stockt nämlich ab 70 °C.





Pide mit Spinat und Schafskäse



WAS IST PIDE?

Pide ist ein Fladenbrot aus Hefeteig und hat in jedem Land einen anderen Namen. In der Türkei ist es als Pide bekannt, in Griechenland als Pita. In der Türkei gibt es verschiedene Varianten: Zum einen dünne Fladen, aber auch gefüllt.

ZUTATEN:

- 15 g frische Hefe
- 250 g Mehl (Typ 550)
- Salz
- Zucker
- 10 EL Olivenöl
- 1 Aubergine (groß, à ca. 350 g)
- 6 Stiele Thymian
- 3 Stiele Oregano
- 100 g Tomaten (passiert)
- ½ TL Tomatenmark
- Pfeffer
- 8 Stiele Minze
- 200 g Naturjoghurt (3,5% Fett)
- 100 g Baby-Blattspinat
- 1 weiße Zwiebel (à 50 g)
- 1 Zehe junger Knoblauch
- 100 g Schafskäse
- 1 EL Sesamsaat (geschält)



ZUBEREITUNG:

1. Hefe in 150 ml lauwarmem Wasser auflösen und mit Mehl, 1 TL Salz, 1 Prise Zucker und 2 EL Olivenöl am besten mit den Knet-
haken der Küchenmaschine auf niedriger Stufe zu einem glatten
Teig verarbeiten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer
Kugel formen und in einer Schüssel abgedeckt 30 Minuten bei
Zimmertemperatur gehen lassen.

2. Inzwischen Aubergine waschen, putzen, längs halbieren und in
1 cm dicke Scheiben schneiden. 3 EL Olivenöl auf ein mit Back-
papier belegtes Backblech träufeln. Auberginen darauf vertei-
len, mit 3 weiteren EL Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Thy-
mianblätter von den Stielen abzupfen und über die Auberginen
streuen. Auberginen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad
(Gas 2-3, Umluft 160 Grad) 20 Minuten garen. Beiseite abküh-
len lassen.
3. Für die Tomatensauce Oreganoblätter abzupfen, mit Tomaten
und Tomatenmark mischen, mit dem Schneidstab fein mixen
und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Für den Minzjoghurt Minzblätter abzupfen, 2/3 der Blätter fein
schneiden, restliche Minzblätter abgedeckt beiseitestellen. Ge-
schnittene Minze mit dem Joghurt verrühren, mit wenig Salz
und Pfeffer würzen und kalt stellen.
5. Spinat waschen und trocken schleudern. Zwiebel und Knob-
lauch fein würfeln. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwie-
beln und Knoblauch darin 2 Minuten dünsten. Spinat zugeben,
mit etwas Salz würzen und unter Rühren zusammenfallen las-
sen. Aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen.
6. Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen kurz
durchkneten und vierteln. Teigstücke nacheinander mit dem
Rollholz zu ca. 25-30 cm langen und ca. 6 cm breiten Zungen
ausrollen und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes
Backblech legen. Abgedeckt 20 Minuten gehen lassen.
7. Je 2-3 EL Tomatensauce auf den Teigzungen verteilen, dabei
am Rand ca. 1 cm frei lassen. Spinat gleichmäßig darauf ver-
teilen. Auberginen darauflegen, Käse mit den Händen darüber
krümeln. Sesam darüber streuen. Teigländer 1-2 cm breit über
den Belag klappen, andrücken. Teig an den Spitzen der Pide
gut zusammendrücken. Teigland mit etwas Olivenöl einpinseln
und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180
Grad) auf der 2. Schiene von unten 15-20 Minuten backen.
8. Pide aus dem Ofen nehmen, mit restlicher Minze bestreuen und
sofort servieren. Minzjoghurt separat dazu servieren.

WAS IST CRÈME BRÛLÉE?

Crème Brûlée ist ein Dessert und ein echter Klassiker der französischen Küche. Das Dessert besteht aus einer samtigen Vanille-Eier-Sahne-Crème mit einer knusprigen Karamellkruste. Die Oberfläche der Crème wird vor dem Servieren mit Zucker bestreut und mit einem Flambiergerät flambiert, daher bedeutet Crème Brûlée „gebrannte Crème“ – außen knackig, innen cremig.



ZUTATEN:

- 1 Vanilleschote
- 20 grüne Kardamomkapseln (nach Absprache)
- 750 ml Schlagsahne
- 80 g Puderzucker
- 80 g Espresso-Bohnen (nach Absprache)
- 8 Eigelb (Kl. M)
- 8 EL brauner Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Kardamomkapseln andrücken. Sahne, Vanilleschote, -mark und 30 g Puderzucker aufkochen, Kaffeebohnen und Kardamom zugeben und darin abkühlen lassen. 1 Stunde ziehen lassen.
2. Am Tag danach Sahnemischung durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen und abtropfen lassen. Eigelbe zugeben und unterrühren (falls zu viele Luftbläschen in der Masse sind, kurz ruhen lassen). Masse auf kleine flache Auflaufformen oder eine größere Auflaufform verteilen. Form in ein tiefes Backblech setzen, Backblech mit so viel kochendem Wasser auffüllen, bis die Form bis zur Hälfte im Wasser steht.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad (Gas 1, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 40 Minuten garen. Die Masse sollte gestockt, aber noch nicht so fest wie Pudding sein. Danach herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Am besten über Nacht kalt stellen. Wenn das nicht geht, mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Kurz vor dem Servieren die Oberfläche der Crème gleichmäßig mit dem Zucker bestreuen und mit einem Flambiergerät leicht dunkelbraun karamellisieren. Crème Brûlée sofort servieren.

TIPP:

Es ist wichtig, dass die Crème vollständig abgekühlt ist, bevor sie mit einer dünnen Zuckerschicht bestreut wird. Diese wird dann sofort mit dem Flambiergerät karamellisiert, ehe der Zucker Feuchtigkeit ziehen kann. Wenn du kein Flambiergerät zuhause hast, kannst du den Ofen auch einfach auf 200 Grad in der Grillfunktion vorheizen. Jetzt den braunen Zucker auf das Dessert streuen und die Dessert-Schälchen oder die Auflaufform für wenige Minuten auf einem Blech auf oberster Schiene in den Ofen stellen, bis die Oberfläche braun wird. ACHTUNG: Den Ofen am besten immer im Blick behalten, da das Dessert schnell verbrennt.





Kochen um die Welt

EIN(IGE) WORT(E) ZUM SCHLUSS ...

Lecker war's! Zumindest die meisten Gerichte haben allen Schüler*innen geschmeckt, vor allem, wenn sie selbst für die Zubereitung verantwortlich waren.

O-TON MICHELE WOLKEN

„Die besten Küchengeschichten entstehen nicht durch Perfektion beim ersten Versuch, sondern durch die kleinen Anpassungen und Verfeinerungen, die wir mit jedem Mal vornehmen. Also experimentiert, passt an und macht ein Rezept zu eurem eigenen.“



UNSER HERZLICHER DANK GEHT AN ...

... den *Projektfonds Kultur & Schule*, der uns die Umsetzung des Projekts mit professioneller Unterstützung ermöglicht hat.

... unsere Kulturkoordinatorin Anna Lena Stücher, die dieses Projekt initiiert und maßgeblich mit auf den Weg gebracht hat.

... unsere Kulturagentin Kathrin Langenohl und das Kulturagent*innen-Team für die Unterstützung.

... unseren Koch Michele Wolken, der tolle Ideen hatte, immer den Überblick behielt und sich von nichts aus der Ruhe bringen ließ.

... die Grundschule Archenholzstraße, deren Küche wir nutzen durften.



Kurt-Körper-Gymnasium

Pergamentweg 1 · 22117 Hamburg

Tel.: 040 – 428 7648-30 · Fax: 040 – 428 7648-40

kkg.hamburg.de · kurt-koerber-gymnasium@bsfb.hamburg.de



WEBSITE KKG



INSTAGRAM