



Zutaten- und Einkaufsliste

Das solltest du für unseren gemeinsamen Klessheim Kochevent besorgen. Vieles davon wirst du schon zu Hause haben. Alle Zutaten sind im Lebensmittelgeschäft erhältlich. Falls du bei den Cocktails nicht alle Zutaten und Gläser hast, dann findet sich immer eine Alternative.

Für das Wiener Schnitzel:

(Zutaten für 4 Portionen)

Zutaten:

Für Fleischtiger

4 Schnitzel à ca. 120 g (siehe Tipps)

Für Vegetarier:

2 St. Zucchini oder Melanzani

Salz

ca. 100 g Mehl

2 Eier

ca. 150 g Semmelbrösel (siehe Tipps)

Öl oder Butterschmalz zum Backen

Zitrone

Für die Petersilienerdäpfel:

ca. 400 g Erdäpfel

(vorwiegend festkochende)

50 g Butter

Salz

ca. 1 Esslöffel gehackte Petersilie

Für den Blattsalat:

Diverse Blattsalate nach Geschmack u.

Verfügbarkeit

Salz

Pfeffer (nach Möglichkeit aus der Mühle)

Essig, z.B. Balsamico oder Apfel

Öl z.B. Olivenöl oder Kernöl

Eventuell frische Gartenkräuter

Tipps: für den Einkauf

- Das Original Wiener Schnitzel wird aus Kalbfleisch zubereitet, alternativ kann man aber auch ein Schweine- oder Putenfleisch sowie Gemüse dafür verwenden.
- Nach dem klassischen Rezept verwendet man Semmelbrösel, man kann aber auch die Brösel mit z.B. etwas gehackten Kürbiskernen oder Sesam vermischen – das gibt dem Schnitzel ein ganz besonders feines Aroma (ist einen Versuch wert!).
- Vorwiegend festkochende (steht am Etikett) Erdäpfel sind dafür sehr gut geeignet.
- Den Salat beim Waschen nicht im Wasser liegen lassen, denn dadurch gehen viele wichtige Vitamine und Mineralstoffe verloren.

Topfenknödel mit Schokokern und karamellisierten Birnen

(Zutaten für ca. 4 Dessertportionen):

Für die Topfenknödel:

40 g Butter (Raumtemperatur)
1 Ei
120 g Topfen 10%F.i.T.
Prise Salz
2 Scheiben Toastbrot, entrindet
40 g glattes Mehl
ca. 1 EL Grieß
ca. 100 g Milkschokolade

Für die Butterbrösel:

50 g Butter
100 g Brösel
50 g Kristallzucker

Für die karamellisierten Birnen:

2 Birnen
40 g Butter
2 Esslöffel Kristallzucker
Saft von 2 Orangen

Inventarliste - Tisch decken

- Tischtuch
- 4 Servietten
- 4 große Gabeln und Messer für die Hauptspeise
- 4 Dessertlöffel und Dessertgabeln
- 4 Wasser- und Weingläser
- Je nach Bedarf: Biergläser und Bier
- Salz und Pfefferstreuer
- Tischdekoration
- 4 Großer Teller
- 4 Salatteller
- 4 Dessertteller
- Eventuell: Schüssel mit warmem Wasser zum Besteck Polieren

Zum Anrichten:

Staubzucker zum Anrichten
Eventuell Eis und/ oder Zitronenmelisse oder Minze

Tipps:

- Die Grießmenge kann man deshalb nicht exakt angeben, weil es auf die Feuchtigkeit des Topfens ankommt. Wenn der Teig zu weich ist, gibt man etwas mehr Grieß bei.
- Würde man die Konsistenz mit Mehl anstatt Grieß regulieren, so hätte das zur Folge, dass die Knödel härter werden. Grieß hingegen nimmt durch das bessere Quellvermögen Flüssigkeit auf, ohne den Teig wesentlich zu verändern.
- Die karamellisierten Birnen kann man auch mit etwas Hochprozentigem flambieren – das lernst Du bei uns im Serviceunterricht.

Getränke

Überlege bei der Vorbereitung, welche Getränke Du Deinen Gästen anbietest.

Wassergläser und Weingläser sollten reichen.

Falls jemand am Tisch Bier trinken möchte, dann bereite ein Bierglas vor, falls es im Haushalt eines gibt. Ansonsten kann man auch Wassergläser verwenden.

Wie man Bier richtig einschenkt, wirst du im Webinar sehen

Lust auf Cocktail?

Wir werden maximal 2 Cocktails miteinander mixen. Du kannst dir aussuchen, ob du beide probieren möchtest oder nur bei einem mitmachst.

Arbeitsmaterial/Inventar (falls vorhanden!)

- Kaffeelöffel als Barlöffel (je länger der Löffel desto besser)
- Messbecher (Stamperl mit cl Angabe, wenn vorhanden)
- 1 Longdrink Glas (hohes, schlankes Glas, kann zur Not auch ein anderes Glas sein)
- 1 Cocktailschale (wenn vorhanden, ansonsten geht auch ein andres Glas)
- Eiswürfel (Eiswürfelsackerl oder Wasser in Silikonform tiefgefroren)
- Geschirrtuch
- Fleischhammer/ Schnitzelklopfer
- 1 Esslöffel für Eiswürfel
- 1 Strohhalm
- 1 Marmeladeglas mit verschließbarem Deckel statt Shaker (Löffel für das Zurückhalten der Eiswürfel)

Unsere Cocktail Rezepturen:



WINTER WONDER

- 1 Barlöffel
- Agavendicksaft/ Zuckersirup/ Zucker
- 2 cl Zitronensaft
- 8 cl Früchtetee
- 2 Brombeeren/ 2 Heidelbeeren oder ähnliches
- Garnitur: getrocknete Orange / frische Orangenscheibe

BLACK MINT

- 6 Blatt Minze
- 2 cl Zitronensirup (sonst 1cl Zitronensaft und 2cl Zuckersirup/ Staubzucker/ Kristallzucker)
- 8 cl Johannisbeerensaft
- Garnitur: Staubgezuckerter Minze Zweig