

# Kleine Kölner Koch-Künstler

Rezepte **2010**



# Einleitung

## „Kleine Kölner Koch-Künstler“

Im ARTCamp der Jugend-Kunstschule Rodenkirchen in den Sommerferien 2010 wurde nicht nur gewerkelt, gesägt, gedruckt, geklopft, getöpft und Zirkus geprobt.

In diesem Jahr wurde von Ingeburg Zimmermann auch die „Kleine Kochschule“ initiiert.

Die „Camp-Kinder“ im Alter von 4 bis 10 Jahren konnten sich ihre Lieblingsgerichte wünschen.

Mit Unterstützung von Sabine Schaffmeister kochten täglich 5 – 6 Kinder ein von allen ausgewähltes Gericht. Es wurde Gemüse geschält, geschnitten, gehobelt, gebrutzelt und geschmort oder aufgespießt. Teig geknetet und ausgerollt, Fleisch gewürzt und gebraten, Kartoffeln geschnitten, geölt, gewickelt und gebacken. Soßen gerührt und gewürzt.

Das Dankeschön der anderen Kinder im Camp war: „Mmh, war das lecker!“

Am letzten Tag servierten 4 kleine Meisterköche ganz professionell ihren Eltern und Freunden die selbthergestellte Pizza.

Das Kochbuch „Kleine Kölner Koch-Künstler“ zeigt Schritt für Schritt die Arbeitsgänge dieser Spezialitäten und soll zum Nachkochen anregen.

Vielleicht macht es Spaß mal mit Freunden einen Koch-Tag einzulegen.

Die hier angegebenen Zutaten der Rezepte sind für 4 Personen gedacht, sie müssen je nach Personenzahl verändert werden.

Viel Vergnügen und guten Appetit!



2



## Impressum

Herausgeber: Jugend-Kunstschule Rodenkirchen e.V.  
Friedrich-Ebert-Str. 2  
50996 Köln  
Redaktion: Helge Zimmermann

Fotos: Ingeburg Zimmermann  
Layout: MEYER ORIGINALS, Köln  
Unterstützt vom:

Ministerium für Familie, Kinder,  
Jugend, Kultur und Sport  
des Landes Nordrhein-Westfalen



Einleitung .....	2
Bunte Pfannkuchen .....	4
Currywurst mit Backkartoffeln .....	6
Farfalle mit „Sauce Bolognese“, Tomaten-Hackfleischsoße, Basilikum + Parmesan ...	8
Frikadellenspieße mit Folienkartoffeln .....	10
<i>Süße Naschereien</i> .....	12
Kartoffelsalat – spanische Art .....	14
Kartoffelsalat – bayerische Art .....	16
<b>3</b> Kartoffelsalat mit Mayonnaise .....	18
Pesto .....	20
Reispfanne mit Putengeschnetzeltem und Paprika .....	22
<i>Pikante Naschereien</i> .....	24
Schnitzel mit geschmorten Paprika und Backkartoffeln .....	26
Tortilla .....	27
Chili con Carne .....	30
Pizza .....	32

# Inhaltsverzeichnis



# Bunte Pfannkuchen







#### Die **Zutaten** für den Teig:

4 Eier, 2 Esslöffel Zucker, 300g Mehl, 350ml Milch + Lebensmittelfarbe, Öl für die Pfanne!

#### *Arbeitsschritte:*

*Die Eier aufschlagen + in eine Rührschüssel geben, Zucker + Milch hinzufügen + verquirlen, nach und nach das Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren, in kleine Portionen des Teigs die unterschiedlichen Farben der Lebensmittelfarbe rühren.*

*Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig löffelweise einfüllen, etwas schwenken, damit der Teig nach allen Seiten auseinander läuft, Unterseite leicht fest werden lassen, dann mit einem Pfannenheber wenden.*

# Bunte Pfannkuchen



## Currywurst mit Backkartoffeln





### Arbeitsschritte:

*Backkartoffeln: 1,5kg mittelgroße Kartoffeln werden gewaschen, geviertelt + mit Öl bepinselt, im Backofen werden die Kartoffeln bei 200° ca. 30 Minuten gegart.*

*Currysoße: 1 Esslöffel Currypulver, 500ml Ketchup werden vermengt + erwärmt und über die Würstchen gegeben.*

### Zutaten:

Bratwurst natur oder eine Bratwurst extra scharf, 1 Esslöffel Currypulver, 500ml Ketchup,

1,5kg mittelgroße Kartoffeln, Öl



# Currywurst mit Backkartoffeln



Farfalle mit „Sauce Bolognese“, Tomaten-Hackfleischsoße, Basilikum + Parmesan







### Zutaten

500g Farfalle – Schmetterlingsnudeln, Olivenöl, 300g Rinderhackfleisch, 1 rote Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Bund Basilikum, 500g passierte Tomaten, Pfeffer + Salz, Parmesan-käse.

### Arbeitsschritte:

Für die Farfalle etwa 2l Wasser mit einem Spritzer Öl + Salz zum Kochen bringen + die Farfalle darin ca. 12 Minuten „al dente“ kochen + abgießen.

Tomaten-Hackfleischsoße: für die Soßen werden Zwiebeln, Knoblauchzehen + Basilikum fein gehackt, die Zwiebeln + Knoblauchzehen werden in Olivenöl angebraten, dann kommt das Hackfleisch hinzu und alles wird gargebraten, nun fügt man die passierten Tomaten hinzu und würzt die so entstandene Soße mit Pfeffer + Salz + Basilikum.

# Farfalle mit „Sauce Bolognese“, Tomaten-Hackfleischsoße, Basilikum + Parmesan

# Frikadellenspieße mit Folienkartoffeln





## Arbeitsschritte:

### Die Zubereitung der Frikadellen:

Hackfleisch wird mit Ei, den gehackten Zwiebeln, Paniermehl, Pfeffer + Salz zu einem Teig vermengt! Ein Esslöffel Hackfleisch wird zu einem Bällchen gerollt + paniert + dann in Öl gebraten. Die gebratenen Frikadellen werden mit den Gurken auf Holzspieße gesteckt.

Folienkartoffeln: die Kartoffeln werden gewaschen + abgetrocknet, mit Öl bepinselt + einzeln in Alufolie gewickelt, auf ein Backblech gelegt + im vorgeheizten Backofen bei 200°



### Zutaten

500g Putenhackfleisch, 1Ei, 1 rote Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 3 Esslöffel Paniermehl, 2 Esslöffel für den Teig + 1 Esslöffel zum Panieren, Pfeffer + Salz, Holzspieße + sauer eingelegte Gurken, 1kg mittelgroße Kartoffeln, Öl + Alufolie!

Umluft  
ca. 30  
Minuten  
gegart.

11



# Frikadellenspieße mit Folienkartoffeln









# Süße Naschereien



Kartoffelsalat – spanische Art





### Arbeitsschritte:

Die Kartoffeln werden gewaschen, mit der Schale in Salzwasser gekocht, abgossen, gepellt + in Würfel geschnitten. Die Gurke wird gewaschen, geschält + gewürfelt. Die Tomaten werden gewaschen + gewürfelt, die Oliven halbiert.

Die Soße: Das Olivenöl wird mit dem Weißwein-Essig, Pfeffer + Salz zu einer sämigen Soße verrührt + die gehackte Knoblauchzehe dazugegeben. Nacheinander werden die Gurken-, Tomaten- und Kartoffelwürfel in die Soße gegeben und verrührt, zum Schluss kommen die halbierten Oliven hinzu. Alles muss eine ¼ Stunde ziehen.



### Zutaten für den spanischen Salat:

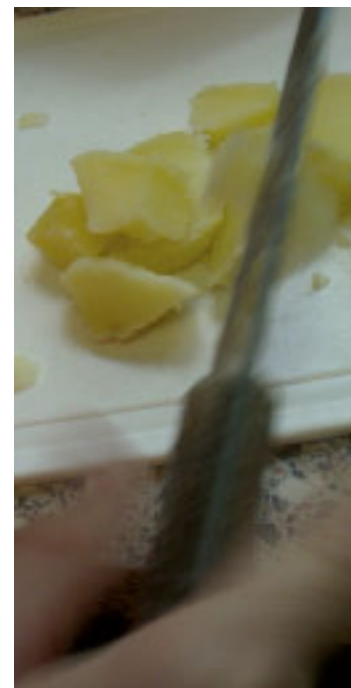
1kg Kartoffeln, 1 Salatgurke, 500g Tomaten, 200g mit Paprikapaste gefüllte grüne Oliven, für die Soße: 1 Knoblauchzehe, 1 Tasse Olivenöl + ½ Tasse Weißwein-Essig, Pfeffer + Salz!

15



# Kartoffelsalat – spanische Art

Kartoffelsalat – bayerische Art





### Arbeitsschritte:

Die Kartoffeln werden gewaschen, mit der Schale in Salzwasser gekocht, abgesssen, gepellt + in Scheiben geschnitten. Die Zwiebeln werden geschält + gehackt und in Öl gegart, mit Essig abgelöscht, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt, die Kartoffeln werden in die lauwarme Marinade gegeben und vermengt. Alles muss eine ½ Stunde ziehen.

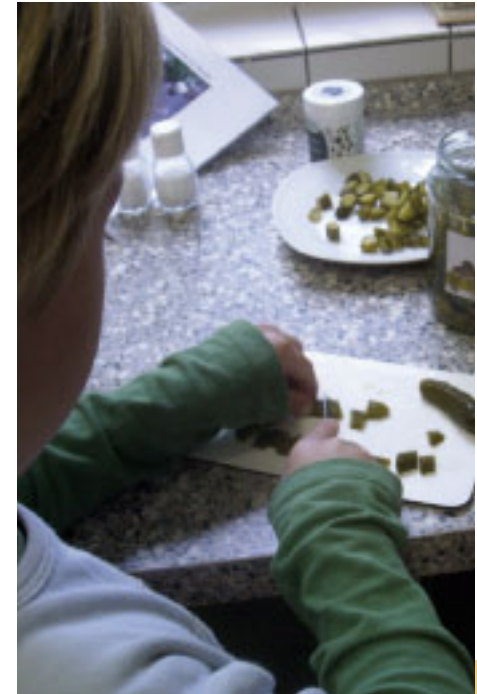
17



**Zutaten** für den lauwarmen Salat mit Weißwein-Essig + Öl: 1kg Kartoffeln, 2 rote Zwiebeln, 1 Tasse Öl, ½ Tasse Weißwein-Essig, gemahlener Schwarzer Pfeffer + Salz, 1 Bund krause Petersilie

# Kartoffelsalat – bayerische Art

Kartoffelsalat mit Mayonnaise





### Arbeitsschritte:

Die Kartoffeln werden gewaschen, mit der Schale in Salzwasser gekocht, abgossen, gepellt + in Scheiben geschnitten.

Die Marinade: Mayonnaise wird mit dem Essig + Pfeffer + Salz abgeschmeckt.

Die geschälten + gehackten Zwiebeln + die in Scheiben geschnittenen Gurken werden mit den Kartoffelscheiben vermischt und in die Marinade gegeben. Alles muss 1 Stunde ziehen.



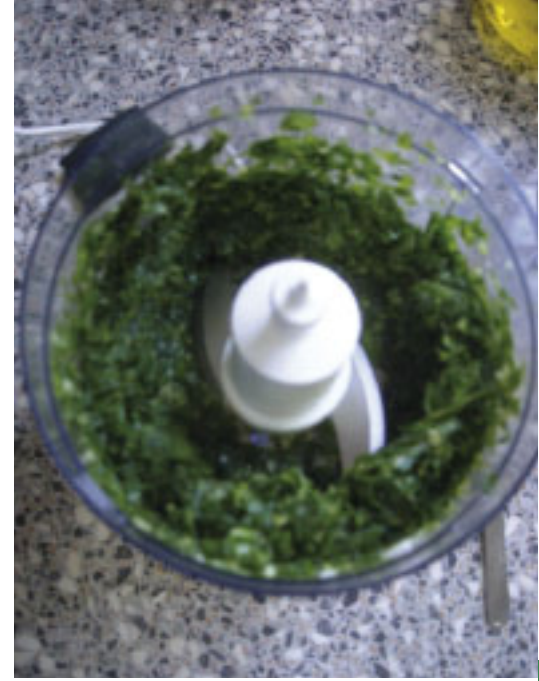
### Zutaten

1kg Kartoffeln, 2 rote Zwiebeln, 250ml Mayonnaise, 8 eingelegte Gurken, 3 Esslöffel Weißweinessig, gemahlener Schwarzer Pfeffer + Salz.



# Kartoffelsalat mit Mayonnaise

# Pesto





# Pesto

## Arbeitsschritte:

*Basilikumblätter + Knoblauch zu einem Mus verarbeiten, das Öl hinzufügen, den geriebenen Parmesan + Salz + Pfeffer + Mandeln hinzufügen und alles zu einem dicken Teig verarbeiten.*

## Zutaten

1 Bund Basilikum, 200g geriebenen Parmesan, 100g geriebene Mandeln, 2 Knoblauchzehen, Salz, gemahlene Schwarze Pfeffer, 1/8l Olivenöl!





Reispfanne mit Putengeschnetzeltem und Paprika





# Reispfanne mit Putengeschnetzeltem und Paprika



## Zutaten für eine Reispfanne:

500g Putenschnitzel, 3 rote Paprika, 1 Knoblauchzehe, Pfeffer + Salz, Paprika- + Currypulver, zum Anbraten Olivenöl, 250g Langkornreis.

23

### Arbeitsschritte:

- *das Putenfleisch in Streifen schneiden, die Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen + in Streifen schneiden, die Knoblauchzehe schälen und zerkleinern.*
- *In einer Pfanne das Öl erhitzen, Knoblauch + das Putenfleisch darin anbraten, die Paprikastreifen hinzufügen + alles gar schmoren, mit Salz + Pfeffer, Paprika- + Currypulver würzen.*
- *Für den Reis etwa 2l Wasser zum Kochen bringen, salzen + den Reis darin ca. 20 Minuten garen, abgießen, mit lauwarmem Wasser abspülen.*
- *Reis zu dem Geschnetzelten in die Pfanne geben + alles gut mischen + in eine vorgewärmte Schüssel füllen.*

Pikante Naschereien







# Pikante Naschereien



## Schnitzel mit geschmorten Paprika und Backkartoffeln





### Arbeitsschritte:

**Backkartoffeln:** 2kg mittelgroße Kartoffeln werden gewaschen, geviertelt + mit Öl bepinselt, im Backofen werden die Kartoffeln bei 200° ca. 30 Minuten gegart.

**Schnitzel:** ein Ei auf einem Teller aufschlagen+ mit einer Gabel verquirlen, Paniermehl auf einen anderen Teller geben, das Schnitzelfleisch salzen, in Ei und Paniermehl wenden, das Öl in einer Pfanne erhitzen + die Schnitzel darin goldbraun braten.

**Paprikagemüse:** die Paprikaschoten waschen, entkernen + würfeln, Knoblauch schneiden, Öl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse hineingeben mit Salz + Pfeffer würzen + gar dünsten.

27



### Zutaten

4 Schweineschnitzel, 1 Ei, 4 Esslöffel Paniermehl, Salz + Pfeffer, je 1 rote, gelbe, grüne Paprikaschote, 2 Knoblauchzehen, 2kg Kartoffeln, Öl zum Braten.



# Schnitzel mit geschmorten Paprika und Backkartoffeln

# Tortilla





## Arbeitsschritte:

Die Kartoffeln werden gewaschen und mit der Schale in Salzwasser ca. 20 Minuten gekocht, abgossen + gepellt (auch Kartoffeln vom Vortag kann man verwenden).

Alle Zutaten, Kartoffeln, Paprika, Schinken + Knoblauch werden kleingeschnitten und in eine gefettete feuerfeste Form geschichtet, zuletzt werden die Oliven + die mit Pfeffer + Salz verquirlten Eier darüber gegossen! Die Form wird in den vorgeheizten Backofen gestellt und bei 200° Umluft 30 Minuten gegart.

## Zutaten

1kg Kartoffeln, 2 Paprika, 4 Tomaten, 200g grüne Oliven, 200g Schinken, 3 Knoblauchzehen, 5 Eier, Pfeffer + Salz!





Chili con Carne





# Chili con Carne

## Arbeitsschritte:

Öl in einer Pfanne erhitzen, geschälte + gewürfelte Zwiebeln + Knoblauch darin dünsten, Hackfleisch hinzugeben und braten. Paprikaschoten waschen, entkernen, würfeln + in einer Pfanne in Öl dünsten. Die passierten Tomaten in einem großen Topf erwärmen, das gebratene Hackfleisch hinzugeben, mit Salz, Pfeffer + Paprikapulver würzen, Bohnen + Mais hinzufügen, alles kräftig verrühren, gedünstete Paprika untermischen, alles nochmal erhitzen + mit Weißbrot servieren.

### Zutaten

500g Hackfleisch, 2 rote Paprika, 1 Dose (330g) Gemüsemais, 1 Dose (400g) Kidney-Bohnen, 500ml passierte Tomaten, 1 rote Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Salz + gemahlener Schwarzer Pfeffer, Paprikapulver, Öl zum Braten.

31





Pizza





## Arbeitsschritte:

### Herstellung des Pizzabodens aus Hefeteig:

- Das Mehl in eine große Rührschüssel geben, mittig eine Kuhle in das Mehl drücken, die Hefe bröckeln + in die Kuhle geben, mit etwas lauwarmem Wasser und Mehl anrühren, mit einem Küchenhandtuch zugedeckt warmstellen + ca. 15 Minuten gehen lassen (so nennt man den Prozess beim Hefeteig)
- Lauwarmes Wasser und lauwarmes Öl nach und nach mit den Zutaten in der Schüssel vermengen + mit elektrischen Knethaken kräftig durchkneten, bis der Teig Blasen schlägt, nun die Schüssel wieder mit einem Küchenhandtuch abdecken, warmstellen + ca. 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Tuch hebt!
- Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf ein gefettetes Backblech geben. dünn ausrollen und belegen.

### Pizzabelag:

den Teig erst leicht mit Salz bestreuen, dann je nach Geschmack mit Tomate, Salami, Pilzen, etc. belegen + zum Schluss mit Mozzarella bestreuen. Bei 200° Umluft im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

### Zutaten:

für den Pizzateig: 500g Mehl, 20g frische Hefe, 1 Tasse Wasser + ½ Tasse Olivenöl.

Pizzabelag: Tomaten, Pilze, Paprika, Oliven, Salami, Thunfisch, Zwiebeln, Sardellen, Kapern, Schinken, geriebener Mozzarella.





Ende