

Vorwort	4	Gemüsebrühe	53
1. Theoretisches Hintergrundwissen		Gemüsesuppe mit Bratwurstklößchen	55
Unterrichtshinweise		Geschnetzeltes mit Champignons	57
1 Stationsarbeit: Das elektrische Kochfeld ..	5	Grießflammeri mit Erdbeersoße	59
2 Der Dampfdrucktopf.....	7	Gulasch mit Nudeln	61
3 Garen in Topf und Pfanne	7	Hack-Nudel-Eintopf	63
4 Die Arbeitsabläufe	8	Helgoländer Tomatensuppe	65
5 Maßeinheiten kurz und knapp	10	Hühnerfrikassee.....	67
Schülermaterial		Italienischer Tomatenfisch mit Polenta.....	69
1 Stationsarbeit: Das elektrische Kochfeld ..	12	Italienische Tomatensuppe	71
2 Der Dampfdrucktopf.....	17	Kartoffel-Gurken-Salat	73
3 Garen in Topf und Pfanne	20	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	75
4 Die Arbeitsabläufe richtig planen	22	Kartoffelpüree mit Fischstäbchen.....	77
5 Maßeinheiten kurz und knapp	24	Kartoffelsuppe mit bunten Einlagen	79
Lösungen zu den Arbeitsblättern	25	Kohlrabigemüse mit Nürnberger Rostbratwürstchen.....	81
2. Rezepte mit Unterrichtshinweisen		Mie-Nudel-Pfanne mit Tofu	83
Erläuterungen zum Rezeptteil.....	32	Nudeln mit Hackfleischsoße	85
Alles Banane – Bananen-Mini-Pfannkuchen, Bananenquark, Bananeneis	33	Nudeln mit Tomaten-Thunfisch-Soße.....	87
Apfelringe in Pfannkuchenteig	35	Paniert Feta auf buntem Salat	88
Arme Ritter	37	Pellkartoffeln aus dem Dampfdrucktopf mit Tsatsiki	91
Chili con Carne.....	39	Porree-Hack-Suppe	93
Chinesische Hähnchenpfanne mit Cashew ..	41	Quarkfrikadellen mit Tomaten- Bohnen-Salsa	95
Couscous-Salat	43	Risi e Bisi	97
Curry-Rahm-Suppe	45	Schmorkohl	99
Djuvec-Reis mit Hähnchen	47	Schoko-Kokos-Creme	101
Fischfilet Finkenwerder Art	49	Selbstgemachte Nudeln mit Tomaten- Mozzarella-Soße	103
Gefülltes Omelett.....	51	Schwarzwaldbecher.....	105
		Tortellini mit Schinken-Sahne-Soße	107
		Weizenpfanne mit Frischkäse	109
		Wurst-Kartoffel-Pfanne mit Apfel	111