

Schule geht durch den Magen!

Ein knurrender Magen ist bekanntlich mindestens so schlimm wie eine Schulklasse außer Rand und Band. Und in beiden Ausnahmesituationen hilft mitunter eine kleine Stärkung.

Dass Lehrer richtig gut kochen und dabei sogar ihr fachliches Wissen einsetzen können, zeigen wir in diesem einmalig unterhaltsamen Kochbuch: Auf aufwändig illustrierten Seiten präsentieren wir für rund 20 Schulfächer von Mathe, Deutsch und Englisch bis hin zu Philosophie und Sport leckere Rezepte für Vor-, Haupt- und Nachspeisen: Fisch- und Fleischgerichte, vegetarische Gerichte, Süßspeisen, Kuchen, Suppen, Salate, Fingerfood und mehr.

Jede Rezeptbeschreibung ist fein mit Wortwitz und Ironie gewürzt und sprachlich an wichtige Inhalte des jeweiligen Schulfaches angelehnt. Schmunzeln und Mitdenken sind gefragt – und natürlich aktive Mitarbeit: So findet sich im Fach Deutsch eine Gerichtinterpretation, in Mathe eine Textaufgabe und in Religion eine Rezeptbeschreibung in Form der Zehn Gebote. Nicht zu vergessen die Fingerfood-Rezepte am Ende des Buches, die ideal dafür geeignet sind, geplagten Lehrkräften die manchmal zähen Konferenzen kulinarisch zu verkürzen.

Wir haben unsere Hausaufgaben übrigens gemacht: Alle Rezepte wurden auf ihrem Weg zur Kochbuch-Reife ausgiebig probegekocht, verfeinert und (teils unangekündigten) Geschmacks-tests unterworfen. Am Ende stand ein „sehr gut“ bei der Kopf- und Magen-Note – und die Versetzung an die gedeckte Tafel.

Viel Spaß beim Lesen und Nachkochen wünschen

Andrea Tuschka &
Diana-Isabel Scheffen



Die Idee

Die Autorinnen kamen zum Lehrerberuf wie die Jungfrau zum Kinde: Sie lernten sich beim gemeinsamen Magister-Studium an der Universität kennen, das sie eigentlich gerade nicht für den Schuldienst vorbereitete. Und dennoch fanden sich beide als Lehrerinnen an derselben Schule mit derselben Fächerkombination wieder und unterrichteten engagiert mehrere Jahre Englisch

und Deutsch. Die Idee zum Lehrer-Kochbuch entstand auf einem gemeinsamen Kollegiumsausflug. Einige Zeit reifte das Projekt in ihren Köpfen, bis sie sich an die Umsetzung wagten – zu diesem Zeitpunkt hatten sie den Lehrerberuf schon wieder an den Nagel gehängt. Das Kochen aber nicht!



Das ist ja die Krönung: Ein Schmarren wird Kaiser!

Zutaten für 2 prunkvolle Nachschportionen:

- 3 Äpfel
- 4 Eier
- 150 g Mehl
- Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 250 ml Milch
- Salz
- 2 TL Backpulver
- Mineralwasser
- Butter
- Puderzucker
- 200 ml Sahne

Dazu passt:
Reichsapfelmus



Zubereitungszeremoniell:**Einzug:**

bzw. Auszug – ziehen Sie 3 Äpfeln die Schale aus und schneiden Sie die Äpfel in Spalten.

Ei(d):

4 Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Mehl, 4 EL Zucker, einem Päckchen Vanillezucker, 250 ml Milch, 1 Prise Salz, 2 TL Backpulver und einem Schuss Mineralwasser verrühren. Schwören Sie, abschließend den Ei(d)schnee unterzuheben.

Salbung:

Lassen Sie etwas Butter in der Pfanne zu Öl werden und salben Sie die Apfelspalten darin von beiden Seiten kurz ein. Fügen Sie 4 EL Zucker dazu und lassen alles bei mittlerer Hitze karamellisieren.

Gebete:

Falten Sie jetzt nicht die Hände im Schoß, beten Sie lieber dafür, dass Ihnen der nächste Schritt gelingt: lassen Sie etwas Butter in einer zweiten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und fügen dann etwa eine Pfannkuchen-Portion Teig dazu.

Einkleidung:

Sobald der Teig etwas angebacken ist, kleiden Sie die karamellisierten Apfelspalten darin ein. Wenn die untere Seite braun gebacken ist, wenden Sie den Teig und backen ihn fertig. Zerpfücken Sie ihn mit einem Holzlöffel in kleine Stücke. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der Teig aufgebraucht ist.

Thron:

Nun folgt die Tellerbesteigung. Richten Sie den Schmarrn auf Tellern an und lassen feierlich Puderzuckerregen auf ihn niedergehen.

Insignien:

Nachdem Sie 200 ml süße Sahne mit einem Päckchen Vanillezucker steif aufgeschlagen haben, folgt die Insignien-Übergabe: Setzen Sie dem Schmarrn eine Sahnekrone auf.

Akklamation:

Der zustimmende Beifall der Anwesenden bestätigt, dass Sie das Zepter zu Recht in die Hand genommen haben.



Himmel un Äd

Die heiligen Schriften auf dem Einkaufszettel: (Für zwei große Portionen. Können Sie glauben.)

- 2 Süßkartoffeln
- 100 ml Milch
- 2 EL Kräuterbutter
- 3 Rote (Ge)Bete
- 1 Apfel
- 250 ml Apfelsaft

- 1 Glas Apfelmus
- 2 Zwiebeln
- 250 ml saure Sahne
- Zum Würzen: Salz, Pfeffer, Currypulver, Gemüsebrühe, 2 EL Balsamico

Dazu passt:
unser täglich Brot

Die 10 Gebote

1. Du sollst die Rote Bete ungeschält ca. 45 Minuten kochen. Da die Knollen später noch mal gegart werden, dürfen sie nicht ganz durch sein.

2. Du sollst die Süßkartoffeln schälen und würfeln und sie dann in Salzwasser in etwa 20 Minuten gar kochen.

3. Du sollst die Milch und die Kräuterbutter mit den Süßkartoffeln vermengen, alles fein zerstampfen und das Püree mit Salz, Pfeffer und Currypulver großzügig würzen.

4. Du sollst die Zwiebeln in Ringe schneiden, mit Öl in der Pfanne anbraten und mit etwas Zucker glasieren.

5. Du sollst die Rote Bete schälen, würfeln und in einem Topf in Öl scharf anbraten.

6. Du sollst den geschälten Apfel würfeln und zu der Roten Bete geben.

7. Du sollst den Apfelsaft dazugeben und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze verkochen lassen.

8. Du sollst den Balsamico dazugeben und mit Brühe, Salz und Pfeffer würzen.

9. Du sollst die saure Sahne hinzugeben und alles auf mittlerer Stufe zu einer sämigen Soße reduzieren.

10. Du sollst das Püree mit den Zwiebeln sowie das Gemüse ansprechend auf dem Teller anrichten und das Apfelmus dazu reichen.

Teilchen nach Bohr'scher Art

Materie:

- 1 Paket Blätterteig
- 250 g Quark(s), Magerstufe
- ½ Päckchen Vanillepuddingpulver
- 7 EL Aprikosenmarmelade
- 2 Eier
- 30 g Zucker

- Ca. 24 Stück Phys(ik)alis
- Etwas Puderzucker
- Saft von ½ Zitrone

Die Teilchenmasse beträgt ca. 12 Stück.

Dazu passt:
ein Kolbenkaffee

Bestandteile der Hülle:

Ausgelegter und in Kreisform ausgestochener Blätterteig.

Der Radius der Hülle beträgt $r = 11 \text{ cm}$.

Bestandteile des Kerns:

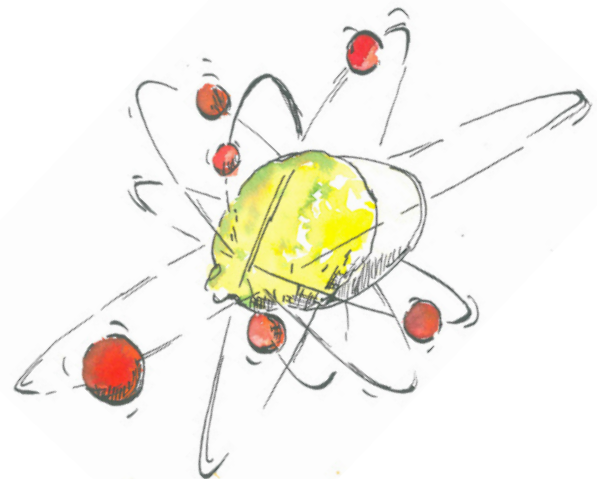
- 2 Eigelb mit Quark(s), Vanillepulver und Zucker beschleunigt, bis es zu einer Masse vereint ist.
- 2 steif geschlagene Eiweiß (unter Eigelbmasse gehoben)
- Phys(ik)alis, halbiert, in Aprikosenmarmelade gewendet
- Puderzucker, in Zitronensaft aufgelöst

Teilchenaufbau:

Die Teilchenhülle ist rund in der Form und an den Rändern etwas nach oben gebogen. In der Mitte befindet sich flächig die Quark(s)masse. Auf dieser verteilen sich gleichmäßig eine Schicht Marmelade und die halbierten Phys(ik)alis in ihrem schützenden Aprikosenmantel.

Teilchenhülle und Teilchenkern verschmelzen am besten in einer warmen (Ofen)Atmosphäre bei ca. 180 Grad Umluft nach etwa 20-25 Minuten. Erst dann sollte eine fast durchsichtige Puderzuckerglasur von den Teilchen angezogen werden.

Schmeckt atomberaubend!



Ein Spektrum aus Speckdrum

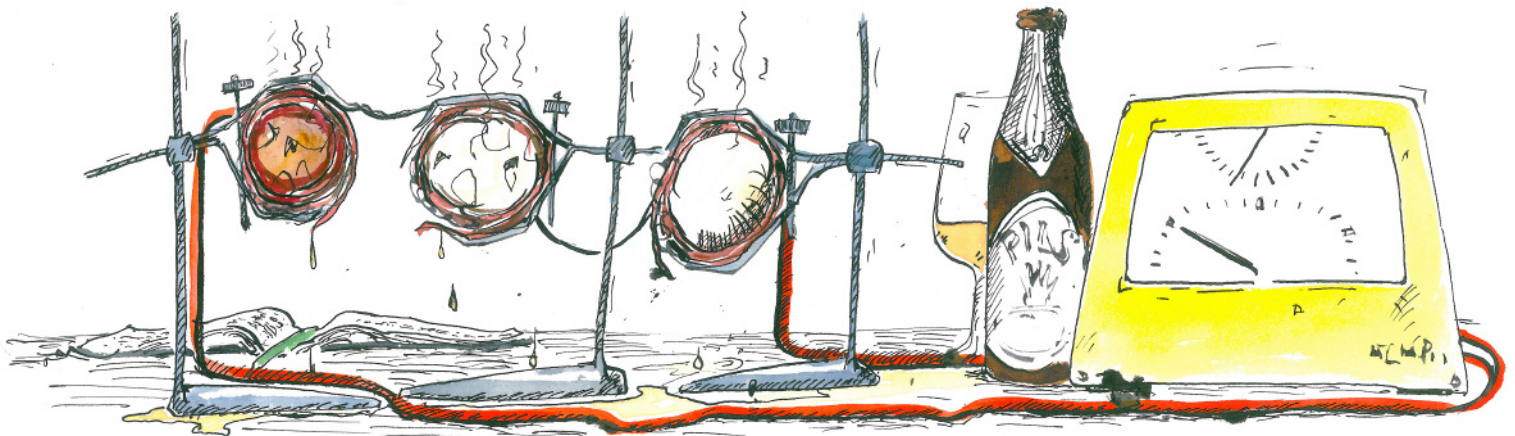
Zutaten für ein kleines oder auch großes Spektrum von Menschen:

- Datteln
- Zwiebeln
- Pilze
- Speck

Dazu passt:
aus der Flasche ein Zug

1. Datteln kaufen – Speck drum.
2. Zwiebel vierteln – Speck drum.
3. Pilze putzen – Speck drum.

Jede Dattel, jedes Zwiebelstück und jeden Pilz mit je einer halben bis ganzen Scheibe Speck umwickeln. Jeweils mit einem Zahnstocher fixieren und anschließend auf dem Grill knackig braten.



The American Dream: Toast Hawaii

For four – or four for one:

- 4 Scheiben Toastbrot
- etwas Butter
- 4 Scheiben Ananas
aus der Dose
- 4 Scheiben gekochter
Schinken
- 4 Scheiben Käse
(z. B. Emmentaler)

Explanation:

Alles übereinander legen und
im auf 180 Grad vorgeheizten
Backofen ca. acht Minuten
bräunen, bis der Käse
zerlaufen ist.

Side order:

ein Americano

O! say can we taste
by the night's early light,
What so proudly we cooked
at the twilight's last gleaming,
Whose nice odors and scents
through the furnace door,
O'er the heat of the oven,
were so deliciously smelling?

And the slices of bread,
the butter spread on top,
Gave proof through the kitchen
that our meal was still there;
O! say is the ketchup and
cheese yet on top,
O'er the luscious pineapple
and the tasty boiled ham?



