

Qualle in der Küche

Rezepte zum Buch

Pasta à la Dachs und Qualle (für 4 Personen)

Zutaten für die Nudeln

- 500 Nudeln
- 4 Liter Wasser
- 2 Esslöffel Salz

Zutaten für die Soße

- 3 mittelgroße Karotten
- 4 Tomaten
- 1 gelbe Paprika
- 1 mittelgroße Zucchini
- 2-3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel Olivenöl
- ½ Tube Tomatenmark (100 Gramm)
- 1 Teelöffel Salz
- etwas Pfeffer
- eine Prise Zucker
- geriebener Käse (zum Beispiel Parmesan)

Zubereitung

1. Schäle die Karotten, die Zwiebeln und den Knoblauch.
2. Reibe die Karotten mit einer Küchenreibe, damit sie klein und fein werden.
3. Schneide das restliche Gemüse auf einem Schneidbrett mit einem Messer in kleine Würfel. Entferne dabei auch unbedingt die Endstücke und Kerne.
4. Erhitze das Olivenöl in einem Topf und gib zuerst die Zwiebel-Würfelchen und den Knoblauch hinein. Rühre alles mit dem Kochlöffel um und lass es zirka zwei Minuten anbraten.
5. Gib nun die Tomaten und die Menge einer halben Tube Tomatenmark dazu. Wieder alles umrühren und zwei Minuten anbraten lassen.
6. Jetzt kommt das restliche Gemüse dran! Gib alles dazu, würze mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.
7. Lass alles bei mittlerer Hitze zirka 15 Minuten vor sich hin köcheln und rühre ab und zu um.
8. Zeit für die Nudeln! Erhitze dafür in einem großen Topf das Wasser, gib das Salz dazu und warte darauf, dass das Wasser richtig schön blubbert. Übergib die Nudeln dem Wasser (lass dir hier am besten von einer erwachsenen Person helfen) und koche die Nudeln so lange, wie es auf ihrer Verpackung steht. Wenn die Nudeln fertig sind, ein Küchensieb in die Spüle stellen und das Wasser abgießen (hier unbedingt wieder helfen lassen).
9. Die Nudeln mit der Soße und dem geriebenen Käse servieren.
10. Tipp: Wenn du willst, kannst du zum Schluss zum Verzieren noch zwei bis drei Blätter Basilikum oben drauf legen.
11. Guten Appetit und lass es dir schmecken!!!

Pizzaaaaaaaaa (für 4 Personen)

Zutaten für den Pizza-Teig

- 600 Gramm Mehl
- 2 gestrichene Teelöffel Salz
- 1 Paket Trocken-Germ/Trocken-Hefe
- ¼ Liter lauwarmes Wasser
- 4 Esslöffel Olivenöl

Zutaten für die Tomaten-Soße

- 400-500 Milliliter passierte Tomaten
- 1 Teelöffel Oregano
- 1 Prise Zucker
- 1 Knoblauchzehe (ganz klein geschnitten)
- Salz und Pfeffer

Zutaten zum Belegen

- 2 Packungen geriebenen Mozzarella
- alles, was du gern auf die Pizza legen willst

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Trockenhefe in einer Schüssel vermischen. Lauwarmes Wasser und Öl dazu geben. Alles gut durchrühren.
2. Danach den Teig kneten, kneten und nochmal kneten. Anschließend daraus so viele Teigkugeln wie gewünschte Pizzaböden formen. Die Kugeln mit einem Geschirrtuch zudecken und mindestens eine Stunde „gehen“ lassen.
3. Gib die passierten Tomaten in einen Topf und stelle ihn bei mittlerer Hitze auf die Herdplatte. Dann füge Knoblauch, Oregano und den Zucker dazu und vermische alles zu einer Soße. Salzen und pfeffern. Nach zehn Minuten kannst du die Soße vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen (Ober-und Unterhitze) und ein Backblech mit Backpapier belegen.
5. Die Teigkugeln auf einer bemehlten Fläche zu Pizzaböden ausrollen und die Pizzaböden auf das Backblech legen.
6. Dann auf den Pizzaböden Tomatensoße verteilen. Jetzt den geriebenen Mozzarella darüber streuen und danach die Pizza mit all dem belegen, was dir gut auf einer Pizza schmeckt. Achte darauf, dass der Belag nicht zu dick wird.
7. Schieb das Backblech – ganz vorsichtig – in den Ofen.
8. Die Pizza wird zirka 10 Minuten gebacken.
9. Tipp: Du kannst dich vor den Backofen setzen und zuschauen, wie der Käse schmilzt. Das nennt man Backofen-Fernsehen!

Monster- und Qualle-Palatschinken/Pfannkuchen (für 4 Personen)

Zutaten

- 400 Milliliter Milch
- 200 Gramm Mehl (glatt)
- 3 Eier
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Prise Salz
- Zirka 5 Esslöffel Öl oder Butter
- Marmelade oder Schoko-Creme zum Befüllen
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Gib Milch, Mehl, die Eier (natürlich den Inhalt der Eier) und den Zucker in eine Rührschüssel.
2. Verrühre alles gut mit einem Schneebesen oder Quirl, bis ein schöner, dicker, hellgelber Teig entsteht.
3. Lass den Teig 10 Minuten rasten. Danach rühre ihn noch einmal kurz durch.
4. Gib einen Esslöffel Butter in eine Pfanne und stelle sie bei mittlerer Hitze auf die Herdplatte. Sobald die Butter zergangen und heiß ist, ist es Zeit für die erste Palatschinke!
5. Gib dafür einen Schöpflöffel voll Teig in die heiße Pfanne. Schwenke sie, sodass sich der Teig so verteilt, dass ein Monster oder eine Qualle entsteht.
6. Sobald beim Teig an der Oberseite kleine „Luftlöcher“ sichtbar werden, nimm den Pfannenwender und dreh dein Monster oder deine Qualle um. Der Teig muss schließlich auch auf der anderen Seite gebacken werden.
7. Hurra! Nimm das erste Monster oder die erste Qualle aus der Pfanne und leg sie auf einen Teller.
8. Wiederhole das Ganze, bis der gesamte Palatschinkenteig aufgebraucht ist.
9. Zum Schluss kannst du die Monster-Palatschinken und die „Quallatschinken“ auf einen Teller legen und ganz wie du willst verzieren.
10. Guten Appetit und lass es dir schmecken!

Wichtig: Es gibt beim Palatschinken-Machen oft eine *Das-wird-nix-Palatschinke* – am besten, du isst sie gleich und dann geht's weiter.

Kürbis-Gulasch (für 4 Personen)

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis (ca. 800 Gramm)
- 2-3 Erdäpfel/Kartoffeln
- 3 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 2 Teelöffel Kümmel, ganz
- 3 Teelöffel Paprikapulver, edelsüß
- 1 Esslöffel getrockneter Majoran
- 1 Liter Wasser
- 2 Gemüse-Suppenwürfel
- 120 Gramm Sauerrahm/Schmand
- 1 Teelöffel glattes Mehl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Schäle und würfle die Zwiebeln und den Knoblauch auf einem Schneidbrett mit einem Messer ganz klein und fein.
2. Halbiere den Kürbis (lass dir hier wieder unbedingt von einer erwachsenen Person helfen!) und kratze die Kerne mit einem Esslöffel heraus.
3. Schäle die Erdäpfel.
4. Schneide den Kürbis und die Erdäpfel in Würfel, die zirka 2 bis 3 Zentimeter groß sind.
5. Erhitze das Sonnenblumenöl in einem Topf. Brate die Zwiebeln und den Knoblauch darin an – für zirka 2 Minuten.
6. Gib Tomatenmark, Kümmel, Paprikapulver und Majoran dazu und rühre alles kurz mit einem Kochlöffel durch.
7. Jetzt kommen Kürbis, Erdäpfel und die Suppenwürfel in den Topf. Umrühren und dann 1 Liter Wasser in den Topf gießen.
8. Gib einen Deckel auf den Topf und lass dann alles 20 Minuten köcheln, bis das Gemüse weich ist.
9. Verrühre Sauerrahm und Mehl in einer kleinen Schüssel. Rühre die Sauerrahm-Mehl-Mischung in das Gulasch hinein.
10. Lass alles noch einmal kurz aufkochen und koste vorsichtig, wie es schmeckt. Falls nötig, noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
11. Guten Appetit und lass es dir schmecken!