

Herausforderungsprojekt

Tomatencremesuppe

(Thermomixrezept)

Zutaten:

1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel (50g)
30g	Butter
700g	Tomaten
70g	Tomatenmark
1 TL	Kräutersalz
1TL	Zucker
1EL	Pizzagewürz
500g	Wasser
1 Würfel	Fleisch- oder Gemüsebrühe
100g	Creme fraîche
Stängel	Basilikum, gehackt
4 Stängel	Petersilie, gehackt

Zubereitung:

- Knoblauch und Zwiebel in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
- Butter zugeben und 2½ Min./Varoma/Stufe 2 dünsten.
- Tomaten, Tomatenmark, Kräutersalz, Zucker und Pizzagewürz zugeben und 5 sek./ Stufe 5 zerkleinern.
- Wasser und Brühwürfel zugeben und 10 Min./100°/Stufe 2 garen.
- Creme fraîche, Basilikum und Petersilie zugeben und 30 Sek./ Stufe 8 vermischen.

Zubereitung:



Resultat:



Cevapcici und selbstgemachte Pommes

(Thermomixrezept)

- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Petersilie
- 2 Zwiebeln (100 g), in Stücken
- 500g Hackfleisch, gemischt
- 10g Mehl
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- ½ TL Paprika, edelsüß
- ¼ TL Paprika, scharf
- 1 Prise Cayennepfeffer

Knoblauch, Petersilie und Zwiebeln in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Die übrigen Zutaten zugeben und 15 Sek.//Stufe 4 mithilfe des Spatels vermischen. Aus dem Fleischteig kleine Röllchen formen und in der Pfanne oder Friteuse ca.10 Minuten ausbacken.

Pommes:

Gewaschene Kartoffeln in kleine/dünne Scheiben schneiden, in die (Heißluft-)Friteuse geben und für ca. 20 Minuten bei 195° frittieren, nach ca. 10 Minuten schütteln.

Zubereitung:

Resultat:



Steak und selbstgemachte Süßkartoffelpommes

Steak:

Die Pfanne stark erhitzen, danach das Salz und das Steak in die Pfanne legen und das Steak so lange anbraten bis die gesamte Oberfläche grau/ bräunlich ist. Das Steak danach in den Backofen legen, ein Bratenthermometer hineinstecken und bei relativ niedriger Temperatur warten bis die gewünschte (eingestellte) Temperatur bzw. Garstufe erreicht ist. Das Steak heraus nehmen und je nach Wunsch würzen.

Süßkartoffelpommes:

Gewaschene Süßkartoffeln in kleine/dünne Scheiben schneiden, in die (Heißluft-)Fritteuse geben und für ca. 20 Minuten bei 195° frittieren, nach ca. 10 Minuten schütteln.

Zubereitung:



Resultat:



Interview:

Welche Arbeitsschritte hat Dein Projekt alles genau umfasst?

Ich musste alle fehlenden Zutaten einkaufen, sie vorher zusammen suchen und teilweise vorbereiten. Dann musste ich kochen und das Essen schließlich servieren.

Ist Dein Projekt auch eine echte Herausforderung für Dich gewesen? Gab es Punkte, wo Du vor Aufgaben/Anstrengungen/ Situationen usw. gekommen bist, die Du so noch nicht kanntest und wo Du Dich bemühen musstest, sie zu meistern?
Ja, das Projekt war eine echte Herausforderung, vorallem weil ich auch herausfinden musste wie manche Küchengeräte überhaupt funktionieren. Außerdem war mir vorher nicht wirklich bewusst wie viel Arbeit dahinter steckt.

Lief Dein Herausforderungsprojekt wie geplant? (Wenn nicht, wo verlief es anders? Woran lag es, dass es anders verlief?)

Ja, es lief immer wie geplant. Es gab teilweise nur leichte Schwierigkeiten bei den Zutaten.

Welches Gefühl hat sich eingestellt, nachdem Du Dein Projekt fertiggestellt hast?

Ich war irgendwie erleichtert bzw. glücklich und irgendwie auch stolz.

Was ist für Dich der schönste Moment oder was waren für Dich die schönsten Momente bei Deiner Herausforderung?

Die schönsten Momente waren für mich immer die überraschten und glücklichen Gesichter meiner Eltern.

So ein Projekt kostet Zeit und Mühen! Würdest Du rückblickend das Projekt noch einmal so machen? Und was würdest du ggf. beim nächsten mal anders machen?

Ja, auf jeden Fall. Ich habe meinen Eltern so außerdem auch viel geholfen und sie so sehr glücklich gemacht. Und anders machen würde ich eventuell die Organisation.