

Tortilla de patatas



Am ersten Tag des Herausforderungsprojekts habe ich ein spanisches Gericht gemacht: Tortilla de patatas. Das ist so etwas wie ein Omelette mit Kartoffeln. Man muss erstmal die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Danach schlägt man Eier auf, während die Kartoffeln in einer Pfanne braten. Dann mischt man die Kartoffeln und Eier zusammen und packt sie wieder in die Pfanne. Es hat sehr lecker geschmeckt und ich würde es auf jeden Fall wieder machen.

Corn Dogs



Am zweiten Tag habe ich Corn Dogs aus Amerika gemacht. Er besteht aus einem Würstchen, das von einer Maisteighülle umgeben ist und in heißem Öl frittiert wird. Ich hab insgesamt 4 Stück gemacht. Sie haben sehr lecker geschmeckt.

Manti mit Ayrar



Am dritten Tag habe ich Manti mit Ayrar gemacht. Manti sind kleine mit Hackfleisch gefüllte Teigta-schen. Dieses Gericht war das schwerste. Man musste den Teig machen, aufrollen, mit einem Mes-ser in kleine Vierecke schneiden und das Hackfleisch reintun und „verschließen“. Danach wie Nu-deln in einem Topf mit Wasser ko-chen. Die Soße war ganz norma-les Joghurt mit Salz. Das Rote ist Tomatenmark, welches man in der Pfanne mit Butter zu einer flüssi-gen Soße kocht. Ayrar ist ein tür-kisches Getränk aus Joghurt, Wasser und Salz. Alles hat sehr gut geschmeckt und ich würde es auf jeden Fall nochmal machen.

Frühlingsrollen

Am letzten Tag habe ich Frühlingsrollen gemacht. Frühlingsrolle ist ein Gericht der asiatischen Küche aus Teigblättern mit unterschiedlichen Füllungen.

Dieses Gericht hat wieder sehr lecker geschmeckt.

Mir hat dieses Projekt sehr Spaß gemacht. Die Gerichte zu planen und die Zutaten dazu zu finden, war aber sehr viel Aufwand, weswegen ich es vermutlich nicht nochmal machen würde. Die Corn Dogs und Manti haben mir am meisten gefallen. Mir ist außerdem beim Machen der „Tortilla de patatas“ heißes Öl auf meine Füße „gefallen“ :(Hat sehr weh getan, aber jetzt ist alles wieder gut :)

Ayla Karanfil