



Kulinarisches Buch Rezepten von Rußlanddeutschen



**Autoren der Arbeit: Dunajeva
Angelika und Lider Alina,
Schülerinnen der 8. «A» Klasse**



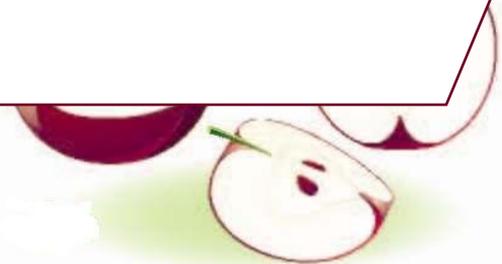


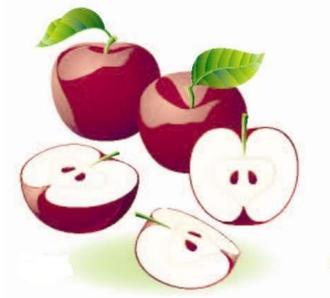
Warum war das für uns interessant?



WIR SIND KUSINEN. OFT BESUCHEN WIR UNSERE LIEBE OMA, DIE
IN UNSEREM DORF WOHT. SIE IST DEUTSCHE UND WIR HABEN
DIE MÖGLICHKEIT, TRADITIONELLE DEUTSCHE SPEZIALITÄTEN ZU
GENIESSEN. SIE SCHMECKEN SO GUT!

Salate





Salat „Deutsch“

Ingrediens:

| | |
|---------------|----------------|
| rote Rübe | 200g |
| Kartoffel | 320g |
| Äpfel | 160g |
| salze Gurke | 160g |
| Zwiebel | 50g |
| Petersilie | 20g |
| Essig | 3% 20g |
| Sonneblumenöl | 40g |
| Salz | nach Geschmack |



Tomate von Frankfurt

Ingrediens

| | |
|------------|------|
| Tomate | 600g |
| Bockwurst | 300g |
| Mayonnaise | 120g |
| Grünsalat | 10g |
| Salz | 10g |
| Senf | 40g |



Salat aus Birne mit Gurke

Ingrediens:

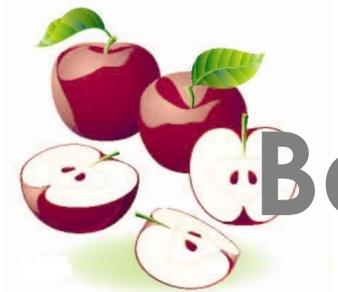
| | |
|----------------------|--------------------|
| Birnen | 3-4 Stück |
| Gurken | 2 Stück |
| Rosinen | 50g |
| Haselnuss | 50g |
| SZitronensaft | 1 Eßlöffel |
| Zucker | 1 Teelöffel |



Salat aus Kartoffel mit Ananas

Ingrediens:

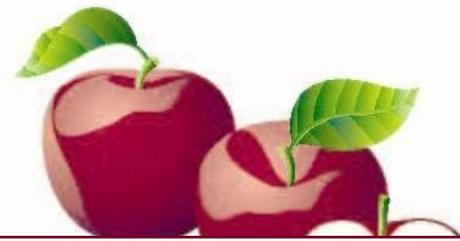
| | |
|---------------------------|-----------------------|
| Kartoffel | 6 Stück |
| Ananas | 200g |
| Zwiebel | 2 Stück |
| Erdnuss | 2 Eßlöffel |
| Mayonnaise | 80g |
| Zitronensaft | 1 Eßlöffel |
| Das Karri-Pulver | 2 Teelöffel |
| schwarz er Pfeffer | nach Geschmack |



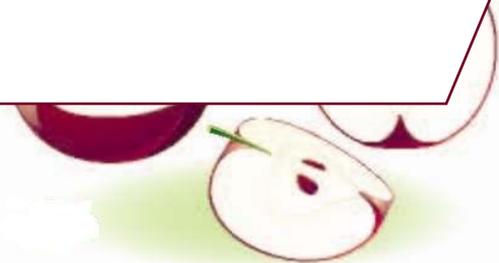
Bawarisches Salat mit Wurst

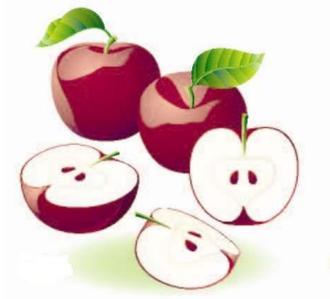
Ingrediens:

| | |
|------------------------|-----------------------|
| Wurst | 350g |
| Käse | 200g |
| Zwiebel | 4 Stück |
| Gurke | 4 Stück |
| Petersille | 1-2 Bündel |
| Kostenanschlage | 4 Tischlöffel |
| Mayonnaise | 4 Tischlöffel |
| Essig | 1 Tischlöffel |
| Senf | 1 Teelöffel |
| Salz | nach Geschmack |



Die ersten Speisen





süße Suppe

Ingrediens:

| | |
|-----------------------|-------------------|
| Kompott | 2 l |
| Qual | 2 Eßlöffel |
| Butter | 150g |
| Ei | 1-2 Stück |
| Zucker | 150g |
| Kostenanschlag | 50g |



Puderkleis

Ingrediens:

Zwiebäcke

1 Glas

Butter

0,5 Glas

Milch

1 l

Ei

2 Stück

Fleisch

500g



Suppe mit Bier

Ingrediens:

| | |
|---------------|----------------|
| Bier | 60g |
| Milch | 125 |
| Ei | 2 Stück |
| Zucker | 15g |
| Brot | 100g |



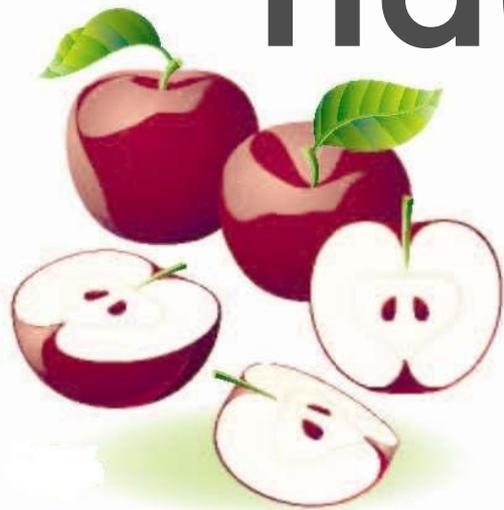
Die Erdbeersuppe

Ingrediens:

| | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Erdbeere | 500g |
| der weiße Wein und Wasser | 0,5 l |
| Zucker | 100g |
| Stärke | 40g |
| Zwiebäcke | 100g |
| Salz | nach Geschmack |



Hauptspeisen





Gulasch mit Lecho

Ingrediens:

Schweinefleisch

500g

Lecho

400g

Fett

50g

Mehl

50g

Wasser

750g

Salz

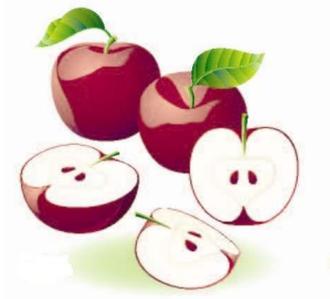
nach Geschmack



Kartoffel mit Käse

Ingrediens:

| | |
|----------------------------------|-----------------------|
| Kartoffel | 1 kg |
| Butter | 100g |
| Käse | 80g |
| Quark | 50g |
| Geräucherter Schinken | 200g |
| Salz | nach Geschmack |



Omelett

Ingrediens:

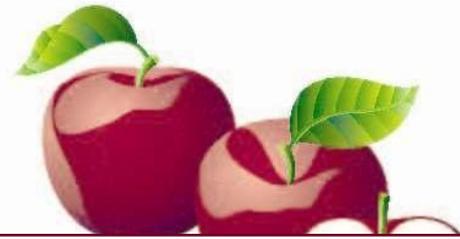
| | |
|-----------------------|----------------|
| Ei | 2 Stück |
| Butter | 10g |
| Milch | 30g |
| Zucker | 5g |
| Konfitüre | 25g |
| Puderzucker | 15g |
| Zitronenschale | 10g |



Hoppel-Poppel

Ingrediens:

| | |
|------------------|-----------------------|
| Kartoffel | 750g |
| Schinken | 200g |
| Fett | 50g |
| Ei | 7Stück |
| Salz | nach Geschmack |



Desserts





Pfefferkuchen

| | |
|------------------------|-----------------------|
| Ei | 1 Stück |
| Zucker | nach Geschnack |
| saure Sahne | 800g |
| Hirschhorn Salz | 2 Pack |
| Vanillin | 1 Pack |
| Salz | nach Gechnack |
| Back – Pulver | 2 Packe |
| Mehl | 2 kg |
| Dotter | 4 Stück |
| Puder Zucker | 4 Pack |
| Protein | 4 Stück |



Kuchen mit Schwarzbeere

Hefe

1 Pack

Wasser oder Milch

500g

Butter

1 Pack

Ei

6 - 7 Stück

Mehl

1,5 kg

Salz

2 Teelöffel

Zucker

3 Tichlöffel

1 Schale

Schwarzbeere-Scha

le

Brötchen



| | |
|--------------------------|--------------------|
| Hefe | 1 Pack |
| Wasser oder Milch | 500g |
| Butter | 1 Pack |
| Ei | 6 - 7 Stück |
| Mehl | 1,5 kg |
| Salz | 2 Teelöffel |
| Zucker | 5 Eßlöffel |



Guten Appetit!