

Deutsche Rezepte



Τμήματα Β3/Β4 Γερμανικών

Σχολικό έτος 2022-2023

KARTOFFELSALAT (Γερμανική πατατοσαλάτα)

Υλικά

8 πατάτες μέτριες

1 κρεμμύδι πολύ ψιλοκομμένο

αλάτι

πιπέρι

ελαιόλαδο

ξίδι αρκετό 4 κουταλιές

νερό καυτό 1/4 ποτήρι

μουστάρδα 1 κουταλιά

μαγιονέζα 2 κουταλιές

λίγο μαιντανό πολύ ψιλοκομμένο (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Βράζουμε τις πατάτες με την φλούδα, τις καθαρίζουμε όσο είναι ακόμα ζεστές και τις κόβουμε σε ροδέλες προσθέτουμε το κρεμμύδι και όλα τα υλικά μαζί με το πολύ ζεστό νερό ανακατεύουμε πολύ καλά και αφήνουμε 10 λεπτά πριν σερβίρουμε.



Γερμανική πατατοσαλάτα (Kartoffelsalat) (2)

Υλικά:

- 1 περίπου κιλό βρασμένες και κομμένες σε κυβάκια πατάτες.
- 1-2 βρασμένα και κομμένα σε μικρά κυβάκια καρότα
- 3 βρασμένα αυγά κομμένα σε κυβάκια
- 1 μικρή κονσέρβα καλαμπόκι
- 1 πράσινη πιπεριά ψιλοκομμένη
- 1 μικρό φρεσκοκρεμμυδάκι ψιλοκομμένο αλάτι
- Πιπέρι (Λευκό κατά προτίμηση)

Για τη σως:

- κουταλιές της σούπας μαγιονέζα
- 2 κουταλιές της σούπας γιαούρτι
- 1 κουταλάκι του γλυκού μουστάρδα
- Καπνιστή πάπρικα(προαιρετικό)
- Αλάτι
- Πιπέρι

Βήματα:

Πλένουμε και καθαρίζουμε τις πατάτες και τα καρότα και τα βράζουμε σε μπόλικο νερό, μέχρι να κόβονται με το πιρούνι. Έπειτα, στραγγίζουμε τις πατάτες και τα καρότα καλά σε σουρωτήρι και τα αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν. Δεν μας απασχολεί πολύ το σχήμα μιας και στο τέλος θα τα ανακατώσουμε με τα υπόλοιπα υλικά. Πασπαλίζουμε με λίγο αλατοπίπερο. Στη συνέχεια σε ξεχωριστό κατσαρολάκι βράζουμε τα αυγά για 9-10 λεπτά και τα αφήνουμε και εκείνα να έρθουν σε θερμοκρασία δωματίου. Κόβουμε επίσης σε μικρά κυβάκια. Μετά καθαρίζουμε και ψιλοκόβουμε τις πιπεριές και το κρεμμυδάκι. Στραγγίζουμε το καλαμπόκι από τα υγρά της κονσέρβας και το ξεπλένουμε με άφθονο νερό. Στο μπολ όπου θα βάλουμε την πατατοσαλάτα, ανακατεύουμε καλά τα υλικά για τη σως μας, τη μαγιονέζα, το γιαούρτι, τη μουστάρδα, την πάπρικα και το αλατοπίπερο. Προσθέτουμε στη σως τις πιπεριές, το καλαμπόκι, το κρεμμυδάκι, τις πατάτες και το καρότο και το ανακατεύουμε καλά. Τέλος προσθέτουμε το αυγό και ανακατεύουμε ελαφρά, ώσπου να πάει παντού. Περιμένουμε να κρυώσει τελείως η σαλάτα και τη βάζουμε στο ψυγείο τουλάχιστον για 30 λεπτά ή για ολόκληρο το βράδυ.

Schnitzel

Υλικά:

- 4 σνίτσελ χοιρινά
- 2 αυγά
- 100 ml γάλα
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Αλεύρι
- Φρυγανιά αλεσμένη
- Σπορέλαιο

Εκτέλεση:

Αλατοπιπερώνουμε τα φιλέτα μας και τα βάζουμε μέσα στο αλεύρι, να πάει παντού. Στη συνέχεια χτυπάμε τα αυγά με το γάλα και μετά το αλεύρωμα τα βουτάμε καλά μέσα να βραχούνε παντού. Σειρά έχει η φρυγανιά που περνάμε το σνίτσελ μας μέσα, να πάει παντού και να σκεπαστεί καλά το αυγό με γάλα. Ζεσταίνουμε αρκετό σπορέλαιο στο τηγάνι μας και αφού ζεσταθεί καλά τηγανίζουμε σε μέτρια θερμοκρασία και από της δύο πλευρές. Τα ακουμπάμε σε χαρτί κουζίνας, να απορροφηθεί το περιττό λαδί.

Spätzle (χειροποίητα ζυμαρικά)



Υλικά:

- 150γρ.αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 60γρ. νερό (ή γάλα)
- 2 αυγά
- Ελάχιστο μοσχοκάρυδο(προαιρετικό)
- 3γρ. αλάτι
- 3 λίτρα νερό για το βράσιμο

Εκτέλεση:

Ανακατεύουμε καλά όλα τα υλικά μαζί, χρησιμοποιώντας ξύλινη κουτάλα. Δεν χρησιμοποιούμε το σύρμα γιατί δεν θέλουμε να εγκλωβίσουμε αέρα στο μείγμα. Χτυπάμε όλα τα υλικά πολύ καλά με την κουτάλα για αρκετά λεπτά μέχρι να προκύψει ένας παχύρρευστος χυλός. Έχει την ιδανική πυκνότητα όταν σέρνοντας την κουτάλα στον πάτο του μπολ, δημιουργείτε δρόμος που δεν κλείνει αμέσως. Αν χρειαστεί, διορθώνουμε προσθέτοντας λίγο αλεύρι ή λίγο νερό. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 10 λεπτά. Στο μεταξύ, σε μία κατσαρόλα βάζουμε να βράσουν 3 λίτρα νερό. Όταν κοχλάσει έντονα το νερό, βάζουμε τη ζύμη σε ένα σουρωτήρι με χοντρές τρύπες και πιέζουμε με μία σπάτουλα έτσι ώστε να πέφτει η ζύμη μέσα στο νερό. Άλλος τρόπος είναι να απλώσουμε τη ζύμη σε επιφάνεια κοπής και να κόβουμε μικρά κομματάκια με μία σπάτουλα ή ένα φαρδύ μαχαίρι. Αν έχουμε το ειδικό εργαλείο, χρησιμοποιούμε αυτό για να φτιάξουμε τα σπέτζλε μας. Τα σπέτζλε είναι έτοιμα όταν ανέβουν στην επιφάνεια του νερού (θα χρειαστούν 5-6 λεπτά). Προσοχή: Βράζουμε τα ζυμαρικά σε 2-3 δόσεις, ώστε να έχουν χώρο στην κατσαρόλα και να μην κολλήσουν μεταξύ τους. Τα βγάζουμε με μία τρυπητή κουτάλα. Μία απολαυστική κλασική συνταγή είναι να τα περάσουμε μετά στον τηγάνι με λίγο βούτυρο και ένα μυρωδικό της αρέσκειάς μας.

Συνταγή για Knödel



Τι είναι τα knödel?

Τα « Knödel » είναι γερμανικά ζυμαρικά με ψωμί και μπέικον. Είναι τρυφερά, αλμυρά και απίστευτα νόστιμα και κάνουν ένα τέλειο και χορταστικό συνοδευτικό.

Τι υλικά χρειαζόμαστε για να φτιάξουμε knödel?

- 6 ρολά 2-3 ημερών, κομμένα σε κύβους ½ ιντσών, αν είναι δυνατόν χρησιμοποιήστε ρολά kaiser
- 6 λωρίδες μπέικον
- 1 μεγάλο κρεμμύδι κομμένο σε κύβους
- ½ φλιτζάνι γάλα ζεστό, αλλά όχι βραστό
- 4 μεγάλα αυγά ελαφρά χτυπημένα
- 4 κουταλιές της σούπας βούτυρο ανάλατο, λιωμένο
- ½ cup parsley chopped
- 1-2 φλιτζάνια ψίχα ψωμιού
- 1 κουταλάκι του γλυκού μαϊντανός
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- ½ κουταλάκι της γλυκού πιπέρι

Για το μοσχαρίσιο νερό:

- 4 φλιτζάνια ζωμό βοδινού
- 4 φλιτζάνια νερό

Παραλλαγές:

Μοσχοκάρυδο - Μπορείτε να προσθέσετε ½ 1 κουταλάκι του γλυκού μοσχοκάρυδο στη ζύμη.

Εργαλεία:

1 κατσαρόλα 5 λίτρων με καπάκι

Ακόμα για την συνταγή:

Μερίδες: 8

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ: 15 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ: 30 λεπτά

ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ: 45 λεπτά

Πώς Να Φτιάξετε Το Knödel

- 1) Κόψτε τα ψωμάκια σε κύβους και βάλτε τα σε ένα μεγάλο μπολ. Έπειτα ρίξτε την ψίχα ψωμιού στο μπλέντερ και χτυπήστε μια δυο φορές για να γινεί πιο λεπτή.
- 2) Σοτάρετε το μπέικον και τα κρεμμύδια σε ένα μεγάλο τηγάνι. Αφήστε στην άκρη και αφήστε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
- 3) Χρησιμοποιήστε μια μέτρια κατσαρόλα για να ζεστάνετε το γάλα. Μην το βάλετε σε βράση.
- 4) Λιώστε το βούτυρο σε μια μικρή κατσαρόλα και προσθέστε τον μαϊντανό, αλάτι και πιπέρι.
- 5) Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε τους κύβους ψωμιού , το μπέικον και τα κρεμμύδια , το λιωμένο βούτυρο , το ζεστό γάλα και τα αυγά . Χρησιμοποιήστε μια ξύλινη κουτάλα και ανακατέψτε τη σε μια ζύμη. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 15 λεπτά .

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Η σύσταση της ζύμης πρέπει να είναι κολλώδης . Εάν η ζύμη είναι πολύ ρευστή, προσθέστε ψίχα ψωμιού (ή αλεύρι).

- 6) Βρέξτε τα χέρια σας για να βεβαιωθείτε ότι τα ζυμαρικά δεν κολλάνε όταν τα πλάθετε. Πλάθετε τα ζυμαρικά σε μια μπάλα που είναι λίγο μικρότερη από μια του μπέιζμπολ.
- 7) Χρησιμοποιήστε μια μεγάλη κατσαρόλα (5 λίτρα) και βάλτε το ζωμό βοδινού και το νερό να σιγοβράσουν. Βεβαιωθείτε ότι το νερό είναι ζεστό αλλά δεν βράζει . Χρησιμοποιήστε μια τρυπητή κουτάλα για να τοποθετήσετε τα ζυμαρικά στο νερό που σιγοβράζει. Μαγειρέψτε μέχρι τα ζυμαρικά να ανέβουν στην κορυφή. Περίπου 15-20 λεπτά.

Συμβουλές Και Κόλπα Συνταγών

ΠΑΛΑΙΟ ΨΩΜΙ - Εάν το ψωμί σας δεν είναι πολύ μαγιάτικο, τοποθετήστε τους κύβους ψωμιού σε ένα φούρνο. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 148 C και ζεστάνετε για 8-10 λεπτά.

ΖΥΜΗ - Εάν η ζύμη σας είναι πολύ στεγνή, προσθέστε περισσότερο ζεστό γάλα . Αν είναι πολύ ρευστό, προσθέστε κι άλλο τρίμμα ψωμιού . Η ζύμη πρέπει να είναι κολλώδης αλλά να πλάθεται εύκολα.

ΠΡΟΣΞΕΤΕ - Φροντίστε να κρατάτε τα χέρια σας υγρά ενώ πλάθετε τα ζυμαρικά.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΝΕΡΟΥ - Βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν βράζει ενώ μαγειρεύετε τα ζυμαρικά. Τα ζυμαρικά θα διαλύονται σε βραστό νερό.

Αποθήκευση Και Διατήρηση

- Το Knödel θα κρατήσει περίπου 3-4 ημέρες στο ψυγείο.
- Η κατάψυξη λειτουργεί καλά επίσης. Ακολουθήστε τη συνταγή. Μόλις ψηθούν, τοποθετήστε τα ψημένα ζυμαρικά σε ένα ταψί και αφήστε τα να κρυώσουν εντελώς.

Μοσχαράκι Gulasch



Υλικά:

1200 γρ. μοσχαρίσιο κιλότο ή σπάλα

50γρ. μαργαρίνη

4 κουτ. Σούπας ελαιόλαδο

3 κρεμμύδια μεγάλα, ψιλοκομμένα

3 σκελίδες σκόρδο

400γρ. ντομάτες από κονσέρβα ψιλοκομμένες ή 2 κουτ. Σούπας πελτέ ντομάτας

2 πιπεριές πράσινες σε τετράγωνα

2 πιπεριές κόκκινες σε τετράγωνα

2 φλυτζάνια πατάτες, σε μικρούς κύβους

2 κουτ. Σούπας πάπρικα γλυκιά

Αλεύρι

Αλάτι, πιπέρι

Στρούντελ μήλου (Apfelstrudel)



Για το φύλλο:

180-200 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

50 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη

80 γρ. νερό

15 γρ. ελαιόλαδο, ή ηλιέλαιο

1 πρέζα αλάτι

1 κ.γ. ξίδι

1/4 κ.γ. κανέλα

αλεύρι γ.ο.χ., για τη ζύμη

Για τη γέμιση:

50 γρ. ξανθές σταφίδες

20 γρ. κονιάκ

60 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη

80 γρ. μπισκότα τύπου πτι-μπερ

40 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου

600 γρ. μήλα, καθαρισμένα

1 κ.γ. κανέλα

1/4 κ.γ. γαρίφαλο

2 κ.σ. βούτυρο, λιωμένο

Για το φύλλο

Σε ένα μπολ προσθέτουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το νερό, το ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο, αλάτι, το ξίδι, την κανέλα και ανακατεύουμε με τα χέρια για 4-5 λεπτά για να γίνει ζύμη.

Τυλίγουμε τη ζύμη με μια μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο να για 30 λεπτά.

Για τη γέμιση

Σε ένα μπολ βάζουμε τις σταφίδες με το κονιάκ και τα αφήνουμε στην άκρη.

Σε ένα άλλο μπολ βάζουμε τη ζάχαρη, το μπισκότο, το βούτυρο και ανακατεύουμε για να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

Καθαρίζουμε τα μήλα, αφαιρούμε τις φλούδες και τον πυρήνα, ώστε να μείνουν 600 γραμμάρια καθαρού μήλου. Τα κόβουμε σε πολύ λεπτές φέτες και τα βάζουμε σε ένα μπολ.

Προσθέτουμε τις σταφίδες με το κονιάκ, την κανέλα, το γαρίφαλο και βάζουμε το μείγμα με τα μπισκότα και ανακατεύουμε απαλά για να μην σπάσουν τα μήλα.

Brezel

1 κιλο αλεύρι λευκό

1 φρέσκια μαγιά,50γρ. η 2 κ. γ. ξηρή μαγιά

80γρ. βούτυρο μαλακό

260 ml γάλα (χλιαρό)

260 ml νερό (χλιαρό)

2κ.γ ζάχαρη

2κ.γ. αλάτι

3κ.σ. μαγειρική σόδα για το τέλος

1 L νερού

Ακατέργαστο αλάτι

Ανακατεύω στο χλιαρό γάλα τη μαγιά και τη ζάχαρη και αφήνω για λίγο να σταθεί.

Προσθέτοντας τα υπόλοιπα υλικά(εκτός της σόδας!) ζυμώνω κι αφήνω να φουσκώσει σε ζεστό μέρος ,μέχρι να διπλασιαστεί .

Όταν είναι έτοιμο το ζυμάρι, πλάθω μπάλες ,για το παραδοσιακό σχήμα πλάθουμε λεπτά κορδόνια και πιάνοντας τις δυο άκρες, στριφογυρίζουμε και κλείνουμε σταυρωτά.

Βράζω τη σόδα σε 1 λίτρο νερό και βουτάω για 30 δευτερόλεπτα το κάθε Brezel με τρυπητή κουτάλα.

Αραδιάζω σε ταψί και χαράζω με μαχαίρι στο πλάι (αν είναι στρογγυλά χαράζω σταυρωτά) και τα αφήνω σκεπασμένα ακόμη 20 λεπτά να φουσκώσουν.

βάζω από πάνω Ακατέργαστο αλάτι χοντρό , ή τριμμένο τυρι γκούντα . Τα ψήνω στους 200 βαθμούς, 16-20 λεπτά περίπου. να πάρουν αυτό το ωραίο μπρούτζινο χρώμα !!!

Kaiser Schmarren

6 αυγά

500 ml γάλα

250 γρ. αλεύρι

30 γρ. ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

50 γρ Βούτυρο λιωμένο

100 γρ σταφίδες μουλιασμένες σε 5 κ σ κονιάκ η νερό

Άχνη για το σερβίρισμα



παγωτό η Φρούτα

Χωρίστε τα αυγά και χτυπήστε τα ασπράδια με 3 κ σ Άχνη σε σφιχτή μαρέγκα.

Χτυπάμε τους κρόκους με μια πρέζα αλάτι και 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη με το μίξερ χειρών μέχρι να αφρατεψουν. Μην χρησιμοποιείτε ζάχαρη βανίλιας!

Σταδιακά ανακατεύουμε και προσθέτουμε εναλλάξ μια κουταλιά αλεύρι και λίγο γάλα μέχρι να τελειωσουν.

Στη συνέχεια προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο και τη σφιχτή μαρέγκα και με ένα κουτάλι ανακατεύουμε αργά αλλά καλά να ενωθούν

Στη συνέχεια ανακατεύουμε τις σταφίδες χωρίς το ρούμι.

Σε αντικολλητικό τηγάνι λιώστε λίγο βούτυρο και ρίξτε από την ζύμη περίπου 1 εκατοστό.

Μειώστε λίγο τη θερμοκρασία και ψήστε μέχρι να πάρει ένα ξανθό χρώμα, κάπου 5 λεπτά. Κοιτάξτε κάτω από το μείγμα που ψήνεται αν έχετε ροδοκοκκινίσει ξανά και ξανά, γυρίστε το και αφήστε το να ψηθεί και από την άλλη πλευρά.

Διαχωρίστε αμέσως σε κομμάτια με ένα μαχαίρι όπως είναι στο τηγάνι.

Πασπαλίστε με 2 κουταλάκια του γλυκού ζάχαρη και καραμελώστε το για λίγο. Σχεδόν είναι έτοιμο

Τοποθετήστε τα κομμάτια σε πιάτο και πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη, φρούτα, μαρμελάδα, παγωτό ό,τι έχετε

Γερμανικά στόλεν (Stollen)



Υλικά:

Ξύσμα από 1 πορτοκάλι, συν χυμό από ½

4 κουταλιές της σούπας λικέρ Cointreau

85γρ. αποξηραμένα κράνμπερι

85γρ. ανάμεικτα αποξηραμένα φρούτα

550γρ. αλεύρι, συν επιπλέον για το ζύμωμα

2 φακελάκια των 7 γρ. ξερή μαγιά

Λίγο τριμμένο μοσχοκάρυδο

85γρ. βούτυρο, συν έξτρα για το ταψί

1 μεγάλο αυγό

250ml ζεστό γάλα

Ηλιέλαιο, για το μπολ

25γρ. φιστίκια Αιγίνης ψιλοκομμένα

300γρ. αμυγδαλόπαστα

Εκτέλεση:

Σε ένα μικρό μπολ ανακατεύουμε το ξύσμα και το χυμό πορτοκαλιού, το cointreau, τα κράνμπερι και τα ανάμεικτα φρούτα και τα αφήνουμε να μουλιάσουν.

Ανακατεύουμε το αλεύρι, τη μαγιά, τη ζάχαρη και το μοσχοκάρυδο σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέτουμε ½ κουταλάκι γλυκού αλάτι και ανακατεύουμε με το βούτυρο. Χτυπάμε το αυγό με χλιαρό γάλα και ρίχνουμε στο μείγμα του αλευριού.

Ανακατεύουμε με μια σπάτουλα και ζυμώνουμε με τα χέρια μέχρι να γίνει μαλακή ζύμη.

Βάλτε τη ζύμη σε μια επιφάνεια εργασίας και ζυμώστε για μερικά λεπτά, προσθέτοντας λίγο αλεύρι, μόνο αν χρειαστεί να σταματήσετε να κολλάει. Λαδώνουμε το μπολ, ξαναβάζουμε μέσα τη ζύμη και το σκεπάζουμε με μεμβράνη. Αφήνουμε να φουσκώσει για 45 λεπτά – 1 ώρα σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

Στρώνουμε και βουτυρώνουμε ένα μεγάλο ταψί με λαδόκολλα. Ανοίγουμε την φουσκωμένη ζύμη σε μια μακριά λωρίδα περίπου 70 x 18 εκατοστά. Ρίχνουμε τα φιστίκια στα μουλιασμένα φρούτα και μετά σκορπίζουμε πάνω στη ζύμη. Τυλίγουμε το αμυγδαλωτό σε ένα ρολό . Σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε να φουσκώσει για 45 λεπτά με 1 ώρα.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190 βαθμούς. Ψήνουμε για 15-20 λεπτά μέχρι να ροδίσουν. Μπορείτε να τα ψύξετε για έως και 6 εβδομάδες. Αλείφουμε με λιωμένο βούτυρο και περιχύνουμε με ζάχαρη άχνη ή ανακατεύουμε λίγο νερό με ζαχάρη άχνη, περιχύνουμε και σκορπίζουμε με ξηρούς καρπούς. Καταναλώνετε μέσα σε 2 μέρες

Spetzi

- 0.5L λεμονάδα
- 0,5L Coca Cola

Σε ένα δοχείο ενός λίτρου αναμειγνύουμε την λεμονάδα με ανθρακικό και την Coca Cola. Ανακατεύουμε όσο καλά μπορούμε, ώστε η λεμονάδα να πάει σε όλο το μείγμα. Προσθέτουμε παγάκια και το ποτό μας είναι έτοιμο.

Η συγγραφική ομάδα:

Κωνσταντουδάκη Λουκία, Κωνσταντουδάκης Δημήτρης,

Λαμπρόπουλος Βασίλης, Αίτσα Σταυρούλα, Λυκάκη Μαριλένα,

Λυκοδήμου Μαρία, Μαϊράγκα Άννα, Μαρούλη Πολυξένη, Μέλλου Ελένη,

Μονέδα Μαρία, Παπαστάμος Ιωάννης, Παπασωτηρίου Μαρκέλλα, Σαούλος Σπύρος