



KINDER~KOCHKURS

...was wir heute kochen...

Rindssuppe mit 3erlei Einlage

Kräuter Frittaten | Speck~Grieß~Knöderl | Gemüseblumen

<<>>

Hähnchen ~ Cordon Bleu

Gemüse~Reis | Kartoffel

<<>>

Muffins mit Smarties & Schokosplitter



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Frittaten (4-6 Portionen)

- 300 g Mehl
- 6 Eier
- ½ l Milch, Salz, Kräuter gehackt nach Geschmack
- 40 g Butterschmalz

Schritt für Schritt zum Speisenmeister:

- Aus Milch, Eier und Mehl einen glatten Teig zubereiten und etwas rasten lassen.
- Butterschmalz und die Pfanne geben und Masse einlaufen lassen und beidseitig goldgelb ausbacken
- Palatschinken aus der Pfanne heben und anschließend in dünne Streifen schneiden

Speck~Grieß~Knöderl

- 40 g Speck
- 125 ml Milch
- 1 TL Salz
- 80 g feinen Nockerl Grieß
- 1 Bio Ei
- 2 EL Öl

Schritt für Schritt zum Speisenmeister:

- Speck würfelig schneiden, anrösten und mit Milch aufgießen
- Milch salzen und aufkochen. Grieß einlaufen lassen und abermals aufkochen.
- Kurz abkühlen lassen und das versprudelte Ei einrühren
- Kleine Knödel formen und in leicht kochendes Wasser einlegen
- Nach ca. 10 Minuten sind die Knödel fertig!

