



InterKulTreff (IKT) : Rumänischer Kochkurs



Guyas - Suppe

Zutaten:

- Etwas Öl zum braten(ca. 100ml)
- 0,5 kg klein geschnittene Zwiebeln
- 1,5 kg klein geschnittenes Rindfleisch (Rindfleisch braucht längere Zeit zum Kochen)
- 1,5 kg Gemüse (Karotten und Petersilienwurzel, Sellerie für guten Geschmack)
- 2 kg Kartoffeln in Würfel schneiden
- 2 ganze Eier & Mehl für die Knödel
 - Die zwei Eier schlagen und Mehl langsam hinzugeben

Zubereitung:

- Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin braten bis sie gold- braun sind
- Danach das Fleisch hinzufügen und etwa 2l Wasser nach und nach hinzufügen.
- Schaum abnehmen, sobald das Fleisch kocht
- Mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen
- Sobald das Fleisch weich wird, das Gemüse (außer Kartoffeln!!) hinzufügen und auch dieses kochen lassen
- Noch etwas warten und dann die Kartoffeln hinzufügen
- Sobald auch die Kartoffeln gar sind, die Herdplatte ausschalten und die zuvor geformten Knödel mit einem Löffel hinzugeben
- Wichtig! Die Suppe muss nicht sehr flüssig sein, nicht zu viel Wasser dazu gießen!





InterKulTreff (IKT): Romanian cooking course



Guyas - Suppe

Ingredients:

- Some Oil for roasting (ca. 100ml)
- 0,5 kg chopped onions
- 1,5 kg chopped beef (beef needs a little more time for cooking)
- 1,5 kg vegetables (carrots, parsley root, celery)
- 2,0 kg potatoes, cut in little cubes
- 2 whole eggs & flour for some dumplings
- Disintegrate the eggs and slowly give some flour to it

Preparation:

- Heat the pan and roast the onions in it until they´re nicely brown
- After that put the beef to it and slowly give 2l water to it (step by step)
- Take the foam from the top , after the beef is cooking
- Spice everything with pepper, salt and paprika
- After the meal is soft, give the vegetables (except the potatoes!!) to it and let it boil too
- Let it boil a little bit and after that put the potatoes into the pot too
- After the potatoes are soft too, turn off the cooker and put in the dumplings
- Important! The soup mustn´t be too thick, so be aware with the water to give in!



Escalop cu ciuperci (Hühnerbrust mit Pilzen)

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenbrust (100 g / Person x 20 Personen)
- 4 Dosen Champignons in Scheiben geschnittenen jeder 250g - 300g (je mehrere Pilzen, desto leckerer wird es)
- 1 Liter Sahne
- Senf
- Ketchup

Zubereitung:

- Schneiden Sie Scheiben aus der Hähnchenbrust, dann dünn klopfen und würzen
- Danach in Mehl und kurz in einer Pfanne mit etwas weniger Öl braten, so lange bis das Mehl fest an den Hähnchenbrustscheiben bleibt
- Die "gebratenen" Scheiben auf einen Teller legen
- Danach das Fleisch in einen großen Topf geben und mit Wasser auffüllen
- Die Pilze abgießen und zu dem Fleisch geben
- 1 bis 2 Löffel Senf hinzufügen
- 2-3 Löffel Ketchup hinzufügen
- schließlich die Sahne hinzugeben
- Alles bei schwacher Hitze ruhen lassen

Servieren: Als Beilage Kartoffelbrei servieren, der aus 5kg (200g für eine Person) gemacht wird.



Escalop cu ciuperci (chicken breast with mushrooms)

Ingredients:

- 2 kg chicken breast (100g / per person x 20 persons)
- 4 cans of champignons cut in slices (250-300g per persons)
- 1 liter of cooking cream
- Mustard
- Ketchup

Preparation:

- Cut some slices out of the chicken breast, knock it very thin and spice it
- After that put it in flour for a short time and roast it in a pan full of oil, until the flour will stuck on the chicken breast
- Put the “roasted” slices on a plate
- Put the slices into a big pot and fill it up with water
- Pour off the champignons and put it into the pot with the chicken breast too
- Put 1-2 spoons of mustard into it
- Put 2-3 spoons of ketchup into it
- Fill everything up with the cooking cream
- Let it stare for a little while at small heat

Serving:

Serve some mashed potatoes with it, the mashed potatoes will be made out of 5kg of potatoes





Zutaten:

Für die Füllung:

- 2 kg süße Äpfel
- 200 g Zucker
- 1 Teelöffel Zimt
- Schale von 1 Zitrone

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 125g Puderzucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier + 2 Eigelb
- 2 Esslöffel saure Sahne
- Zitronenschale
- ein bisschen Salz
- 1 Eigelb zum bestreichen

Prajitura cu mere (Apfelkuchen)

Zubereitung:

- Äpfel schälen und klein schneiden
- Saft ausdrücken und alles in eine große Schüssel geben
- In einer anderen Schüssel : Butter, Zucker mischen und auch nach und nach die anderen Zutaten hinzugeben bis ein glatter Teig entsteht
- Teig in 2 Hälften teilen und glatt rühren
- Ein Backblech fetten und mit Mehl bestäuben
- Die erste Hälfte des Teigs und die Äpfel auf dem Backblech verteilen
- Auf die Äpfel ein bisschen Zucker, Zimt und die Zitronenschale geben
- Darüber die andere Hälfte vom Teig verteilen
- Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen und dann das Eigelb drauf streichen
- Das ganze etwa 50 Minuten bei mittlerer Temperatur backen
- Sobald der Kuchen fertig ist, aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben



Ingredients:

For the filling:

- 2kg sweet apples
- 200g sugar
- 1 tsp. cinnamon
- Peel of one lemon

For the dough:

- 500g flour
- 250g butter
- 125g icing sugar
- 2 parcels vanilla sugar
- 2 eggs + 2 egg yolk
- 2 spoons of sour cream
- Peel of lemon
- Some salt
- 1 egg yolk for spreading

Prajitura cu mere (apple pie)

Preparation:

- Peel the apples and cut them into little pieces
- Squeeze out the juice and give the apples into a big bowl
- Take another bowl and mix sugar, butter and the other ingredients for the dough into it
- Separate the dough into 2 halves
- Grease the baking sheet and dust it with flour
- Give one half of the dough and the apples on the baking sheet
- Put some sugar, cinnamon and the peel of the lemon on the apples
- After that, put the other half of the dough over the apples
- With a fork, put some little holes into the dough and after that spread the egg yolk over it
- Bake everything around 50 minutes at middle temperature
- After the cake is ready, take it out of the oven and dust it with icing powder