

Mexikanische Tacos

Hackfleisch-Füllung

Menge	Zutat	Zubereitung
1 1	Zwiebel Knoblauchzehe	Schale abziehen und fein schneiden
1 EL	Öl	in einer großen Pfanne erhitzen; Knoblauch und Zwiebeln farblos andünsten
500 g etwas ½ TL	Rinderhackfleisch Salz, Pfeffer, Chili, Paprikapulver Zucker	zugeben, würzen und bei starker Hitze anbraten (braun und krümelig)
50 ml	Gemüsebrühe	ablöschen, köcheln lassen und nochmals abschmecken

Avocado-Creme

Menge	Zutat	Zubereitung
1 1	rote Zwiebel Knoblauchzehe	Schale abziehen und fein schneiden
2 2 EL	Avocados Limettensaft	halbieren, entkernen und Fruchtfleisch mit einem Löffel rauslösen, mit Limettensaft beträufeln und mit einer Gabel nicht zu fein zerdrücken; Knoblauch und Zwiebel zugeben
etwas	Salz, Pfeffer	Avocadomasse würzen

Taco-Füllung

Menge	Zutat	Zubereitung
½ Bund 1 125 g 50 g 1 EL etwas	Petersilie Frühlingszwiebel Magerquark Creme Fraiche Essig Salz, Pfeffer, Zucker und Knoblauchpulver	Petersilie und Frühlingszwiebel waschen, und fein schneiden; alle Zutaten miteinander vermengen
ca. 12	Tacho-Shells (hart)	nach Packungsangabe erwärmen; erst die Hackfleischmasse, dann die Avocadocreme in die Shells verteilen
250 g	geriebener Cheddar	Tacos großzügig bestreuen







Hygienemaßnahmen bei der Hackfleischverarbeitung:

Hackfleisch kühl lagern

- ➔ Hackfleisch im Kühlschrank (max. 4° C) aufbewahren und zügig verbrauchen.
- ➔ Kühlkette beim Einkauf möglichst nicht unterbrechen.

Hände waschen

- ➔ Vor und nach dem Kontakt mit Hackfleisch gründlich die Hände mit warmen Wasser und Seife waschen.

Saubere Arbeitsfläche

- ➔ Hackfleisch immer auf einer sauberen Arbeitsfläche oder separaten Schneidebrett verarbeiten.
- ➔ Niemals rohes Fleisch auf gleichem Schneidebrett wie andere LM verarbeiten.

Küchenutensilien sofort reinigen

- ➔ Küchenutensilien sofort mit heißem Wasser und mit Spülmittel unmittelbar nach der Nutzung reinigen, um Übertragen von Bakterien zu vermeiden.

Bunt gefüllte Tacos mit veganem Hack



Mengen	Zutaten	Zubereitung
1	Gurke	waschen und fein würfeln.
1 Bund	Frühlingszwiebeln	waschen und in Ringe schneiden.
1 Dose (400 g)	Kidneybohnen	in ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen.
1	Eisbergsalat	waschen und in feine Streifen schneiden.
8	Kirschtomaten	waschen und halbieren.
80 g	Cheddar Käse	grob reiben.
2 EL	Sonnenblumenöl	in die Pfanne geben und
500 g	Veganes Hack	darin unter Wenden goldbraun anbraten. würzen.
Mit etwas	Salz, Pfeffer, Cumin	Abgetropften Bohnen dazugeben und mischen.
8 Stiele	Koriander	fein schneiden.
8	Taco Shells	mit den vorbereiteten Zutaten füllen. <ol style="list-style-type: none"> 1. Hack mit Bohnen 2. Salat 3. Gurke 4. Tomaten 5. Käse 6. Frühlingszwiebeln 7. Koriander

Cookie-Crumble Schichtdessert

Zutaten	Zubereitung
3 Blatt Gelatine 250 g gefrorene Himbeeren	→ Gelatine in kaltes Wasser einweichen (ca. 10 Min) → Himbeeren in Topf erhitzen → Himbeeren pürieren und durch Sieb passieren → Himbeersauce wieder in Topf geben, Gelatine dazugeben und schmelzen lassen, kurz auskühlen, auf Dessert geben
½ Pckg. Cookies	→ Cookies fein zerbröseln (in eine Tüte geben, mit Nudelholz zerdrücken) → ca. 1cm breit in Gläser füllen, leicht festdrücken (1 EL Brösel bei Seite legen → Garnierung)
150 g Schlagsahne 150 g Quark 150 g Mascarpone 1 Pckg. Vanillezucker 50 g Zucker	→ Sahne steif schlagen → Quark, Mascarpone, Vanillezucker und Zucker zu einer Creme verrühren → Sahne vorsichtig unterheben → Creme in Spritzbeutel füllen (mit große Lochtülle) → Creme in vorbereitete Gläser spritzen (2/3 hoch)
	→ Himbeerspiegel auf Creme geben → in Kühlschrank stellen, auskühlen lassen → Dessert mit Cookie-Brösel garnieren

<https://www.chefkoch.de/rezepte/1122481218552589/Schichtdessert-mit-Weintrauben.html>
<https://www.kuechenmomente.de/panna-cotta-mit-himbeeren/>





Demonstration zum Spritzbeutel

Vorbereitung:

- Spritzbeutelhalter
- Spritzbeutel
- Spritztülle
- Creme

Durchführung:

- Zielvorstellung
 - o Was
 - Fertiges Dessert als Bild
 - o Wozu:
 - Sauberes Einfüllen von Cremes in Dessertgläschen
 - Dressieren von Pürees, Massen Sahne und Cremes
 - Zwei Arten:
 - Einweg:
 - o Vorteile: kein Abspülen,
 - o Nachteile: Abfall
 - Mehrweg:
 - o Vorteile: Umweltschonend, reißfester
 - o Nachteil: aufwändige Reinigung
- Arbeitsplatz
 - o Spritzbeutelhalter
 - o Spritzbeutel
 - o Spritztülle
 - o Fertige Creme
 - o Teigschaber - Einfüllen
 - o Teigkarte - Runterschieben
 - o Dessertgläser
 - o Ordnungstopf
- Durchführung
 - o Spritztülle mit runder Öffnung in den Spritzbeutel geben
 - o Spritzbeutel in den Spritzbeutelhalter geben und oben um den Rand stülpen
 - o Creme mit Hilfe des Teigschabers einfüllen
 - o Creme mit Teigkarte im Spritzbeutel nach vorne schieben
 - o Spritzbeutel 1 x zudrehen
 - o Spritzbeutel unten im Dessertglas ansetzen
 - o Gleichmäßigen Druck ausüben, in der Mitte des Bodens starten und kreisförmig nach außen gehen

- Mit Teigkarte nochmal nachstreichen
- Herausstellen des Arbeitsergebnisses
 - Dessertglas mit erster Schicht zeigen
 - Gleichmäßige Schicht
- Versprachlichen der Lernergebnisse durch Schüler - Sicherung
 - Bestimmt kann uns jemand nochmal die einzelnen Schritte wiederholen, wie wir zu unserer eingefüllten Cremeschicht kommen
 - Ihr seht am Ergebnis, warum wir die Creme mit dem Spritzbeutel eingefüllt haben. Wer kann das nochmal erklären?
- Merkmale
 - Nicht sauber eingefüllt
 - Spritzbeutel nicht richtig gehalten
 - Nicht ins Glas gestellt