



# DOWNLOAD

Denise Reinholdt

## Grießflammeri mit Erdbeersoße

Rezept und Zubereitung



Downloadauszug  
aus dem Originaltitel:

Das Werk als Ganzes sowie in seinen Teilen unterliegt dem deutschen Urheberrecht. Der Erwerber des Werkes ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den eigenen Gebrauch und den **Einsatz im eigenen Unterricht** zu nutzen. Die Nutzung ist nur für den genannten Zweck gestattet, **nicht jedoch für** einen schulweiten Einsatz und Gebrauch, für die Weiterleitung an Dritte (einschließlich aber nicht beschränkt auf Kollegen), für die Veröffentlichung im Internet oder in (Schul-)Intranets oder einen weiteren kommerziellen Gebrauch.

**Eine über den genannten Zweck hinausgehende Nutzung bedarf in jedem Fall der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages.**


**Verstöße gegen diese Lizenzbedingungen werden strafrechtlich verfolgt.**


Download  
zur Ansicht


# Erläuterungen zum Rezeptteil

Sie finden in den Unterrichtshinweisen zu den Rezepten zwei Symbole, die Auskunft über Dauer und Kosten eines Rezepts geben sollen:

### Zeitangaben

 Blitzrezept (15–30 min)

 1 Stunde (45–60 min)

 Doppelstunde (90 min)

Diese Zeitangaben gelten für Zubereitung und Garzeit bei geübten Schülern, die die Abläufe in der Schulküche beherrschen.

### Preisangaben

 bis 50 Cent

 bis 1 €

 bis 1,50 €

Diese Kosten gelten pro Person in einer 4er-Gruppe. Spezielle Lebensmittel für Allergiker und die in den Unterrichtshinweisen vorgeschlagenen Variationen/Beilagen sind nicht in der Kalkulation enthalten.

### Ernährungsinfos

Hier finden Sie Hinweise auf Zutaten, die für Allergiker bedenklich sein könnten. Ich habe dabei jedoch nur folgende Nahrungsmittelallergien gekennzeichnet, da sie mir im Alltag mit Schülern am häufigsten begegnet sind:

- Milchprodukte
- Gluten (Zöliakie)
- Erdnüsse/Nüsse allgemein

Darüber hinaus gibt es eine große Anzahl weiterer Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten (z. B. Äpfel, Gewürze ...). Mein Tipp: Da ich kein Risiko eingehen möchte, frage ich immer am Anfang des Schuljahres in einem Elternbrief ab, ob Nahrungsmittelallergien bestehen. Diese werden dann bei der Auswahl der Rezepte beachtet.

Neben dem Problem Allergien sollte man beachten, dass Schüler teilweise aus religiösen und/oder ethischen Gründen auf Fleisch bzw. Schweinefleisch verzichten. Durch gute Absprache und Planung ist es möglich, den Einkauf so zu erledigen, dass auch diese kleinen Einschränkungen problemlos gemeistert werden können.

### Das Rezept im Unterricht

An dieser Stelle finden Sie Vorschläge zur Einordnung in unterrichtliche Lehrplanthemen. Manche Rezepte bieten sich dabei besonders gut für diese Themen an oder sind bereits in den vorangegangenen Unterrichtsvorschlägen zu dem Themenfeld eingearbeitet. Sie finden hier beispielsweise Informationen, was bei der Zubereitung besonders zu beachten ist und teilweise auch Unterrichtsideen, mit denen man das Rezept im Unterrichtsgespräch noch weiter aufarbeiten kann.

### Einkaufsliste

An dieser Stelle finden Sie eine Einkaufsliste für die Zubereitung für vier Gruppen à jeweils vier Personen, also 16 Portionen. Diese Einkaufslisten sind die Grundlage der Berechnung für die Preiskennzeichnung. Die Einkaufsliste enthält nur die Lebensmittel, die in der Zutatenliste genannt werden. Darüber hinausgehende Tipps oder Beilagen sind in der Auflistung meist nicht enthalten und müssen nach Wunsch ergänzt werden.

Zeitangabe 

Kosten 

## Ernährungsinfos

Allergierisiken: Milchprodukte, Gluten

Es kann für dieses Rezept auch Vollkorn Grieß verwendet werden.

Für die Sauce eignen sich hervorragend tiefgefrorene TK-Erdbeeren. Dadurch kann das Rezept ganzjährig im Unterricht umgesetzt werden.

## Das Rezept im Unterricht

Passende unterrichtliche Themen:

- Arbeit mit dem elektrischen Kochfeld
- Kohlenhydrate/Zucker
- Das Weizenkorn und die Produkte daraus
- Milchprodukte
- Saisonales Obst (Erdbeeren) und Haltbarmachung
- Kochen für Gäste (Menü)

Der Grießflammeri lässt sich – durch die angegebene Menge Grieß – sehr gut stürzen, wenn man ihn lange genug auskühlen lässt. Wenn die Schüler die gefüllten Förmchen in ein kaltes Wasserbad stellen, dann kühlt es schneller aus. Wenn Sie jedoch Bedenken haben, dass die Gruppe nicht schnell genug arbeitet und dementsprechend Zeit für das Auskühlen fehlt, dann empfiehlt es sich, die Grießmenge auf 110 g zu erhöhen. Der Flammeri ist dann etwas gröber, aber noch nicht komplett erkaltet formschön zu stürzen. Dazu einfach vorsichtig (von Hand) die Haut an der Oberfläche des Flammeris vom Rand lösen und stürzen. Wichtig ist, dass die Förmchen direkt vor dem Einfüllen kalt ausgespült wurden.

Flammeri ist eine andere Bezeichnung für eine Dessertcreme, die man in Deutschland umgangssprachlich als Pudding bezeichnet. Unter dem Begriff Pudding versteckt sich sprachlich aber auch eine Art süßer oder herzhafter Kuchen, der in einer Blechform im Wasserbad gegart wird.



### Einkaufsliste für 4 Gruppen

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 3 l Vollmilch                     | <input type="checkbox"/> Salz                       |
| <input type="checkbox"/> 280 g Zucker                      | <input type="checkbox"/> ggf. unbehandelte Zitronen |
| <input type="checkbox"/> 400 g Weichweizengrieß            |   |
| <input type="checkbox"/> 4 Beutel Vanillezucker            |   |
| <input type="checkbox"/> 1200 g Erdbeeren (frisch oder TK) |   |
| <input type="checkbox"/> Puderzucker                       |   |

## Grießflammeri

4 Portionen	Zutaten	2 Portionen	Arbeitsschritte	Geräte
750 ml	Milch		<ul style="list-style-type: none"> <li>Milch kochen:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Topfboden mit etwas Wasser bedecken und zum Kochen bringen.</li> <li>– Milch zugeben.</li> <li>– Zucker und Salz gleichmäßig einstreuen.</li> <li>– Milch ohne Deckel auf höchster Stufe aufkochen lassen.</li> <li>– Herdplatte ausstellen (Gas auf kleine Flamme), evtl. Milch kurz von der Platte ziehen, damit sie nicht überkocht.</li> </ul> </li> </ul>	Messbecher Topf EL
70 g 1 1 Pr.	Zucker Vanillezucker Salz			
100 g	Weichweizengrieß		<ul style="list-style-type: none"> <li>Grieß in die Milch einstreuen und unter kräftigem Rühren ca. 5 Min ausquellen lassen.</li> <li>Flammeri auf 4 bzw. 2 kalt ausgespülte Kaffeetassen aufteilen. Nach dem Erkalten stürzen und mit Erdbeersoße anrichten.</li> </ul>	Schneebeesen Kaffeetassen Teller zum Anrichten



Etwas Zitronenschale macht dieses Flammeri noch aromatischer.

## Erdbeersoße

4 Portionen	Zutaten	2 Portionen	Arbeitsschritte	Geräte
250 g	Erdbeeren		<ul style="list-style-type: none"> <li>Gib alle Zutaten in den Rührbecher.</li> <li>Setze einen Pürierstab in das Gefäß.</li> <li>Püriere die Zutaten zu einer glatten Masse.</li> <li>Schmecke ab, ob die Erdbeersoße süß genug ist.</li> <li>Richte die Erdbeersoße mit dem gestürzten Grießflammeri auf einem Teller an.</li> </ul>	Hoher Rühr- becher Pürierstab EL
2 EL	Puderzucker			



Lust auf Farb- und Geschmacksvariationen? Aus Mangos, Heidelbeeren, Himbeeren und Kiwis lässt sich ebenfalls eine Fruchtsoße herstellen.



**PERSEN** Alles für ein leichteres Lehrerleben!

Weitere Downloads, E-Books und Print-Titel des umfangreichen Persen-Verlagsprogramms finden Sie unter [www.persen.de](http://www.persen.de)

**Hat Ihnen dieser Download gefallen?** Dann geben Sie jetzt auf [www.persen.de](http://www.persen.de) direkt bei dem Produkt Ihre Bewertung ab und teilen Sie anderen Kunden Ihre Erfahrungen mit.



Download  
zur Ansicht

© 2015 Persen Verlag, Hamburg  
AAP Lehrerfachverlage GmbH  
Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk als Ganzes sowie in seinen Teilen unterliegt dem deutschen Urheberrecht. Der Erwerber des Werks ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den eigenen Gebrauch und den Einsatz im Unterricht zu nutzen. Die Nutzung ist nur für den genannten Zweck gestattet, nicht jedoch für einen weiteren kommerziellen Gebrauch, für die Weiterleitung an Dritte oder für die Veröffentlichung im Internet oder in Intranets. Eine über den genannten Zweck hinausgehende Nutzung bedarf in jedem Fall der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlags.

Sind Internetadressen in diesem Werk angegeben, wurden diese vom Verlag sorgfältig geprüft. Da wir auf die externen Seiten weder inhaltliche noch gestalterische Einflussmöglichkeiten haben, können wir nicht garantieren, dass die Inhalte zu einem späteren Zeitpunkt noch dieselben sind wie zum Zeitpunkt der Drucklegung. Der Persen Verlag übernimmt deshalb keine Gewähr für die Aktualität und den Inhalt dieser Internetseiten oder solcher, die mit ihnen verlinkt sind, und schließt jegliche Haftung aus.

Grafik: Cover/Foto © Paulista – fotolia.com, Afrika Studio – fotolia.com, Hoda Bogdan – fotolia.com, Jürgen Fächle – fotolia.com, Jeanette Dietl – fotolia.com, Murat Sabatli – fotolia.com

Illustration: Mele Brink, Julia Flasche

Satz: Satzpunkt Ursula Ewert GmbH

Bestellnr.: 23445DA19

[www.persen.de](http://www.persen.de)