



# DOWNLOAD

Denise Reinholdt

## Armer Ritter

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: Gluten, Milchprodukte

Achtung, die Armen Ritter sind mit ihrer Kombination aus Fett und Zucker eine echte Kalorienbombe. Aus diesem Grund ist pro Schüler nur ein Armer Ritter berechnet und der Gesundheitswert/gesunde Ernährung sollte zeitnah thematisiert werden.

**Das Rezept im Unterricht**

Passende unterrichtliche Themen:

- Garverfahren
- Kohlenhydrate/Zucker

Die Lösung zur Aufgabe auf dem Rezept finden die Schüler schnell bei einer Internetrecherche heraus:

Frankreich: Pain perdu (verlorenes Brot)      USA: French Toast (Französischer Toast)

Russland: Grenki      Spanien: Torrijas

Österreich: Pavesen      Holland: Wentelteefje

Ungarn: Bundás Kenyér (Brot im Pelz)      England: Poor Knights of Windsor

Dieses sehr einfache Rezept kann auch mit Anfängern gut zubereitet werden. Hierzu werden Aufgabenkarten in der (4er-)Schülergruppe verteilt. Dabei muss vor der Ausgabe der nächsten Aufgaben erst ein Arbeitsschritt beendet sein. Das vollständige Rezept erhalten die Schüler erst später. Damit sie sich das Rezept merken, kann man es auswendig aufschreiben lassen.

1. Schritt	200 ml Milch abmessen.	1 Ei in eine Schüssel aufschlagen und mit einem Schneebesen gut durchrühren.	50 g Butter abmessen.	Große Pfanne mit Deckel, Pfannwender und Auflaufform bereitstellen.
2. Schritt	Milch zum Ei in die Schüssel gießen und verrühren.	Eiermilch in eine große Auflaufform gießen und die Toastbrot-scheiben darin einweichen.	Butter in der Pfanne bei höchster Stufe schmelzen.	Alle bisher benötigten Geräte abwaschen.
3. Schritt	Getränkte Toastscheiben in die heiße Pfanne legen, Deckel aufsetzen und auf mittlere Stufe zurückschalten.	Arme Ritter erst wenden, wenn sie auf der Unterseite braun gebraten sind.	Arme Ritter auf Teller verteilen und mit Puderzucker/Zimtzucker servieren.	Abwasch



**Einkaufsliste für 4 Gruppen**

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 16 Scheiben Toastbrot | <input type="checkbox"/> 200 g Butter           |
| <input type="checkbox"/> 4 Eier                | <input type="checkbox"/> Puderzucker/Zimtzucker |
| <input type="checkbox"/> 800 ml Milch          |   |

Name: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

## Arme Ritter

4 Stück	Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
4 Scheiben 1 Ei 200 ml	Toastbrot Ei Milch	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eier und Milch verquirlen und in eine Auflaufform gießen.</li> <li>Das Brot in die Eiermilch legen und etwas einweichen lassen.</li> </ul>	Rührschüssel Schneebeesen Auflaufform Messbecher
50 g	Butter	<ul style="list-style-type: none"> <li>Butter in einer Pfanne zerlassen und die Armen Ritter darin bei mittlerer Hitze ausbraten. Erst wenn die Unterseite schön gebräunt ist, wenden, sonst zerbrechen die Armen Ritter.</li> </ul>	Waage Pfanne mit Deckel Pfannenwender
	Puderzucker Zimtucker	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mit Puderzucker oder Zimtucker bestreut servieren.</li> </ul>	Anrichtegeschirr/ -besteck



Oder doch ein Reicher Ritter? Einfach zwei Toastbrote vor dem Trinken mit Nutella oder Marmelade zusammenkleben, schon hat man einen süßen Reichen Ritter. Mit einer Scheibe Käse in der Mitte und Speck als Beilage wird es ein herzhafter Reicher Ritter.

Dieses einfache Gericht ist in vielen Küchen weltweit zu finden. Finde die Namen heraus. Was sagt man woanders dazu?

Frankreich: \_\_\_\_\_

USA: \_\_\_\_\_

Russland: \_\_\_\_\_

Spanien: \_\_\_\_\_

Österreich: \_\_\_\_\_

Holland: \_\_\_\_\_

Ungarn: \_\_\_\_\_

England: \_\_\_\_\_



**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.: 23445DA8

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