

DES RECETTES FRANÇAISES

FRANZÖSISCHE REZEPTE

Ratatouille

Les ingrédients (pour 4 personnes)

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 grande aubergine (1 große Aubergine)
- du sel (Salz)
- 1 gros oignon légume (1 Gemüsezwiebel)
- 4 orteils d'ail (4 Knoblauchzehen)
- 2 grandes courgettes (2 Zucchini)
- 2 gros poivrons rouges (2 rote Paprika)
- 2 gros poivrons jaune (2 gelbe Paprika)
- 1 grande boîte de tomates pelées (1 große Dose geschälte Tomaten)
- 2 c.a.s. huile d'olive (2 EL Olivenöl)
- ½ tube de concentré de tomates (½ Tube Tomatenmark)
- 3 c.a.t. des herbes (3 TL Kräuter z.B. Rosmarin, Thymian)
- 1 c.a.t. de sucre (1 TL Zucker)
- du poivre noir (schwarzer Pfeffer)



Ratatouille

La préparation:

Die Vorbereitung:

- 1) Laver les légumes
- 2) Couper l'aubergine en cubes
- 3) Saler les morceaux d'aubergine et laisser reposer au moins 10 minutes
- 4) Peler un oignon et couper en cubes
- 5) Peler l'ail et le couper en cubes
- 6) Couper les courgettes et les poivrons en cubes

- 1) Das Gemüse waschen
- 2) Die Aubergine in Würfel schneiden
- 3) Die Auberginenstücke salzen und für mindestens 10 Minuten ziehen lassen
- 4) Eine Zwiebel schälen und in Würfel schneiden
- 5) Den Knoblauch schälen und in Würfel schneiden
- 6) Zucchini und Paprika in Würfel schneiden



Ratatouille

La cuisiner:

Das Kochen:

- 1) Faire chauffer l'huile dans une grande casserole et y faire revenir l'oignon, l'ail et les courgettes
- 2) Ajouter les poivrons et enfin l'aubergine
- 3) Ajouter le concentré de tomates et mélanger, saler et poivrer
- 4) Ajouter les tomates pelées avec des herbes et du sucre
- 5) Faire mijoter la ratatouille environ 20 minutes à feu moyen
- 6) Prête!

- 1) Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Zucchini darin anschwitzen
- 2) Fügen Sie die Paprika und zum Schluss die Aubergine hinzu
- 3) Tomatenmark hinzufügen und mischen, salzen und pfeffern
- 4) Geschälte Tomaten mit Kräutern und Zucker dazugeben
- 5) Das Ratatouille etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen
- 6) Fertig!



Ratatouille

Le résultat:



Crème brûlée

Les ingrédients (pour 6 moules)

Zutaten (für 6 Förmchen)

- 150 millilitres de lait (150 ml Milch)
- 300 grammes de crème fleurette (300 g Schlagsahne)
- 80 grammes de sucre (80 g Zucker)
- 4 jaunes d'œufs frais (4 frische Eigelb)
- 1 gousse de vanille (1 Vanilleschote)
- du sucre roux (brauner Zucker)



Crème brûlée

Étape 1:

Schritt 1:

- 1) Mélanger au fouet le lait, la crème, le sucre et les 4 jaunes d'œufs séparés
 - 2) Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur
 - 3) Grattez ensuite la pulpe avec la pointe d'un couteau et incorporez-la au mélange de crème, puis ajoutez la gousse de vanille
 - 4) Mettre le tout au frais pendant au moins 1 heure
- 1) Milch, Sahne, Zucker und die 4 getrennten Eigelbe verquirlen
 - 2) Die Vanilleschote längs aufschneiden
 - 3) Dann das Mark mit einer Messerspitze auskratzen und in die Sahnemasse einarbeiten, dann die Vanilleschote dazugeben
 - 4) Alles mindestens 1 Stunde kalt stellen



Crème brûlée

Étape 2:

Schritt 2:

- | | |
|--|--|
| 1) Verser ensuite le mélange de crème dans un autre gobelet gradué à travers un tamis fin pour éliminer la gousse et les gros morceaux | 1) Gießen Sie die Sahnemischung durch ein feines Sieb in einen anderen Messbecher, um die Schote und größere Stücke zu entfernen |
| 2) Placer 6 petits moules dans un moule de cuisson | 2) 6 kleine Backformen in eine Auflaufform stellen |
| 3) Verser le mélange de crème dans les moules | 3) Die Sahnemischung in die Förmchen gießen |
| 4) Versez de l'eau chaude dans le moule de cuisson, de sorte que les moules restent environ 2/3 dans l'eau | 4) Gießen Sie heißes Wasser in die Auflaufform, sodass dass die Förmchen zu ca. 2/3 im Wasser stehen |
| 5) Laisser la crème brûlée 60 minutes au four à air frais: 125 °C | 5) Crème brûlée 60 Minuten im Ofen lassen bei Umluft: 125 °C |
| 6) Laisser refroidir un peu, puis mettre au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures | 6) Etwas abkühlen lassen, dann für 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen |



Crème brûlée

Étape 3:

Schritt 3:

- 1) Saupoudrer chaque crème brûlée d'une cuillère à café de sucre brun.
 - 2) Faire caraméliser à l'aide d'une brûler à gaz de cuisine ou sous le grill préchauffé.
 - 3) Prête !
- 1) Jede Crème brûlée mit einem Teelöffel braunem Zucker bestreuen
 - 2) Mit einem Kochgasbrenner oder unter dem vorgeheizten Grill karamellisieren
 - 3) Fertig!



Crème brûlée

Le résultat:





Amusez-vous bien à cuisiner!

Viel Spaß beim Nachkochen!

Un travail de projet de
Jasmin Buschky, Leonie Bellot et Lisa Grönmeyer (1003)

Eine Projektarbeit von
Jasmin Buschky, Leonie Bellot und Lisa Grönmeyer (1003)