

# Kochen für große Gruppen

## Lager- und Freizeitenküche



Kath. Jugendreferat /BDKJ Dekanatsstelle  
Wilhelmstr. 4  
88212 Ravensburg

# Inhaltsverzeichnis

1. Tipps & Tricks	Seite 2-3
2. Mengenangaben und Speisplanvorschläge	Seite 4-13
3. Leckerer mit Reis & Nudeln	Seite 14-16
4. Leckerer mit Kartoffeln	Seite 17-21
5. Hits for Kids	Seite 22-28
6. Süßspeisen	Seite 29-32
7. Hygienevorschriften	siehe Anlage

# 1. Tipps und Tricks

Hier findet ihr ein paar  
Tipps & Tricks rund ums Kochen  
für Kinder und mit Kindern

## **1. Vorsicht beim Würzen**

Viele Kinder mögen kein scharfes Essen. Deshalb beim Zubereiten eher sparsam und vorsichtig mit den Gewürzen umgehen.

Man kann ja bei der Essensausgabe noch Gewürze auf den Tisch stellen, so dass jeder nach eigenem Bedarf und Belieben nachwürzen kann.

## **2. Warmhalten von großen Mengen**

Wenn man für eine große Gruppe Kinder Fischstäbchen, Schnitzel oder Hamburger machen will, kann man nicht alles auf einmal braten.

Um zu vermeiden, dass immer nur ein paar Kinder essen können, kann man einfach die fertigen Fischstäbchen usw. bei ca. 50°Grad im Ofen warmhalten. Wenn man keinen Ofen zur Verfügung hat, tut es auch eine gut verschlossene Alufolie.

Ein weiterer Tipp hier ist auch sich Warmhalteboxen von einem Cateringservice o.ä. auszuleihen! Das Essen bleibt darin wirklich ein paar Stunden heiß.

## **3. Kinder ins Kochen mit einbeziehen**

Bei manchen Rezepten ist es durchaus möglich, die Kinder in die Vor- und Nachbereitung mit einzubeziehen (z.B. Spülen und Tischdecken). Wenn ihr Kinder mithelfen lasst, dann immer darauf achten, dass sie sich auch die Hände waschen und Schuhe anhaben. Barfuß in der Küche geht gar nicht!

## **4. Kleine Snacks zwischendrin**

Natürlich mögen alle Kinder gerne Süßigkeiten wie Schokolade oder Gummibärchen. Aber es darf auch gesund genascht werden. Im Sommer gibt es so viele verschiedene Obstsorten. Stellt den Kindern einfach mal einen Obstteller hin, es werden sicher welche zugreifen.

Besonders lecker und erfrischend ist im Sommer z.B. eine gekühlte Wassermelone.

Ein weitere Tipp ist schneidet den Kindern das Obst klein, so essen sie es viel lieber z.B. Apfelschnitze!

## **5. Was Ihr sonst noch braucht**

- Topperschüsseln (Ihr werdet immer Reste haben und wisst dann nicht wie aufbewahren)
- Immer einen Topf mit heißem Wasser auf dem Herd haben
- Sich am Abend vorher überlegen, habe ich alles beisammen für den nächsten Tag oder muss ich noch etwas einkaufen gehen bzw. auftauen!
- gute Messer mitnehmen und Schneidebretter
- immer eine Desinfektionsmittel für die Hände in der Küche haben
- beim Einkaufen: die billigen Produkte stehen meist ganz unten im Regal
- wenn die Kinder viel an der frischen Luft sind, dann haben sie auch richtig Hunger! Generell gilt aber, dass Mädels weniger Essen wie Jungs! Solltet ihr also viele Mädchen dabei haben müsst ihr mit der Menge variieren.

## z. Mengenangaben

In diesem Kapitel findet ihr Tabellen mit Mengenangaben für unterschiedlich große Gruppen

## Mengenangaben

Die hier aufgeführten Mengenangaben sollen der Orientierung dienen. Meistens lässt es sich nicht verhindern, dass Essen übrig bleibt, aber wenn man sich ein wenig an den Mengenangaben orientiert, können zu viele Reste vermieden werden.

Die Mengenangaben sind für eine Person (mit Einschränkungen) berechnet.

## Suppen

	Für 1 Person	Für 10 Personen	Für 20 Personen	Für 50 Personen
Vorspeise	0,25 l	2,5 l	5 l	12,5 l
Hauptspeise	0,4 l	4 l	8 l	20 l

## Fleisch

	Für 1 Person	Für 10 Personen	Für 20 Personen	Für 50 Personen
Hackfleisch in Soßen/Aufläufen	80g	800g	1,6kg	4kg
Hackfleisch für Frikadellen	100g	1kg	2kg	5kg
Fleischwürfel in einer Soße	100g	1kg	2kg	5kg
Fleisch in Scheiben	150g	1,5kg	3kg	7,5kg
Geflügel	250g	2,5kg	5kg	12,5kg

## Reis

	Für 1 Person	Für 10 Personen	Für 20 Personen	Für 50 Personen
Hauptgericht	125g	1kg 250g	2,5kg	6kg 250g
Beilage	80g	800g	1,6kg	4kg

## Nudeln

	Für 1 Person	Für 10 Personen	Für 20 Personen	Für 50 Personen
Hauptgericht	100-125g	1kg-1kg 250g	2kg-2,5kg	5kg-6kg 250g
Beilage	90g	900g	1,8kg	4,5kg

## Kartoffeln

	Für 1 Person	Für 10 Personen	Für 20 Personen	Für 50 Personen
Pellkartoffeln	250g	2,5kg	5kg	12,5kg
Kartoffelbrei	200g	2kg	4kg	10kg
Kartoffelsalat	200g	2kg	4kg	10kg
Als Beilage (ungeschält)	300g	3kg	6kg	15kg

## Sonstige Mengenangaben

	Für 1 Person	Für 10 Personen	Für 20 Personen	Für 50 Personen
Wurst	15g-20g	150g-200g	300g-400g	750g-1kg
Käse	15g-20g	150g-200g	300g-400g	750g-1kg
Marmelade	30g	300g	600g	1,5kg
Butter	20g	200g	400g	1kg
Eier	1-2	10-20	20-40	50-100
Milch	0,25l	2,5 l	5 l	12,5 l

### Mengenangaben der Rezepte:

Wenn es nicht anders angegeben ist, sind die Mengenangaben bei den Rezepten in diesem Heft für **30 Personen** berechnet.

## Minihütte 2007 „Burg-Mini-Stein“

<b>Freitag:</b> „Sturm auf die Burg Ministein“	Mittagessen:	Lerberkäs mit Kartoffelsalat und Eisbergsalat	8 kg Leberkäs 12kg Kartoffelsalat 8 Eisbergsalat 80 Wecken
	Nachtsch:	Schokoküsse	60 Schokoküsse
	Kaffee:	Kuchen und Äpfel	
	Abendessen:	Vesper	2 Brot, 2Wurst, 2 Salami, 3 Aufschnitt, 2 Emmentaler, Rohkost
<b>Samstag:</b> „Erweiterung des Minireichs“	Frühstück:	Normal	2 Brot, Müsli, Zopf, Kaffee, Milch, Tee, Kaba, 2 Wurst, 2 Käse, Marmelade, Honig, Nutella,...
	Mittagessen:	Döner	20 Fladenbrote 90 Fleischküchle (5kg Hackfleisch, 1 Netz Zwiebeln, 30 Eier, 12 Wecken) Zaziki 3l, Ketchup, 3 Eisberg, 3 Gurke, 3 Tomaten, 1 Zwiebeln Vegis: Gemüseküchle
	Nachtsch:	Melone	7 Wassermelone
	Kaffee:	Kuchen, Äpfel, Nektarinen	
	Abendessen:	Tortellini mit Gemüsesoße und Carbonara Gemischter Salat	8kg Tortellini, 2,5 kg bunte Nudeln, 3,5l Tomatensoße mit Gemüse 4,5l Carbonara Soße ( 4 Schinken, 6 Pilze, Mehl, Milch) 8 Eisberg, 2 Gurke, 1 Karotte, 2Mais
Punch:		2 Kirsch, Organge, Apfel, Tee, Glühfix	
<b>Sonntag:</b> „Tag der Rüstung“	Frühstück:	Normal	
	Mittagessen:	Kässpätzle mit Eisbergsalat	7,5kg Spätzle, 6 Zwiebeln, 8 Eisberg, 2,5 kg geriebenen Käse



	Nachtisch:	Früchtequark	10Magesquark, 4 Joghurt, 3 Mandarinen, 3 Ananas, 2 Pfirsich, 2 Cocktail groß
	Kaffee:	Kuchen, Äpfel, Trauben	
	Abendessen:	Vesper und Rohkost	
<b>Montag:</b> „Ritterkämpfe und der Tag des Bürgermeisters“	Frühstück:	Normal	
	Mittagessen:	Kaserschmarrn mit Apfeimus	30 Eier, 8kg Meh, Zucker, 10 Glaser Apfeimus, Zimt Zucker und Puderzucker
	Nachtisch:	Schokoriegel	30 Riegel
	Kaffee:	Kekse, Äpfel	
	Abendessen:	Ofenkartoffeln und Würstchen, Dips, Rohkost (eventuell auch Brot)	7kg Kartoffeln, 60 Nürnberger, Dips
<b>Dienstag:</b> „Erkundung der umliegenden Länder“	Brunch:	Frühstück normal Rührei Joghurt, Obst Eventuell kleine Würste, Brunch	50 Eier
	Lunchpakete		30 Paar Landjäger 35 Knoppers Käse Äpfel, 30 Bananen 35 Wecken
	Abendessen:	Lasagne	8 Pack Flatten, 7 L Tomatensauce, 3l Milch, Mehl, Karotten, Paprika, Mais, Erbsen, ... 8 Eisberg
<b>Mittwoch:</b> „Die Ritter der Tafelrunde“	Frühstück:	Normal	
	Mittagessen:	Maultaschen überbacken mit Eisberg	35 Maultaschen, 1 Gemüsemaultaschen, 5 Zwiebeln, 1,5kg geriebener Käse, 8 Eisberg, Karotten Gurke
	Nachtisch:	Gummibärchen,	

	Kaffee: Abendessen:	M&m's. Smaties Kekse, Apfel,... Grillen	150 Wecken, 60 Paar Rote, 20 Paar Weiße, 8 Back Camenberts, Ketchup, Senf und Rohkost
<b>Donnerstag: „Der Drachentöter“</b>	Frühstück: Mittagessen: Nachtisch: Kaffee: Abendessen:	Normal Spaghettie mit Hackfleisch- und Tomatensauce Pudding Kekse und Ananas Dunswecken	8kg Spaghetti, 2,5kg Hackfleisch, 8l Tomatensauce gemischter Salat 8l Vanille, 4l Schoko 120 Wecken 15 Schinken, 15 Käse, Petersilie, Knoblauch...
<b>Freitag: „Rückkehr in die Ministadt“</b>	Frühstück: Mittagessen:	Normal Saitenwürstle	40 Paar Saiten 80 Wecken oder Brot

Bestellliste		Tekrum Kekse:
		12 Tee (Kressbronn)
<b>Metzger Reichle:</b>		Früchtetee
35 Paar Landjäger		Kamilletee
60 Paar Rote		Kräutertee
20 Paar Weiße		
45 Paar Saiten		
<b>Lidl:</b>		
160 Hamburger		<b>Metzger anrufen</b>
25 Dönerbrote		<b>Bäcker anrufen</b>
10 kg Tortellini	20 Pack	
7 Kg Hackfleisch		
12 kg Pute		
45 Pack Maultaschen		
<b>Aldi:</b>		
40 Eisberg		
<b>Sachen die mitgenommen werden müssen:</b>		
Jugendraum:	Becher	
	Geschirrtücher	
	Schürzen	
Kaffeemaschine		
Wasserkocher		
Sprudelmaschine	3 Patronen	
Hobel		
Schäler		
Messer		
Ratz-Fatz		

<b>Einkaufsliste bis Montag Mittag</b>			
Kiste Äpfel	1	Kiste	
Kirschsaft	2	Paletten	
O-Saft	5	Paletten	
A-Saft	5	Paletten	
Milch	5	Paletten	
Honig			
Cappuccino	1	Packung	
Sekt			
Zwiebeln	21	Säcke	
Karotten	8	Pack	
Gurke	25	Stück	
Tomaten	10	Säcke	
Paprika	6	Tüten	
Kohlrabi	7	Stück	
Salami	16	Packungen	
Schinken	8	Packungen	
Lyoner	19	Packungen	
Aufschnittkäse	19	Packungen	
Emmentaler	2	Stück	
Brie	2	Stück	
Wassermelone	8	Stück	
Tomatensauce	40	Pack	
Pilze	14	Gläser	
Mehl	3	Tüten	
Mandarine	5	Dosen	
Ananas	5	Dosen	
Pfirsich	4	Dosen	
Käsetortellini	2	Packungen	
Gemüsemultaschen	2	Packungen	
geriebener Käse	7	Kg	
Parmesan	6	Stück	
Magerquark	15	Stück	
Joghurt	15	Stück	
Nürnberger	50	Stück	
Kl. Würstchen/Salami	4	Pack	
Kl. Würstchen/Saiten	4	Pack	
Butter	20	Pack	
Ofenkäse			
Kaba			
Kaffee	2	Packungen	
Tee			

Kaffeefilter	1	Packung	
Müli			
Cornflakes			
Sandwichscheiben	16	Packungen	
Ketchup	1	Palette	
Senf	10	Stück	
Eier	95	Stück	
Essig	6	Stück	
Öl	6	Stück	
Bunte Nudeln	3	kg	
Spaghetti	8	kg	
Reis	8	kg	
Penne	8	kg	
Spätzle	9	kg	
Salz			
Pfeffer			
Paprika			
Oregano			
Gemüsebrühe			
Basilikum			
Knoblauch			
Fondor			
Salatkräuter			
Petersilie			
Schnittlauch			
Curry			
Gyrosgewürz			
Zucker			
Puddingpulver/Vanille	16	Packungen	
Puddingpulver/Schoko	8	Packungen	
Gemüseküchle	2	Packungen	
Kloppapier			
Zewa			
Spüllappen			
Schwämmchen			
Pfannenriebel			
Spülmittel			
Essigreiniger			
Bodenputzlumpen			
Allzweckreiniger			
Mülltüten			
Gummibärchen			
Smarties			
M & M's			
Knoppers	70	Stück	

Schokoriegel	70	Stück	
Süßigkeiten	Küchendienst		
Knabberereien	Disco		
Glühfix			
Soßenbinder			
Bratensoße			
Bestellte Sachen:			
Maultaschen	45	Packungen	
Tortellini	20	Packungen	
Hamburger	160	Stück	
Hackfleisch	7	kg	
Dönerbrot	25	Stück	
Putenfleisch	12	kg	
alte Wecken	18	Stück	

<b>Einkaufsliste ab Montag Mittag</b>			
Pute	4	kg	geschnitten
Schwein	4	kg	geschnitten
Hackfleisch	2,5	kg	
Kartoffeln	5	kg	
Karotten	13	Packungen	
Paprika	13	Tüten	
Speckwürfel	4	Packungen	
Banane	35	Stück	
Nektarine	3	Schalen	
Trauben	3	Tüten/Schalen	
Eisberg	20	Stück	
Gurken	10	Stück	
Tomaten	6	Netze	
Zwiebeln	1	Netz	
Mohrenköpfe	70	Stück	
Back Camembert	10	Pack	
Kohlrabi	3	Stück	
Mais	2	Dosen	

## z. Leckerer mit Reis und Nudeln

Rezepte für den Nudelhunger

## **Spaghetti mit Hackfleischsoße**

### **Zutaten:**

2,4 kg Hackfleisch	3 EL Paprikapulver
6 Zwiebeln	3-4 kg Spaghetti
9 Dosen Pizzatomen	ca. 1,5 l Wasser
Salz, Pfeffer	Öl zum Anbraten
Italienische getrocknete Kräuter (Basilikum, Oregano...)	

### **Zubereitung**

1. Das Hackfleisch in einer Pfanne oder einem Topf mit Öl anbraten
2. Die Zwiebeln würfeln, mit dem Hackfleisch andünsten und die Tomaten dazugeben
3. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und italienischen Kräutern würzen
4. Die Soße ca. 15-20min köcheln lassen und vor dem Servieren noch einmal abschmecken
5. Die Nudeln in kochendes Salzwasser geben und der Packungsanweisung entsprechend lang kochen lassen.

## **Schinkennudeln**

### **Zutaten:**

3-4 kg Nudeln  
1,5 –2 kg gekochten Schinken  
Salz  
Öl

### **Zubereitung:**

1. Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen
2. Wenn das Wasser kocht, die Nudeln ins Wasser geben und der Packungsanweisung entsprechend kochen lassen
3. Den Schinken in kleine Würfel schneiden
4. Wenn die Nudeln fertig sind, in ein großes Sieb abschütten
5. In einem Topf Öl erhitzen und die Schinkenwürfel darin ein wenig anbraten
6. Wenn die Schinkenwürfelchen angebraten sind, einfach die Nudeln dazugeben und wenden, damit nicht der ganze Schinken am Boden von dem Topf bleibt
7. Wer möchte kann nun noch nach belieben Eier dazu geben. Davor Eier unbedingt verquirlen

### **Tipp:**

Für das Anbraten der Schinkenwürfel kann man auch den Topf verwenden, in dem man die Nudeln gekocht hat



## **Spaghetti mit Tomatensoße**

### **Zutaten:**

8 Zwiebeln	Salz, Pfeffer
8 Knoblauchzehen	Oregano
4 Dosen Pizzatomen (à 500g)	Basilikum
3-4 kg Spaghetti	Öl zum Anbraten

### **Zubereitung**

1. Die Zwiebel und den Knoblauch häuten und in kleine Würfel schneiden.
2. In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und darin die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten
3. Die Tomaten dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum würzen und abschmecken
4. Die Nudeln in kochendes Salzwasser geben und der Packungsanweisung entsprechend lang kochen lassen.

Tipp: die Spaghetti könnt ihr auch durch andere Nudeln z.B. Tortellini ersetzen

## **Geschnetzeltes mit Reis**

### **Zutaten:**

30 Karotten	30 Zwiebeln
15 Tomaten	5 Packungen frische Champignons
3 kg Schweinefleisch	15 Tassen Gemüsebrühe
8 Becher Creme fraiche	1,5 l Gemüsebrühe
2,5 kg Reis	Öl zum Anbraten

### **Zubereitung:**

1. Die Karotten und Champignons schälen und in Scheiben schneiden.  
Die Zwiebeln ebenfalls schälen und würfeln.  
Die Tomaten waschen, halbieren und klein schneiden.
2. Das Fleisch in Streifen schneiden und in einer Pfanne anbraten.  
Ist das Fleisch gut angebraten das Gemüse dazugeben und andünsten
3. Das Fleisch und Gemüse mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Creme-Fraiche unterrühren. Bei geschlossenem Deckel eine Weile köcheln lassen.
4. Den Reis in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben, der Packungsanweisung entsprechend lang kochen

### **Tipp:**

Natürlich müssen es nicht unbedingt frische Champignons sein. Es können auch Champignons aus dem Glas sein, die schmecken genauso lecker und sind billiger.

## 4. Leckerer mit Kartoffeln

Verschiedene Rezepte für  
Kartoffelliebhaber

## **Leberkäse mit Kartoffelsalat**

### **Zutaten (für ca. 65 Personen)**

8 kg Leberkäse (zum selber aufbacken)  
12 kg Kartoffeln  
8 Köpfe Eisbergsalat  
80 Wecken

Für den Kartoffelsalat:

2 EL Öl

750 ml Brühe

3 Zwiebeln

Salz, Pfeffer (nach belieben)

Für den Eisbergsalat:

500gr. Naturjoghurt

Öl

Essig

Salz, Pfeffer, Salatkräuter (nach belieben)

### **Zubereitung:**

1. Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln kochen, in dünne Scheiben schneiden und die gewürfelten Zwiebeln dazugeben
2. Aus dem Essig, der Brühe und dem Öl ein Dressing machen
3. Das fertige Dressing über die Kartoffeln geben und gut durchziehen lassen, danach eventuell nochmals nachwürzen
4. Den Leberkäse nach Anleitung (bitte beim Metzger nachfragen) im Backofen braten
5. Den Eisbergsalat waschen in Streifen schneiden und das Dressing darüber geben

## **Kartoffelpfanne**

### **Zutaten:**

3,5 kg Kartoffeln

15 Karotten

15 gelbe Paprika

Salz, Pfeffer

20 Zwiebeln

15 Zucchini

1kg geriebener Käse

Öl zum Anbraten

### **Zubereitung:**

1. Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser 20min kochen, schälen und in dünne Streifen schneiden
2. Die Zwiebeln häuten und in kleine Würfelschneiden.
3. Die Karotte schälen, die Zucchini waschen und beides in Scheiben schneiden. Die Paprika wird gewaschen und in dünne Streifengeschnitten
4. In einer Pfanne Öl erhitzen und darin die Kartoffeln und Karotten anbraten, dabei das Gemüse immer wieder wenden
5. Nach ca. 5min die Zwiebeln, die Zucchini und die Paprika dazugeben und das ganze mit Salz und Pfeffer würzen
6. Anschließend muss das Gericht für ca. 3min auf niedriger Stufe bei geschlossenem Deckel und dann ohne Deckel für ca. 4min garen.
7. Zum Schluss wird der Käse über die Kartoffelpfanne gestreut. Ist der Käse geschmolzen ist, kann das Essen serviert werden.

## **Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Quark**

### **Zutaten:**

#### Für den Quark:

3 Zwiebeln  
10 Gewürzgurken  
400g Mayonaise  
Salz, Pfeffer  
10 Paprikaschoten  
750g Magerquark

#### Für den Kartoffelbrei:

7 kg Kartoffeln  
1 ½ l Milch  
Salz  
1 EL Butter

#### Außerdem braucht man:

Fischstäbchen (ca. 5 Fischstäbchen pro Kind)

### **Zubereitung:**

1. Die Zwiebeln, die Gewürzgurken und die Paprikas in kleine Würfel schneiden
2. Die Mayonaise und den Magerquark verrühren. Dann die Zwiebeln, die Gewürzgurken und die Paprikas unterrühren
3. Die Soße mit Salz und Pfeffer etwas abschmecken und in den Kühlschrank stellen
4. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser ca. 20min kochen.
5. Die gekochten Kartoffeln in eine Schüssel geben, Milch und Butter hinzufügen und mit einem Kartoffelstampfer zu Kartoffelbrei verarbeiten
6. Die Fischstäbchen in einer Pfanne mit Öl goldgelb braten

### **Tipp:**

Die Kartoffeln lassen sich leichter zu Kartoffelbrei verarbeiten, wenn man sie schon vor dem Kochen in kleine Stücke schneidet.

## **Gemüseauflauf**

### **Zutaten:**

3,5 kg Kartoffeln	40 Karotten
8 Becher Sahne (à 200g)	15 Eier
750g geriebener Käse	Butter zum Einfetten der Auflaufform
Salz, Pfeffer	

### **Zubereitung:**

1. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, kurz in Salzwasser bissfest kochen und kalt abschrecken
2. Die Möhren schälen, in Streifen schneiden und ebenfalls kurz blanchieren
3. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und das Gemüse hinein schichten
4. Die Sahne mit den Eiern verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen
5. Die Eiersahne über das Gemüse gießen und den geriebenen Käse drüberstreuen.
6. Den Auflauf bei 180 Grad im Backofen ca. 30min goldbraun backen

## **Schnitzel mit Kartoffelsalat**

### **Zutaten:**

Für die Schnitzel:

Ca. 45 kleine Schnitzel

10 Eier

1 kg Paniermehl

Salz und Pfeffer

Öl zum Anbraten

Für den Kartoffelsalat:

8 kg Kartoffeln

500 ml Essig

½ EL Öl

750 ml Brühe

3 Zwiebeln

Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

6. Die Schnitzel mit einem Fleischklopfer flach klopfen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen
7. Die Eier in einem großen Teller aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen. In einen zweiten Teller das Paniermehl füllen. Dann die Schnitzel zuerst durch die Eier ziehen und anschließend durch das Paniermehl
8. Die panierten Schnitzel in einer großen Pfanne mit Öl goldgelb anbraten
9. Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln kochen, in dünne Scheiben schneiden und die gewürfelten Zwiebeln dazugeben
10. Aus dem Essig, der Brühe und dem Öl ein Dressing machen
11. Das fertige Dressing über die Kartoffeln geben und gut durchziehen lassen

## **Pellkartoffeln mit Quark**

### **Zutaten:**

Für die Quarkremoulade:

1,250 kg Quark	1,250 kg Saure Sahne
10 EL Speiseöl	10 EL Kräuteressig
10 TL Senf	5 TL Salz
10 gestrichene TL Zucker	10 EL feingeschnittener Schnittlauch
10 hartgekochte Eier	10 mittelgroße Zwiebeln
10 mittelgroße Essiggurken	

Außerdem braucht man:

7,5 kg Kartoffeln	Alufolie
-------------------	----------

### **Zubereitung:**

1. Zunächst den Quark, die saure Sahne, das Öl, den Essig, den Senf, das Salz, den Zucker und den Schnittlauch in eine Schüssel geben und miteinander verrühren
2. Die Eier, Zwiebeln und Essiggurken in kleine Würfel schneiden, in die Soße geben und vorsichtig unterrühren
3. Die Kartoffeln in einem großen Topf ca. 20min kochen, bis sie weich sind. Ob die Kartoffeln schon fertig sind, stellt man am besten fest, wenn man sie mit einer Gabel ansticht

### **Tipp:**

1. Die Kartoffeln eignen sich auch hervorragend fürs Lagerfeuer. Dazu einfach die Kartoffeln in Alufolie wickeln und in die Glut legen. Nach 30-40min sind die Kartoffeln fertig und können gegessen werden
2. An Stelle der Remoulade kann natürlich auch ein Kräuterquark dazu serviert werden

## 5. Hits for Kids

Gerichte, mit denen man Kindern eine große Freude machen kann

## **Hamburger**

### **Zutaten für 40 Hamburger:**

10 Zwiebeln	3 kg Hackfleisch
10 Eier	20 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer	5 Gurken
20 kleine Tomaten	40 Scheiben Käse
5 Köpfe Salat	40 Hamburgerbrötchen
Tomatenketchup	Öl zum Anbraten

### **Zubereitung:**

1. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in die Schüssel zum Hackfleisch geben
2. Die Eier, die Semmelbrösel, das Salz und den Pfeffer dazugeben und alles gut durchkneten
3. Wenn alles gut durchgeknetet ist, aus dem Hackfleisch Frikadellen formen und in einer Pfanne mit Öl anbraten, bis sie schön braun auf beiden Seiten sind
4. In der Zwischenzeit die Tomaten, die Gurken und den Salat waschen. Die Tomaten und Gurken zum Belegen der Hamburger am besten in Scheiben schneiden
5. Wenn alles hergerichtet ist, alles schön anrichten und servieren

### **Tipp:**

Natürlich können die Kinder ihren Hamburger auch selberbelegen, mit de Zutaten, die sie gerne mögen.

## **Tomaten-Gurken-Schiffchen**

### **Zutaten:**

10 Tomaten  
5 Gurken  
Zahnstocher

### **Zubereitung:**

1. Die Tomaten waschen, halbieren und in Schiffchen schneiden.
2. Die Salatgurke ebenfalls waschen und in dicke Scheiben schneiden. Dann aus den Gurkenscheiben Dreiecke ausschneiden.
3. Sind die Tomaten und Gurken geschnitten werden die Gurkendreiecke mit einem Zahnstocher auf die Tomatenschiffchen gesteckt.

### **Tipp:**

Die Tomaten-Gurken-Schiffchen eignen sich auch gut als kleiner Snack für Zwischendrin.



## Kunterbuntes Rührei

### Zutaten:

15 Zwiebeln	7 gelbe Paprika
8 rote Paprika	7 grüne Peperoni
3,5 kg Tomaten	7 Knoblauchzehen
45 Eier	15 EL Milch
Salz, Pfeffer	frischen Thymian oder Majoran
Öl zum Anbraten	

### Zubereitung

1. Das Gemüse muss geputzt und geschnitten werden:
  - Die **Zwiebeln** werden geschält, halbiert und in Scheiben geschnitten
  - Die **Paprikas** werden gewaschen und halbiert.
  - Anschließend werden die Stielansätze, Trennhäute und Kerne entfernt und dann die Paprikas in möglichst dünne Streifen schneiden.
  - Die **Peperonis** waschen, halbieren, die Kerne herauskratzen und würfeln
  - Die Tomaten gut waschen, halbieren und in mundgerechte Stücke schneiden.
  - Die **Knoblauchzehen** schälen, in kleine Stücke schneiden und mit einem Messer zerdrücken
  - Falls **frischer Thymian** oder **Majoran** verwendet wird, muss er vorher gewaschen werden. Dann die Blätter von den Stengeln zupfen und grob zerhacken
2. Die Eier in eine Schüssel schlagen, die Milch hinzufügen und beides gut verquirlen. Das Verquirlen geht am besten mit einem Schneebesen. Den Eier-Milch-Mix mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Wenn das Öl richtig heiß ist, das klein geschnittene Gemüse in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 3-4min anbraten. Dabei immer wieder vorsichtig wenden.
4. Den Herd etwas zurückdrehen und die Eiermilch über das Gemüse gießen. Bei schwacher Hitze unter vorsichtigem Wenden stocken lassen.

### Tipp:

1. Wenn Kinder keine Peperoni mögen, kann man sie auch weglassen

## Grillen

### **Zutaten:**

40 Würste	20 Backcamembert
Für Stockbrot	
3 kg Mehl	Trocken- oder Frischhefe für 3kg (steht auf der Packung)
Wasser	Salz
1 kg Karotten	3 Gurken
1 kg Tomaten	

### **Zubereitung:**

1. Würste einschneiden
2. Kinder müssen Grillstecken sammeln (relativ frische Zweige, keine Nadelgewächse, nichts von Bäumen abreißen)
3. Backcamembert in Alufolie packen und auf den Grillrost oder an den Rand der Glut legen
4. Stockbrotteig
  - Mehl in eine große Schüssel geben, entsprechende Menge an Hefe hinzugeben
  - Mit 2-3 Teelöffel Salz (sollte relativ Salzig sein, da es sonst kein Geschmack hat)
  - Alles mit Wasser vermischen und kneten
  - Solange kneten, bis es eine homogene Masse gibt.
  - Den Teig nun mit einem sauberen Geschirrtuch bedecken und ca. 1 Stunde gehen lassen
  - Danach für jedes Kind eine Schlange formen und kreisförmig, an der Spitze angefangen, um den Stock wickeln. (Achtet darauf, dass der Teig überall gleich dick ist)
  -

### **Tipp:**

1. Man kann auch einen Nudelsalat zum Grillen machen.
2. Folienkartoffeln kommen meist auch gut an. Dazu gewaschene Kartoffel in Alufolie einpacken und in die Glut legen.
3. Ihr knetet meist am Besten, wenn ihr mit einer Hand die Schüssel haltet und der anderen knetet.
4. Stockbrot lieber dünn wickeln, dann dauert es nicht so lange

## Maultaschen mit gemischtem Salat

### **Zutaten: (für ca. 65 Personen)**

210 Maultaschen (3 Stück pro Person, für Vegetarier Gemüsemaultaschen)

4 Netze Zwiebeln 1,5 kg geriebener Käse

8 Köpfe Eisbergsalat 1 kg Karotten

2 Gurken

Für das Dressing:

500gr Naturjoghurt Essig, Öl

Salatkräuter Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

1. Die Maultaschen in der Pfanne alle kurz anbraten und dann zum warmhalten und fertig durchbacken in den Backofen bei 50 Grad. Wenn ihr wollt könnt Ihr die Maultaschen hier noch mit Käse überbacken.
2. Die Zwiebeln in feine Ringen hobeln und danach Goldbraun in einer Pfanne mit Öl anbraten
3. Den Eisbergsalat waschen und in Streifen schneiden. Die Karotten und Gurke in Stifte Hobeln und dazu geben. Dressing darüber geben und fertig.

## Kässpätzle

### **Zutaten**

3kg Mehl 30 Eier

Salz, Pfeffer 1 Netz Zwiebeln

Wasser 1kg Käse (idealerweise halb Bergkäse halb Emmentaler)

Öl

### **Zubereitung:**

1. Topf mit Salzwasser zum Kochen aufsetzen
2. Zwiebeln in Ringe schneiden und mit Öl bei niedriger Temperatur anschwitzen
3. Eier mit Mehl und 1-2 TL Salz verrühren und nach Bedarf Wasser hinzugeben
4. Teig schlagen bis es eine Masse ergibt
5. Konsistenztest: Der Teig sollte noch leicht am Löffel kleben bleiben.
6. Teig durch eine Spätzlepresse in das kochende Salzwasser geben, kurz aufkochen lassen und abschöpfen
7. Spätzle nun mit Käse in einer Auflaufform schichten
8. Zwiebeln auf den Spätzle verteilen
9. Pfeffer für die Kinder bereit stellen

### **Tipp:**

1. Man kann auch einfach fertig Spätzle nehmen. Einfach abkochen und wieder schichten.
2. Nehmt am Besten eine Spätzlepresse, das geht am schnellsten. Hobel usw. dauert länger und macht mehr Sauerei.
3. Alle Kochutensilien, an denen Teig klebt in kaltem Wasser einweichen lassen und mit Händen vorspülen.

## Deftige Pfannkuchen

### **Zutaten:**

Für die Pfannkuchen

40 Eier  
3l Milch

1,6 kg Mehl  
Salz, Öl

Für die Bolognese-Soße:

1,5 kg Hackfleisch  
6 Dosen Tomaten  
Italienische Kräuter

3 Zwiebeln  
Salz, Pfeffer, Öl

Für die Erbsen-Karotten-Schinken-Soße:

1,5 kg Erbsen-Karotten Gemüse (Dose)  
3l Sahne  
2l Milch

700g Kochschinken  
3 Zwiebeln  
Salz, Pfeffer, Paprika

### **Zubereitung:**

1. Pfannkuchenteig
  - Eier aufschlagen, mit Mehl verrühren und nach Bedarf Milch hinzugeben.
  - Den Teig salzen (ca. 1 Teelöffel Salz pro 10 Eier)
  - Der Teig sollte relativ flüssig sein und vom Löffel herunter laufen.
2. Bolognese-Soße
  - Siehe Rezept „Spaghetti-Bolognese“
3. Erbsen-Karotten-Schinken-Soße
  - Zwiebeln und Schinken würfeln, zusammen in einem Topf anbraten
  - Wenn gut angebraten das Erbsen-Karotten-Gemüse hinzugeben. (Achtung!!! Gemüse zuerst abgießen)
  - Kurz anbraten und dann die Sahne hinzu geben.
  - Soßenmenge lässt sich mit der Milch variieren.
  - Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken

### **Tipp:**

1. Wenn ihr am Vortag Spaghetti Bolognese macht, könnt ihr die Reste einfach aufwärmen.
2. Den Teig Portionsweise in Schüsseln machen.
3. Testet die Konsistenz des Teiges in einer heißen Pfanne
4. Lass die Kinder ihre Soße selber wählen. Wahlweise kann man noch Zimt und Zucker bereit stellen

## Döner

### **Zutaten: (für 65 Personen)**

20 Fladenbrote  
8 kg Putenfleisch  
5 Zwiebeln  
3l Zaziki (2 Liter Naturjoghurt, 1 kg Quark, 3 Gurken, 3 Knoblauchzehen)  
4 Köpfe Eisbergsalat  
3 Gurken  
3 kg Tomaten  
Gemüseküchle oder Schafskäse für die Vegetarier  
Ketchup  
Gyrosgewürz  
3 El. Öl

### **Zubereitung:**

1. Die Fladenbrote in vier oder sechs Teile schneiden, je nach Größe. Alle Teile einschneiden. Kurz vor dem Essen im Backofen bei ca. 80 Grad kurz wärmen.
2. Das Putenfleisch in kleine Stücke schneiden und mit dem Gyrosgewürz und dem Öl würzen. Danach in einer großen Pfanne anbraten.
3. Für die Vegetarier, entweder den Schafskäse in kleine Würfel schneiden und anstatt Fleisch auf den Döner tun oder Gemüsebratlingmischung kaufen, anrühren und nach Anleitung in der Pfanne anbraten.
4. Die Tomaten, Gurken und 3 Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und in Schüsseln geben.
5. Für den Zaziki den Joghurt und den Quark in einer großen Schüssel zusammenrühren. Die Gurke in Stifte hobeln und dazugeben. Dann beliebig mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und gut durchziehen lassen.
6. Tipp: gebt die Döner so aus, dass die Kinder das Brot in der Hand halten und ihr Ihnen die gewünschten Zutaten einfüllt.

## Popcorn

### **Zutaten für 40 Personen:**

20-30El Speiseöl	2,5 kg Popcorn-Mais
Zucker	Salz

### **Zubereitung:**

1. Das Öl in einer Pfanne erhitzen
2. Ist das Öl richtig heiß den Popcorn-Mais hinzugeben. Am besten nur so viel Mais, dass der Boden der Pfanne gerade bedeckt ist.
3. Dann beginnen die Maiskörner aufzuplatzen und deswegen unbedingt den Deckel auf die Pfanne setzen, sonst ist das Popcorn in der ganzen Küche verteilt
4. Wenn kein Knallen mehr zu hören ist, die Pfanne vom Herd nehmen, das Popcorn in eine Schüssel geben und je nach Belieben mit Zucker oder Salz bestreuen

## 6. Süßspeisen

Leckere Süßspeisen, die man nicht nur  
als Nachspeise servieren kann

## **Milchreis mit Kirschen**

### **Zutaten:**

7,5 l Milch	4 Zimtstangen
1,5 kg Milchreis	7-8 gestrichene EL Zucker
5 Gläser Kirschen	

### **Zubereitung:**

1. Die Milch mit der Zimtstange zum Kochen bringen
2. Wenn die Milch kocht, den Reis und den Zucker hinzugeben und bei schwacher Hitze ca. 25min quellen lassen. Den Reis immer wieder umrühren, damit er nicht anbrennt.
3. Vor dem Essen die Zimtstange entfernen, die Kirschen in eine Schüssel geben und am besten extra zum Milchreis servieren

### **Tipp:**

Natürlich kann auch eine andere Obstsorte zum Milchreis angeboten werden. Gerade im Sommer gibt es viele leckere Obstsorten. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt

## **Kaiserschmarrn mit Apfelmus**

### **Zutaten:**

40 Eier	3 l Milch
1,6 kg Mehl	1 Prise Salz
10 TL Zucker	500g Rosinen
Öl zum Anbraten	20 Gläser Apfelmus
15 TL Zimtpulver	15 TL Zucker

### **Zubereitung:**

1. Die Eier aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiß trennen
2. In einer Schüssel das Eigelb mit Milch, Mehl, Salz und Zucker gut verrühren
3. Das Eiweiß mit dem Schneebesen steif schlagen und zusammen mit den Rosinen vorsichtig unter den Teig rühren
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig verteilen. So lange braten, bis die Unterseite leicht braun geworden ist
5. Den Kaiserschmarrn mit einem Pfannenwender zerrupfen und weiterbraten, bis alle Stücke  
  1. goldbraun sind
6. Zimt und den Zucker in einer Schüssel vermischen und wie das Apfelmus zum Kaiserschmarrn dazu servieren.

### **Tipp:**

Rosinen sind bei vielen Kindern unbeliebt, deswegen können die Rosinen auch einfach weggelassen werden.

## **Selbst gemachtes Eis**

Um Eis selber machen zu können, muss zuerst Eiswasser hergestellt werden.

Für das Eiswasser braucht man:

2-3 Liter Wasser

400 –600 g Salz

### **Zubereitung:**

1. Für 1 Liter Wasser werden ca. 200g Salz benötigt
2. Das Salz ins Wasser geben und vollständig auflösen. Das Salz löst sich durch Rühren oder wenn nötig auch durch leichtes Erwärmen schneller.
3. Das Eiswasser so lange gefrieren lassen, bis es die Konsistenz von Schneematsch hat

### **Grundrezept für das Eis**

Für ca. 8 Personen (große Portionen)

#### **Zutaten:**

575 ml Sahne

125 g Zucker

#### **Zubereitung:**

1. Die Sahne schlagen, bis sie gerade fest zu werden beginnt
2. Wenn die Sahne diese Konsistenz erreicht hat, werden die Zucker und Aromastoffe eingerührt. Wer das Eis besonders süß mag, sollte Puderzucker verwenden
3. Diese Masse in eine kleine Schüssel gießen
4. Die Schüssel mit der Eismasse ins Eiswasser stellen Dabei aufpassen, dass kein Salzwasser in die Schüssel mit der Eismasse schwappt
5. Nun die Eismasse kräftig rühren und die gewünschte Geschmacksrichtung einrühren
6. Die Eismasse wird nun so lange gerührt, bis sie zu einer zähen Masse geworden ist
7. Dann noch einmal kurz ins Gefrierfach stellen, aber nicht ganz hart werden lassen
8. Als Geschmacksrichtungen kann man zum Beispiel einrühren:
  - gehackte Früchte (Erdbeeren, Pfirsiche, Zwetschgen, Melonen...)
  - pürierte Früchte (Erdbeeren, Pfirsiche...)
  - getrocknete oder kandierte Früchte
  - Nüsse
  - Schokolade
  - Kokosflocken
  - Zimt
  - Hanuta kleingebrösel
  - Nutella
  - Vanillepulver
  - oder was Euch sonst noch einfällt

#### **Tipp:**

Man kann die Schüssel immer wieder ins Gefrierfach stellen um das Eiswasser zu kühlen. Das Eiswasser kann man auch mehrmals verwenden!



## **Obstsalat**

### **Zutaten:**

10 Bananen	10 Äpfel
10 Birnen	3 Mangos
2 Ananas	Erdbeeren
Kirschen	

### **Zubereitung:**

1. Die Äpfel, Birnen, Erdbeeren und Kirschen waschen
2. Die Bananen, die Mangos und die Ananas schälen
3. Das Obst, wenn nötig entsteinen und klein schneiden
4. Das geschnittene Obst in eine große Schüssel geben und durchmischen
5. In den Kühlschrank stellen und kurz vor dem Servieren rausnehmen, so dass er leicht gekühlt ist

### **Tipp:**

1. Die Kinder können hier einbezogen werden, wenn man sie Obst schneiden lässt. Dabei aber unbedingt darauf achten, dass die Messer nicht zu scharf sind
2. Der Obstsalat kann zu jeder Jahreszeit gemacht werden. Außerdem ist er schnell zubereitet und schmeckt lecker
3. Im Sommer ist ein Löffel Naturjoghurt zum Obstsalat besonders erfrischend
4. Damit die Bananen nicht so schnell braun werden, einfach mit ein wenig Zitronensaft beträufeln