

Kochbuch

David Nelles

Stand:

23. Januar 2018

1 Einleitung

Sehr verehrte Leser und Leserinnen, ich freue mich, dass Sie sich mein Kochbuch angeschafft haben. Ich bin ein dualer Student, arbeite in Göttingen beim Deutschen Zentrum für Luft und Raumfahrt und studiere in Mannheim an der Dualen Hochschule Baden Württemberg Informationstechnik. Eigentlich bin ich weder Autor noch ein besonders toller Koch. Trotzdem habe ich mich dazu entschieden ein Kochbuch zu schreiben. Sie fragen sich bestimmt warum: Da ich zu faul bin, mir jeden Abend ein Rezept im Internet oder einem Kochbuch herauszusuchen, koche ich meist frei nach Gefühl. Damit Gerichte, die mir recht gut gelungen sind, nicht verloren gehen schreibe ich diese hier nieder. Natürlich ist das ganze mehr Arbeit als sich ein Gericht aus dem Internet herauszusuchen. Allerdings schreibe ich bei weitem nicht so oft an diesem Kochbuch, wie ich koche, was den Aufwand dieses Buch zu schreiben wiederum drastisch sinkt.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit den Gerichten und möchte Sie dazu ermutigen, selber mit den Zutaten, den angegebenen Zeitangaben und anderen scheinbar vorgeschriebenen Werten zu experimentieren.

Wenn Sie eine Verbesserung eines Gerichts herausfinden, helfen Sie doch beim verbessern dieser Speise. Über GitHub können Sie Kontakt mit mir aufnehmen.

Link: <https://github.com/NelDav/Kochbuch>

2 Käsepfannkuchen

Pfannkuchen mit Gemüse und Käse. Dauer ca. 15 Minuten. Das folgende Rezept ist für ungefähr 4 Pfannkuchen ausgelegt.

2.1 Zutaten

- 12 Eier
- 1/2 Liter Milch
- Gemüse nach Wahl
- So viele Käsescheiben wie Pfannkuchen
- Öl, Margarine oder Butter
- Salz

2.2 Zubereitung

Zuerst die Milch und die Eier in einen Behälter füllen und vermengen, bis sie eine homogene Flüssigkeit bilden. Danach das Gemüse in kleine Stücke schneiden. Das Öl, die Margarine oder die Butter in einer Pfanne auslassen. Nun einen Teil der Eier-Milch Flüssigkeit in die Pfanne geben. Direkt das Gemüse in der Pfanne verteilen und eine Käsescheibe auf den Pfannkuchen legen. Die Pfanne immer Wieder schwenken, damit der Pfannkuchen nicht anbrennt. Noch während der Pfandkuchenteig flüssig ist Salzen. Nachdem Auf der Oberseite des Pfannkuchens nur noch eine dünne Schicht flüssiger Teig ist, den Pfannkuchen wenden. Von dieser Seite noch ungefähr eine Minute lang braten lassen und auf einem Teller servieren.