

1. make title page
2. Dies ist ein Kochbuch mit veganen Rezepten, welches auf Github unter „veganeskochbuch“ zu finden, kopieren und erweitern ist.
3. Kommentare auf github als issue?
4. Geschichte zu den Rezepten in den Rezept-Dateien?
5. Saucen-Teil

Brot, mit Hefe, Standard.

<i>Vorbereitung</i>	Backofen auf 50°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
<i>500 g Mehl</i>	in einer Schüssel mit
<i>$\frac{1}{2}$ El Hefe</i>	
<i>1 El Salz</i>	
<i>1 El Ahornsirup / Zucker</i>	
<i>$n \geq 200$ ml warmes Wasser</i>	zum Teig kneten.
<i>Tipp</i>	Wasser bei Bedarf dazu geben.
<i>Tipp</i>	Mit einer Hand kneten.
<i>Gehen lassen</i>	Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und in den Backofen stellen. Den Backofen ausschalten und den Teig mit der Restwärme 30 Minuten gehen lassen.
<i>Backen</i>	Die Schüssel aus dem Ofen nehmen und Ober- und Unterhitze auf 200°C schalten. Den Teig nochmal durchkneten und in eine Form oder auf ein Blech mit Backpapier mittig in den Ofen schieben.
<i>Tipp</i>	Hier kann man noch weitere Zutaten in den Teig einkneten: Samen, zerkleinerte Nüsse, klein geschnittenes Gemüse.
<i>Tipp</i>	Eine Tasse mit Wasser neben den Teig stellen, soll eine besonders krustige Kruste machen.
<i>Runter schalten</i>	Nach 15 Minuten die Ofentemperatur auf 180°C runter schalten und ungefähr 45 Minuten backen.
<i>Tipp</i>	In einem Jute-Beutel hält sich das Brot am längsten lecker.
<i>Zubereitungszeit</i>	Etwa 60 Minuten.
<i>Abwaschaufwand</i>	Minimal.

Spätzle, nackt ohne alles.

500 g Mehl in einer Schüssel und Schneebesen mit

20 g Salz

6 Eier Eiersatz

200 Wasser zum Teig vermengen.

Teig Teig 15 Minuten ziehen lassen und in der Zwischenzeit Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Schaben & Schöpfen Den Teig auf ein Brett kippen und über den Topf halten. Mit einem Messer, welches eine ungebogene Klinge hat, ein Streifen in das kochende Wasser abschaben. Oben schwimmende Spätzle können abgeschöpft werden.

Tipp Wenn abgeschöpfte Spätzle mit kaltem Wasser abgeschreckt werden, kleben sie nicht aneinander.

Tipp Wahlweise können die Spätzle nun auch angebraten werden.

Verarbeitung Da muss auf jeden Fall noch eine Sauce zu. Weil die Spätzle geschmacksneutral sind, kann man auch eine süße Sauce verwenden.

Zubereitungszeit Etwa 25 Minuten.

Abwaschaufwand Minimal.

Die dazu notwendige Soße hat meine Freunden gezaubert. Ein Saucenteil soll auch noch kommen.

Schlechter Meta-Witz

1 Github-Projekt über einige Tage leer lassen.

Reaktion Silsha fragt, ob ein leeres Projekt über vegane Rezepte einen schlechten Meta-Witz darstellt. Wahlweise silsha schmeicheln und auf andere Gedanken bringen.