

Unsere Sarmale!

Wie man Sarmale macht

- 1 Stück Kohl und ein kleines Packerl Sauerkraut
- 2 Beutel Reis
- 2 oder 3 Zwiebel
- 2 Eier
- Pfeffer und Salz
- 1 kg. Hackfleisch (Wir haben Rindfleisch genommen)
- 2 Becher Sauerrahm
- Öl
- Paprikapulver

Koche den Reis. Würfle die Zwiebel in möglichst kleine Stücke.

Wasche den Kohl und lege die Blätter einzeln auf.

Mische das Fleisch mit den Zwiebeln und dem Reis und gib die Eier dazu. Jetzt noch Pfeffer, Salz und Paprikapulver. Das musst du gut durchmischen!

Jetzt nimmst du immer eine Handvoll von dem Gemisch, legst es auf ein Kohlblatt und rollst es ein. Verschließe dein Röllchen gut.

Das Gemisch!



So rollst du Sarmale



Die Röllchen werden in eine gefettete Auflaufform gelegt. Wenn alle drin sind, gießt du noch ein wenig Öl darüber und streust das Sauerkraut darauf.

Jetzt kommt das ganze ins Backrohr. Nach einiger Zeit gibst du etwas Sauerrahm auf die Röllchen und stellst sie wieder ins Rohr. Sie brauchen etwa eine Stunde, bis sie fertig sind.

Sarmale kannst du alleine oder mit Kartoffeln oder mit Brot essen.

Was haben wir im Deutschkurs gemacht?

Die "Chefköchin" war Frau Refle, die genau weiß, wie man Sarmale macht.

Zuerst waren einige Kinder beim Merkur und haben alles gekauft,

was wir für unser Essen brauchen. Die anderen haben inzwischen in der Küche alles hergerichtet: Töpfe, die Auflaufform, Kochlöffel und so weiter.

Die Burschen weinen



Dann hat jeder etwas anderes gemacht. Ovidiu, Mahmoud und Daniel haben Zwiebel geschnitten. Es war nicht leicht, denn dabei muss man immer weinen! Soraya und Sejdefa haben den Kohl gewaschen und ihn zerlegt. Sinisa hat Fleisch, Reis und alles andere gemischt. Dann hat Frau Refle uns gezeigt, wie man die Sarmale rollt und jeder hat es einmal probiert.



Vorsichtig..

Tarandeep, Hamda und Özlem haben bei den Muffins mitgearbeitet. Tarandeep hat fleißig gerührt! Dann musste der Teig in die Muffinförmchen gebracht werden. Auspatzen war verboten! Aber schließlich waren alle Muffins im Rohr und auch die Sarmale brutzelten vor sich hin.

Während wir auf das Essen warteten, haben wir die Küche wieder auf Vordermann gebracht. Herr Karabulut hat den Geschirrspüler fachmännisch eingeräumt. Als wieder alles glänzte, haben wir uns ein bisschen ausgeruht.



Herr Karabulut ist fleißig!

Endlich war das Essen fertig! Zuerst hat der Herr Direktor eine Portion bekommen, die ihm Sinisa und Sejdefa gebracht haben. Auch Herr Fürst, der vom guten Geruch angelockt worden war, bekam etwas ab.

Das Essen hat uns sehr gut geschmeckt und sowohl die Sarmale, als auch die Muffins wurden ratzeputz aufgegessen.

Es wird geputzt!

