



*Rezepte für die Eile*

# Inhaltsverzeichnis

- Dishes ..... 2
  - Tomatensuppe ..... 3
  - Brötchen ..... 4
  - Burger ..... 5
  - Erdbeermochi ..... 6
  - Curry mit Reis ..... 7
  - Erdbeereis ..... 8
  - Nigiri ..... 9
- Getränke ..... 10
  - Wasser ..... 10
  - Erdbeer-Milchshake ..... 10
- Über das Buch ..... 11
  - Namensnennung für Hintergrundbilder ..... 11



# Tomatensuppe

- Lauch
- Eine Tomate

Nimm zuerst eine frische Tomate und püriere sie in einem speziell hellblauen Edelmixer bis sie einer feinen Paste ähnelt. Fülle besagte Paste in einen großen Topf deine Wahl und füge einen ganzen Lauch hinzu. Koche diese Mischung bis die Konsistenz homogen ist und die Farbe appetitlich aussieht. Serviere die Suppe auf einem Teller und genieße sie!



# Brötchen

Das sättigste Gericht von allen. Am besten serviert mit Tomatensuppe.

- **Eine Mehltüte**

Verarbeiten Sie zunächst das Mehl mit einem Mixer. Machen Sie sich wegen der Verpackung keine Gedanken; sie wird in unauffällige Stücke zerkleinert. Nehmen Sie den Teig sobald dieser eine angemessene Konsistenz hat aus dem Mixer und backen Sie den Teig im Ofen. Warte beim herausnehmen des Brotlaibs, bis dieser abgekühlt ist, und schneide ihn dann auf einem Brett in Scheiben.



# Burger

Ein reichhaltiges Gericht mit gesundem Gemüse, Brot und einem perfektem Steak.

- Ein Salatkopf
- Eine Tomate
- Ein Käsestück
- Ein rohes Steak
- Ein Brötchen

Schneide zuerst das Steak auf der Schneideunterlage bis es die Form eines runden Burgerpatties annimmt. Lege das Patty anschließend in die Pfanne und brate es auf mittlerer Hitze für zwei Minuten. In der Zwischenzeit kannst du das Gemüse kleinschneiden, wobei jedes Stück in eine einzige Scheibe geschnitten werden sollte. Schneide danach das Brötchen in zwei Hälften. Abschließend, sobald das Patty fertig gebraten ist, staple das aufgeschnittene Brötchen, das Gemüse und das Patty auf eine Teller und serviere das fertige Gericht. Et Voilà.

Der Burger kann in verschiedenen Variationen zubereitet werden, z. B. mit oder ohne Käse oder als Veggie-Burger.



# Erdbeermochi

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do.

- Eine Reistüte
- Eine Erdbeere

Mahle die dir zuerst dein eigenes Reismehl aus ganzen Reiskörnern in der Küchenmaschine. Erhitze dies danach vorsichtig in einem Topf und forme den sich ergebenden Teig um eine Erdbeere. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magnam aliquam quaerat voluptatem. Ut enim aequo doleamus animo, cum corpore dolemus, fieri.



# Curry mit Reis

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do.

- Eine Kokosnuss
- Eine Tomate
- Lauch
- Eine Reistüte

Die Kokosnuss wird für ihre Milch püriert. Die Tomate und der Lauch wird in der Milch gekocht. Das Curry wird dann mit seperat gekochtem Reis serviert. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magnam aliquam quaerat voluptatem. Ut enim aequo doleamus animo, cum corpore dolemus, fieri.

# Erdbeereis

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do.

- Eine Erdbeere
- Eine Kokosnuss

Die Kokosnuss und die Erdbeere wird püriert in der Küchenmaschine und dann unter kontinuierlichem Umrühren in der gleichen Küchenmaschine gefroren. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magnam aliquam quaerat voluptatem. Ut enim aequo animo, cum corpore dolemus, fieri.





# Nigiri

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do.

- Ein ganzer Fisch
- Eine Reistüte

Reis wird in einem Topf gekocht und dann mit einem Fisch kombiniert. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua quaerat voluptatem. Ut enim aequaleamus animo, cum corpore dolemus, fieri.



# Wasser

Ein Glas - gefüllt mit reichhaltigem lokal-produziertem Leitungswasser aus der Spüle. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magnam aliquam quaerat.

# Erdbeer-Milchshake

- Eine Erdbeere
- Eine Kokosnuss

Die Erdbeere und die Kokosnuss werden püriert und dann in ein Glas umgefüllt. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magnam aliquam quaerat voluptatem. Ut enim aequo animo, cum corpore dolemus, feri.



# Über das Buch

Das Hurry Curry! Rezeptebuch.

## Namensnennung für Hintergrundbilder

<b>Name</b>	<b>Author</b>
Nigiri	Ahtziri Lagarde (unsplash)
Erdbeereis	Markus Spiske (unsplash), adapted
Curry mit Reis	Andy Hay (unsplash), adapted
Erdbeermochi	blackieshoot (unsplash)
Burger	Pablo Merchán Montes (unsplash), adapted
Tomatensuppe	Julia Kicova (unsplash), adapted