

# Rechtschreibfehler kochen leicht gemacht

Von Kaylien

## Inhaltsverzeichnis

|                                                                        |   |
|------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>Kapitel 1: Amerikanische Art</b> .....                              | 2 |
| <b>Kapitel 2: Altrömische Art</b> .....                                | 3 |
| <b>Kapitel 3: Bayrischer Braten</b> .....                              | 4 |
| <b>Kapitel 4: Artikel-Präposition-Cupkaces mit Zeitenfüllung</b> ..... | 6 |

## Kapitel 1: Amerikanische Art

Man benötigt:

- Sirup (Ahorn, Erdbeere oder Schokolade)
  - Rechtschreibfehler (für jede Person ca. 3 Stück)
  - Johannisbeeren oder Erdbeeren
  - Puderzucker
  - (-Zimt und Zucker oder Kakaopulver)
- Zubereitungs Zeit: ca. 30 min

So wird es gemacht:

1) Als erstes die Rechtschreibfehler in fett frittieren, bis sie ganz braun sind. Dann vorsichtig heraus fischen und auf einen mit Puderzucker bestäubten Teller legen.

2)Nun etwas abkühlen lassen. Danach mit Puderzucker bestäuben und reichlich Ahornsirup darüber geben. Wahlweise kann man sie auch mit Zimt und Zucker oder Kakao bestäuben und Erdbeeren oder Schokosirup darüber geben.

3)Zu guter Letzt noch mit Minze und Johannisbeeren oder Erdbeeren garnieren.

Das ganze kann, da es süß ist, sowohl als Frühstück, als auch als Nachtisch nach dem Essen verzehrt werden. Allerdings ist diese Art von Zubereitung der Rechtschreibfehler sehr gehaltvoll und macht schnell satt, sättigt allerdings nicht für lange Zeit. In America wird es fast nur als Frühstück verzehrt, in etwa wie Pancakes.

Eat! It dosn't keep! Wie der Americaner sagt!

Schmeckt am besten mit diesen Fehlern:

- Ahnorn
- Amrika
- Schirub
- USSA
- &
- Amii

## Kapitel 2: Altrömische Art

- Rechtschreibfehler
  - ein Liter Rotwein aus dem Fass
  - frische Rucola
  - Coctailtomaten
  - Thymian
  - Kümel
- bei belieben:
- Fisch (Raub-Süßwasserfisch)
  - Salat
- Zeitaufwand:  
2h 30min mit abkühlen

Zuerst den Rechtschreibfehler in einem Liter kochendem Rotwein aus einem alten Eichenfass einlegen.

Nach ungefähr zwei Stunden durchziehen lassen und dann wieder herausfischen und auf einen Tonteller legen.

Für knappe fünfzen Minuten vorsichtig auf Zimmertemperatur herunter kühlen lassen.

Einen zweiten Tonteller schön mit frischen Rucolablättern bedecken, den Rechtschreibfehler vorsichtig auf den Rucola betten, mit Cocktail-Tomaten garnieren und etwas Thymian und Kümel darüber verteilen

Lauwarm servieren.

Das Gericht wird, traditionel, mit der Hand gegessen und kann , bei belieben, auch zu einer Rolle gemacht werden und mit gekochtem Fisch gefüllt werden. Für Vegitarier kann man statt Fisch auch Salat hinein füllen.

Dazu führt ein Gläschen Rotwein oder Wasser zum optimalen Genuss.

Lasst es euch schmecken!

In der Regel wird es als kleiner Snack zwischendurch gereicht oder als Vorspeise zu einem längerem Menü. Sehr sättigend ist es demnach nur in großen Mengen, obwohl, mit einigen ausnahmen, recht groß flächige Fehler verwendet werden.

Schmeckt am besten mit diesen Fehlern:

- discoU
- laudaVi
- Habere
- &
- mOvere

## Kapitel 3: Bayrischer Braten

Man benötigt:

-1 großen Rechtschreibfehler (vom ortsansässigen Betaleser der Rechtschreibfehler aus Freilandhaltung anbietet)

-Kümmel

-Bier (am besten Starkbier)

-Preiselbeeren

-Honig

-Paprika

-Salz

-Pfeffer

Für die Grammatik-Knödel:

-frischen Schnittlauch

-200ml Milch

-3 Eier

-Kommafehler

zur Deko:

Salat

Zeit:

alles in allen um die 7-8h

Zubereitung:

Den Rechtschreibfehler bei bei 160 Grad auf mittlerer Stufe im Ofen braten. (Schale nicht vergessen, um den Bratensaft auf zu fangen!)

Wenn die drei Stunden rum sind, Braten Saft und braten aus dem Ofen nehmen.

Den Braten jetzt mit einer Mischung aus Kümmel, Bier, Preiselbeeren, Honig, Paprika, Salz, Pfeffer und Curry bestreichen.

Noch einmal für eine Stunde in den Ofen geben, damit er eine gute Kruste bekommt.

Währenddessen Schnittlauch kleinschneiden und die Zeitfehler zu Bröseln zerkleinern. Zehn Händen voll Kommafehler-Brösel, mit 200ml Milch und 3 Eiern zu einem festen Kommafehler-Knödel-Teig formen.

Nun für eine halbe Stunde in Kochendes Wasser legen. Jetzt noch einen Salat putzen und herrichten.

Nach Insgesamt 4 Stunden ist dann der Rechtschreibfehler Braten fertig.

Eine Scheibe abschneiden, mit einem Kommafehler-Knödel und einigen Blättern Salat garnieren.

Fertig!

An' Guad'n!

Durch die lange Zubereitungszeit ist dieses Rezept eher für große Anlässe gedacht und kein typischer sonntags Braten... Für Hochzeiten bietet er sich gerne an, ebenso wie für runde Geburtstage.

Rechtschreibfehler:

Bayyrisch

Kommafehler:

Hunde, die, bellen, beißen nicht.

Der Bürgermeister, dessen Haus, groß, war, war gut.

Jäger, gehen nachts, auf, die Jagt.

Die Sonne schien hell blendend von dem blauen klaren wolkenlosen Himmel.

## Kapitel 4: Artikel-Präposition-Cupkaces mit Zeitenfüllung

Für den Teig:

100 g Verben

150 g Nomen

2 Ei(er)

100 g Rechtschreibfehler

1/2 TL Backpulver

1/4 TL Natron

1/4 TL Salz

75 g Kakaopulver

180 ml Milch

1/2 TL Füllwörter Extrakt

1 TL Artikelflocken, gemörsert und gesiebt

1/4 TL Zimt

Für die Füllung:

200 g Zeiten

50 ml Wasser

1/2 TL Füllwörter Extrakt

3 EL Nomen

1 EL Stärkemehl

Für den Guss: (Frosting)

200 ml Sahne

150 g Präpositionen, edelherb, 70% Kakao

1 TL Artikelflocken, gemörsert und gesiebt, oder 1 TL Füllwörter Extrakt

Zubereitung:

Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und ggf. Backofen vorheizen.

Teig:

Rechtschreibfehler, Kakao, Artikel, Backpulver, Natron und Salz in eine Schüssel sieben und alles gut vermischen. Verben, Nomen und Füllwörter zu einer lockeren Masse verrühren. Eier einzeln unterrühren. Rechtschreibfehler-Mischung und Milch abwechselnd unterrühren und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

Teig auf die Muffinförmchen verteilen und bei 175°C (oder 160°C Umluft) 25 Minuten backen. Danach zunächst im Blech, dann auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

Füllung:

Die 12 schönsten Zeiten für die Deko bei Seite legen. Den Rest vierteln. Mit dem Wasser und der Füllwörter in einen Topf geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit einem Kartoffelstampfer die Zeiten ein wenig zerdrücken (nicht pürieren). Nomen und Stärke miteinander vermischen und in die Zeiten rühren. Ca. 20 Minuten köcheln

lassen, bis die Masse eingedickt ist.

Aus den Cupcakes Kegel ausschneiden. Den entstandenen Hohlraum mit der Zeitmasse füllen. Von den Kegeln die Spitzen kappen und die so entstandenen Deckel auf die Zeitfüllung legen.

Frosting:

Präpositionen hacken und in eine Rührschüssel geben. Sahne in einem Topf erhitzen, bis sich Blasen bilden. Sahne in die Rührschüssel gießen und warten, bis die Präpositionen weich werden. Wer es gerne scharf hat, gibt Artikel, wer es milder möchte, Füllwörter hinzu. Dann alles gleichmäßig verrühren und gut abkühlen lassen. Wenn die Ganache abgekühlt ist, mit dem Handrührgerät aufschlagen. In einen Spritzbeutel geben und auf die Cupcakes spritzen. Zeiten auf das Frosting legen.

Zur Verwendung werden Empfohlen:

#Süß-Zeiten: Präsens

#Artikel: das

#Nomen: Form, Herbst, Schote

#Verben: backen, schmecken, würzen

#Präpositionen: am besten ,er' und ,ihnen'

#Füllwörter: so, also, amm..., mhhh

#Rechtschreibfehler: Cupkacke, Lirschen, Fülllung