



Küchentechniken

Schnittlauch schneiden

Den Schnittlauch waschen und trocken schütteln oder vorsichtig mit einem Tuch trocknen. Für das zerkleinern eignen sich unterschiedliche Methoden. Beispielsweise mit einer Küchenschere, mit einem Messer auf dem Brett oder auch mit einem Wiegemesser. Kinder können auch unterschiedliche Techniken ausprobieren und für sich testen, was gut funktioniert.

Eier aufschlagen

Das Ei vorsichtig auf den Schüsselrand schlagen. Dann das Ei mit beiden Händen in zwei Hälften trennen. Sollte mal etwas Eierschale mit in der Schüssel landen, lässt sich diese mit einem sauberen Löffel herausfischen: Zieh den Löffel mit dem Stück Schale an der Schüsselwand entlang nach oben. → siehe auch Handreichung „Umgang mit Eiern“

Rühren

Dafür eignet sich gut der Schneebesen, ihr könnt aber auch andere Werkzeuge, wie ein Kochlöffel oder Handrührgerät ausprobieren.

Brotscheiben einweichen

Je nach Brotsorte, kann das Brot matschig werden und sich nicht mehr leicht wenden lassen, daher nicht zu lange in der Ei-Milch-Mischung liegen lassen. Zum wenden können auch zwei Gabeln oder eine Zange, falls vorhanden verwendet werden. Werden die Finger benutzt, natürlich nach dem Ei-Kontakt waschen.

Arme Ritter ausbacken

Je nach Pfannen- und Brotscheibengröße braucht es vielleicht mehrere Durchläufe. Teile das Bratöl dann auf. Der Boden der Pfanne sollte dünn bedeckt sein. Das Ausbacken dauert pro Seite ca. 5 Minuten. Wenn Kinder das Wenden übernehmen wollen: Bleib dabei und unterstütze sie gegebenenfalls. Das wenden gelingt mit einem Pfannenwender. Damit alle gemeinsam essen können: Halte die frisch ausgebackenen Brotscheiben bei 60 °C im Backofen warm. So bleiben die ersten warm, bis die letzten ausgebacken sind.