

Mehrsprachigkeit \neq L1+L2+...+Ln

Mehrsprachigkeit
ist keine Formel,
sondern
ein gelebtes Modell

32. AKS Arbeitstagung – 2.-4. März 2022



ALICE-HOSPITAL

Rezepte

Hessische TAPAS

2. März 2022

Was bei uns der Bierdeckel ist, ist in Spanien die „tapa“!

Denn „tapa“ heißt Deckel und wurde - so eine Version der Entstehungsgeschichte - den Gästen einer Bar beispielsweise in Form einer Scheibe „chorizo“ (Paprikawurst) serviert, um damit das Glas abzudecken und so das darin befindliche Getränk vor hereinfliegenden Fliegen zu schützen. Im Laufe der Zeit wichen die essbaren Deckel dann den kleinen Tellerchen.

Die kleinen Teller sind geblieben, doch die Palette dessen, was man darauf findet, ist mittlerweile riesig und gibt es mittlerweile auch regional auf Hessisch!

Was dem Spanier seine Chorizo „is dem Hesse sei Ahle Worscht“

Mehrsprachigkeit \neq L1+L2+...+Ln

Mehrsprachigkeit
ist keine Formel,
sondern
ein gelebtes Modell



„Datterich“ Spundekäs

4 Personen

125g Butter
300g Frischkäse
350g Quark
1 Knoblauchzehe
2TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel für die Garnitur

Weiche Butter (zimmerwarm) mit dem Frischkäse und dem Quark mit einem Schneebesen verrühren.

Knoblauch schälen und sehr fein hacken und zur Masse geben.

Mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken. Der Spundekäs sollte eine leicht hellrote Farbe haben.

Zwiebel in Ringe schneiden und den Käse damit garnieren.

Dazu Laugenbrezeln servieren.

„Mathildes“ Handkässalat mit Blutworscht - Mussig

4 Personen

400g Harzer Käse (alternativ jungen Camembert)
2 Äpfel mit Schale
2 Zwiebeln
100g geräucherte, feste Blutwurst (alternativ feste Salami)
4EL Rapsöl
6EL Apfelessig
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Schnittlauchröllchen zum garnieren

Den Handkäse in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Äpfel, die Blutwurst und die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und dazu geben.

Das Rapsöl und den Apfelessig mit Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen etwas cremig aufschlagen, über den Handkäse geben und leicht durchmischen. Eventuell nochmals abschmecken. Mit den Schnittlauchröllchen garnieren.

Dazu Roggen-Bauernbrot servieren.

Mehrsprachigkeit \neq L1+L2+...+Ln

Mehrsprachigkeit
ist keine Formel,
sondern
ein gelebtes Modell



„Alices“ Apfeltraum

8 Portionen

200g Löffelbiskuits
8EL Apfelschnaps
500g Apfelkompott, stückig
150g Schmand
350g Quark
75g Puderzucker
1Pck. Vanillezucker
100g süße Sahne, steifgeschlagen

8 Schälchen mit den Löffelbiskuits auslegen und mit Apfelschnaps beträufeln.

Das Apfelkompott darauf verteilen.

Schmand, Quark, Puderzucker und Vanillezucker gut verrühren, bis der Zucker nicht mehr knirscht.

Dann die steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Masse auf das Apfelkompott verteilen und das Dessert kalt stellen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Kakao oder Zimt bestäuben.