

Filetieren von Obst



Das Abschneiden der Schale.



Die Orange an den weißen Linien
einschneiden, um „Filets“ zu bekommen.

Flambieren von Crêpes



Das Herausbacken der Crêpes.



Alle Zutaten für das Flambieren herrichten.



Die Butter zu dem Zucker gegeben.



Mit dem Orangensaft ablöschen.



Die Crêpes mit der Sauce nappieren.



Crêpes falten und die Orangenzesten darauf verteilen.



Den entzündbaren Weinbrand hinzugeben und schnell anzünden.



Crêpes herausnehmen und am Teller mit Früchten, Schlagobers und Schokosauce anrichten.

Durch den Arbeitsauftrag im Gegenstand Haushaltsmanagement habe ich das erste Mal flambiert. Ich war sehr gespannt wie es wohl sei, Feuer beim Kochen zu erzeugen. Ich liebe Crêpes und war überrascht, wie gut diese schmecken, wenn man sie flambiert. Vor dem Flambieren muss man sich jedoch alle nötigen Zutaten bereitstellen, da es dann sehr schnell gehen muss. Ist man nach dem Begeben des Alkohols zu langsam mit dem Anzünden, kann es passieren, dass der Alkohol zu schnell verdunstet und die Flamme ausbleibt.

Mir hat das Flambieren sehr viel Spaß bereitet. Nicht nur ich war begeistert von den flambierten Crêpes, sondern alle, die diesen leckeren Nachtisch genießen durften.

Wichtige Tipps:

- Stabfeuerzeug verwenden
- lange Ärmel tragen
- kein Synthetik T-Shirt!!