

Party Hedgehog – fruit or veg

You need:

1 potato covered in foil for the hedgehog
vegetables (raw carrot, celery, cucumber, pepper etc)
or
fruit (apple, pear, strawberry, grapes etc)

You do:

Cut vegetables/fruit into pieces. Put the pieces on cocktail sticks, maybe two or three pieces per stick. Put the cocktails in the potato like a hedgehog.



Party Igel – Gemüse oder Früchte

Du brauchst:

1 Kartoffel, eingeschlagen in Alufolie für den Igel
Gemüse (rohe Möhren, Sellerie, Gurke, Paprika u. s. w.)
Obst (Apfel, Birne, Erdbeere, Weintrauben u. s. w.)

So geht es:

Schneide das Gemüse/ die Früchte in kleine Stücke.
Stecke die Stücke auf Spießchen, vielleicht zwei oder drei pro Stäbchen. Stecke die Spießchen wie bei einem Igel in die Kartoffel.



Coronation Chicken Salad

Coronation chicken was first created by the chef preparing the food for the coronation of Queen Elizabeth II in 1953.

You need:

4 skinless, boneless chicken breast fillets – cooked and diced
175 g mayonnaise
75 g mango chutney
½ teaspoon curry powder
1 small apple – peeled, cored and chopped
50 g sultanas
50 g seedless green grapes, halved
2 tablespoons fresh lime juice

You do:

In a large bowl combine mayonnaise, chutney, curry powder, apple, sultanas, grapes and lime juice. Mix all together, and then add the chicken making sure it is all covered. Cover and refrigerate until serving with lettuce.

Krönungs-Hähnchen-Salat

Dieser Salat wurde zum ersten Mal 1953 zubereitet für das Krönungessen von Königin Elisabeth II.

Du brauchst:

- 4 enthäutete Hähnchenbrüste, gekocht und gewürfelt
- 175 g Mayonnaise
- 75 g Mango - Chutney
- ½ Teelöffel Curry
- 1 kleinen Apfel – geschält, entkernt und klein geschnitten
- 50 g Sultaninen
- 50 g kernlose grüne Weintrauben, halbiert
- 2 Esslöffel frischen Limonensaft

So geht es:

Gib Mayonnaise, Chutney, Curry, Apfelstücke, Sultaninen, Weintrauben und Limonensaft in eine große Schüssel. Verrühre alles und füge die Hähnchenbrustwürfel hinzu. Achte darauf, dass sie gut bedeckt sind. Bedecke mit Salatblättern und stelle die Schüssel bis zum Servieren in den Kühlschrank.

BLT Sandwich

You need:

- 4 slices of multigrain bread
- 8 slices of bacon
- 2 pieces crisp lettuce leaves, large
- 1 large tomato, sliced
- 2 tablespoons mayonnaise



You do:

Fry or grill the bacon. Toast the bread until light golden brown. Place two slices of toast on a clean surface; add a leaf of lettuce on each and top that with a tomato slice or two and three to four slices of bacon.

Spread the remaining two slices of toast with the mayonnaise. Lay the the mayonnaise side over the bacon, slice in half and serve.

BLT Sandwich

Du brauchst:

- 4 Scheiben Mehrkornbrot
- 8 Scheiben Speck
- 2 große, knackige Salatblätter
- 1 große Tomate, in Scheiben geschnitten
- 2 Esslöffel Mayonnaise



So geht es:

Brate oder grille die Speckscheiben. Toaste das Brot goldgelb. Lege zwei Scheiben davon auf einen Teller, lege auf jede ein Salatblatt und darauf die Tomatenscheiben und drei bis vier Speckscheiben.

Bestreiche die restlichen beiden Toastscheiben mit der Mayonnaise. Lege die bestrichene Seite über die Speckscheiben, halbiere und serviere.

Victoria Sandwich Cake

The Victoria sponge cake was named after Queen Victoria, who liked a slice of the Sponge Cake with her afternoon tea.

You need:

100 g butter/margarine

100 g sugar

2 medium eggs

100 g self raising flour

You do:

Heat oven to 180°. Grease an 18 cm sandwich tin.

Cream butter and sugar until light and fluffy, beat in eggs, one at a time, adding a little flour with each.

Gently fold in remaining flour.

Place in prepared tin and bake for 40 to 45 minutes.

When cool, cut in half horizontally and fill with jam and/or cream. Dust with icing sugar.

Victoria Sandwich Kuchen

Der Kuchen wurde benannt nach Königin Victoria, die eine Scheibe davon gerne zum Nachmittags -Tee nahm.

Du brauchst:

100 g Butter

100 g Zucker

2 mittelgroße Eier

100 g Mehl + entsprechend Backpulver

So geht es:

Heize den Ofen auf 180° vor. Fette eine Backform (18 cm Durchmesser) ein.

Schlage Butter und Zucker weich und schaumig, hebe die Eier einzeln unter und füge dabei ein bisschen Mehl hinzu. Ziehe auch den Rest des Mehles vorsichtig unter.

Gib den Teig in die vorbereitete Form und backe 40 bis 45 Minuten.

Nach dem Auskühlen waagrecht halbieren und mit Marmelade und/oder Sahne füllen, mit Puderzucker bestreuen.

Lancashire Hotpot

This was a traditional cheap recipe made for large numbers of people working in industrial areas in the North West of England.

You need:

1 tbsp olive oil
750 g diced lamb
2 onions, sliced
2 carrots cut into chunky pieces
200 ml lamb stock
750 g potatoes, peeled and thinly sliced
15 g butter, optional

You do:

Heat the oven to 170°. Heat the oil in a large casserole dish with a lid. Add the meat and fry over a high heat until brown on all sides. Remove the meat with a slotted spoon and set aside.

Add the onions and carrots to the pan and cook for 3-4 minutes, stirring occasionally. Return the lamb to the frying pan and pour over the stock.

Arrange the potatoes over the top and dot the butter (if using) over them. Season, then cover and transfer to the oven. Cook for 1 ½ hours. Then remove the lid and cook for a further one hour.

Lancashire Heiße Pfanne

Lancashire Heiße Pfanne war ein traditionelles, billiges Rezept, um viele Leute in den Industriegebieten im Nord-Westen Englands zu beköstigen.

Du brauchst:

1 Esslöffel Olivenöl
750 g gewürfeltes Lammfleisch
2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln
2 grob geschnittene Möhren
500 ml Lammbrohe
750 g geschälte und in dünne Scheiben geschnittene Kartoffeln
15 g Butter (optional)

So geht es:

Heize an Ofen auf 170° vor. Erhitze das Öl in einer großen Kasserolle mit Deckel. Füge das Fleisch hinzu und brate mit großer Hitze, bis es auf allen Seiten braun ist. Nimm das Fleisch mit einem Schaumlöffel aus der Kasserolle heraus und lege es zur Seite.

Gib die Zwiebeln und die Möhren in die Pfanne, brate sie ca. 3-4 Minuten an und rühre dabei gelegentlich um. Gib das Lammfleisch zurück in die Pfanne fülle mit Lammbrühe auf.

Lege die Kartoffeln darüber und gib die Butter (wenn gewünscht) darauf. Würze, lege den Deckel auf und stelle die Kasserolle in den Ofen. Brate 1 ½ Stunden lang, hebe den Deckel ab und brate eine weitere Stunde lang.

English Breakfast

You need:

1-2 eggs
2 rashers of bacon per person
1-2 sausages per person
mushrooms
tomatoes cut in half
baked beans
bread for toast



You do:

Cook everything and enjoy!

Englisches Frühstück

Du brauchst:

1-2 Eier
2 Speckscheiben pro Person
1-2 Würstchen pro Person
Pilze
gebackene Bohnen
Brot zum Toasten



So geht es:

Brate bzw. koche alles und genieße!

Eton Mess

Eton mess was traditionally served at an annual summer cricket game between Eton College and Winchester College.

You need

50 g strawberries
50 g raspberries
2 tablespoons icing sugar
350 g whipping cream
6 small meringues

You do:

Cut the strawberries into quarters and mix with the raspberries and icing sugar. Whip the cream until it forms soft peaks and mix the fruit. Break the meringues into bite-size pieces and fold into the mixture. Serve immediately in small bowls or large wine glasses.

Eton Durcheinander

Dieses Gericht wurde traditionell gereicht während des jährlichen Kricketspiels zwischen dem Eton College und dem Winchester College.

Du brauchst:

50 g Erdbeeren
50 g Himbeeren
2 Esslöffel Puderzucker
375 g Schlagsahne
6 kleine Baisers

So geht es:

Schneide die Erdbeeren in Viertel und mische sie mit den Himbeeren und dem Puderzucker. Schlage die Sahne, bis sie fest ist und mische die Früchte darunter. Serviere sofort in kleinen Schüsseln oder großen Weingläsern.