

Kochen mit Flüchtlingen: 19. Mai 2017, Eritrea in Thusis (Pantun)

Injera (“Inschera“)

Das **Injera** (Amharisch und Tigrinya: ኧንጃራ *ənǧära* [*ɪndʒərə*]); auch: *Enjera*, *Injerra* oder *Injira*) ist ein weiches gesäuertes Fladenbrot aus Teffmehl. Es wird traditionell in Äthiopien und Eritrea gegessen. Das Mehl wird mit Wasser zu einem Teig vermischt, der einige Tage gären muss. Dann werden daraus auf heißen Tonplatten Fladen gebacken.

Injera wird gemeinsam mit anderen Speisen wie Fleischragout verzehrt. Man reißt Stücke vom Injera mit der rechten Hand ab und greift sich damit eine mundgerechte Portion des Ragouts. Injera ist somit Speise und Teller zugleich.

Äthiopier und Eritreer verwenden heute zur Herstellung auch Weizen-, Gerste- oder Reismehl und mischen es mit dem relativ teuren und teilweise (etwa für im Ausland lebende Äthiopier) schwer zu beschaffenden Teffmehl. Äthiopier aus dem Hochland verwenden oft gar kein Teff, da es in den höheren Lagen nicht mehr wächst und für die Selbstversorger-Bauern der Gegend nicht zu bezahlen ist. Der Geschmack des Injeras verändert sich durch die Verwendung der Mehlmischungen.

(Quelle: <https://de.wikipedia.org/wiki/Injera>)

Das nachfolgende Rezept hat Yonathan in einem Deutschkurs aufgeschrieben:

Zuerst versprengt man das Mehl auf dem Backblech und legt es in den Ofen. Auf 250° backt man es 20 Minuten. Nach 10 Minuten öffnet man den Ofen und mischt das Mehl mit dem Spachtel, dann macht man den Ofen wieder zu. Wenn es fertig ist, nimmt man es aus dem Ofen und lässt es abkühlen. Danach mischen wir das Mehl mit dem Sorghum und der Backmischung in einem Eimer oder in einem Gerät. Dann mischt man den Teig bis er matschig ist. Dann bedeckt man ihn mit einem Tuch und lässt ihn fermentieren. Mit der Backmischung ist er in 12 Stunden bereit. Wenn er bereit ist, sprudelt die Backmischung obenauf. Zuletzt geben wir 1 ½ Liter warmes Wasser dazu. Danach wärmt man eine Pfanne und giesst die Backmischung in die Pfanne, kreist sie und lässt sie für 1 Minute backen und 1 Minute lässt man sie bedeckt.

Wenn man den Deckel öffnet, erscheinen Millionen Augen auf dem Brot!

Das Rezept im Passiv geschrieben:

Wird oder werden (Plural) + Partizip Perfekt-Form!

Zuerst wird das Mehl auf dem Backblech versprengt und es wird in den Ofen gelegt. Auf 250° wird es 20 Minuten gebacken. Nach 10 Minuten wird der Ofen geöffnet und wird das Mehl mit dem Spachtel gemischt, dann wird der Ofen wieder zu gemacht. Wenn es fertig ist, wird es aus dem Ofen genommen und es wird gelassen. Danach wird das Mehl mit dem Sorghum und der Backmischung in einem Eimer oder in einem Gerät gemischt. Dann wird der Teig gemischt bis er matschig ist. Dann wird er mit einem Tuch bedeckt und er wird gelassen. Mit der Backmischung ist er in 12 Stunden bereit. Wenn er bereit ist, sprudelt die Backmischung obenauf. Zuletzt werden 1 ½ Liter warmes Wasser dazu gegeben. Danach wird eine Pfanne gewärmt und die Backmischung wird in die Pfanne gegossen, sie wird gekreist und sie wird für 1 Minute gebacken und sie wird 1 Minute bedeckt.

Wenn der Deckel geöffnet wird, erscheinen Millionen Augen auf dem Brot!

Beurteilung in Bezug auf Niveau B1:

Wortschatz: treffende Wortwahl, neue Wörter gesucht,

Syntax: strukturierter Syntax, gute Beherrschung der Orthographie, flüssig

Aufgabenlösung: sinnvoller Ablauf, grosser Umfang, sehr gute Aufgabenlösung!

Richtig gut!!