



Du bist begeisterter Hobbykoch?

Du möchtest Dich mal von einem Sternekoch bewerten lassen?

Von Deinen Freunden gibt's ständig Lob für Deine Kochkünste?

Du hast Lust Dein Gericht an der Seite eines Spitzenkochs zu kochen?

Dann bewirb Dich doch einfach bei uns!

Unter der Anleitung eines prominenten Kochprofis bekommen jede Woche sechs Hobbyköche die Gelegenheit, in 35 Minuten ihre liebsten Gerichte vor einem Millionenpublikum zu kochen. Am Ende jeder Sendung entscheidet ein hochdekoriertes Koch-Juror, welcher Hobbykoch sich verabschieden muss und welche Teilnehmer sich in die nächste Runde gekocht haben.

Beim Wochenfinale am Freitag bereiten die verbleibenden zwei Kandidaten schließlich ein Gericht aus der Feder des moderierenden Kochs zu.

Der Sieger darf sich dann ein weiteres Mal beweisen. Alle sechs Wochen treten die Küchenschlachtsieger in einer "ChampionsWeek" gegeneinander an. Die Sieger dieser Wochen machen am Ende des Jahres dann den **Hobbykoch des Jahres** unter sich aus. Den Besten der Besten erwartet ein Preisgeld von **25.000 Euro!**

Du bist auf den Geschmack gekommen?

Dann schick uns eine **E-Mail**: kuechenschlacht@fernsehmacher.de

oder bewirb Dich **per Post**:
Fernsehmacher GmbH & Co. KG
"Die Küchenschlacht"
Schützenstraße 15
22761 Hamburg

Bitte füge Deiner Bewerbung...

- den ausgefüllten **Bewerbungsbogen** (siehe Seite 2),
- Deine **Rezeptvorschläge** (siehe Seite 3 und 4),
- ein **Portraitfoto** und (wenn möglich) ein **selbstgedrehtes Video**, in dem Du Dich kurz vorstellst und uns verrätst, warum Du gern an der Küchenschlacht teilnehmen möchtest

bei.

Wie freuen uns auf Deine Bewerbung!

Dein Team der ZDF-Küchenschlacht



Bewerbungsbogen

Wir benötigen von Dir folgende Angaben:

Vorname:

Name:

Straße, Nr.:

PLZ:

Wohnort:

Telefon:

Mobil:

E-Mail:

Geburtsdatum:

Geburtsort:

Beruf:

Gelernter Beruf:

Familienstand:

Kinder:

Hobbys:

Bitte beantworte uns außerdem kurz folgende drei Fragen:

Warum musst gerade Du an der Küchenschlacht teilnehmen?

Welches Gericht war das anspruchsvollste, das Du bisher zubereitet hast?

Hast Du bereits TV-Erfahrung?

Ja, und zwar:

Nein.



Die Rezepte

Montag:	Leibgericht
Dienstag:	Vorspeise
Mittwoch:	Tagesmotto (Motto wird bei Zusage bekanntgegeben)
Donnerstag:	Vegetarische Küche
Freitag:	Finalgericht des Moderators

Bitte schick uns **jeweils zwei Rezepte** zu, die Du innerhalb der vorgegebenen **35 Minuten** zubereiten möchtest.

Leibgericht – Vorspeise – Vegetarische Küche

Das Rezept zum **Tagesmotto** musst Du bei einer Zusage nachreichen.

Bitte beachte bei Deinen Rezepten:

- Die Mengenangaben der Rezepte sollen für **zwei Personen** sein.
- Bitte mache möglichst **genaue Mengenangaben**.
- Die Arbeitsschritte bei der Zubereitung müssen **genau** beschrieben werden.
(z. B. "Den Ofen auf ... Grad Unter-/Oberhitze oder Umluft vorheizen.")
- Bitte liste alle benötigten **Kochutensilien** auf.
- Bitte achte darauf, dass sich die Rezepte nicht allzu sehr ähneln.
- Bitte folge der Struktur des unten angegebenen **Rezeptmusters**.



Beispielrezept

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	
Für das Wiener Schnitzel: 2 Kalbsschnitzel von der Oberschale à 120 g 2 Eier 25 g Mehl 75 g Semmelbrösel 100 g Butterschmalz Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
Für den Salat: 1 Salatgurke 1 EL Weißweinessig 3 EL Sauerrahm ½ Bund Dill gemahlener Kümmel, zum Abschmecken Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	Die Gurke schälen, fein hobeln und kräftig salzen. Nach 10 Minuten ausdrücken. Sauerrahm mit Weißweinessig, Kümmel und Pfeffer vermischen und Gurken dazugeben. Den Dill abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein gehackt zum Salat geben.
Für die Bratkartoffeln: 600 g kleine, festkochende Kartoffeln 75 g Semmelbrösel Butter, zum Anbraten Salz, aus der Mühle	In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser etwa 16 Minuten garen. In einer Pfanne Butter aufschäumen. Die Kartoffeln abgießen und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in den Semmelbröseln wenden und in der Butter knusprig ausbacken. Kräftig salzen.
Für die Garnitur: 1 Zitrone	Die Zitrone waschen und vierteln.
3 Schüssel für die Panierstraße	Das Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat auf Tellern anrichten, mit einem Zitronenviertel garnieren und servieren.