**Inhaltsverzeichnis**

Seite

|  |  |
| --- | --- |
| **Inhaltsverzeichnis……………………………………………** | **2** |
| **Ich bin ein deutsches Huhn……………………………….** | **3** |
| **Von Broilern, Küken und Legehennen.………………….** | **4** |
| **Von Käufern, Gefühlen und Verdrängung……………..** | **5** |
| **Haltungsformen und der Stempel auf dem Ei…………** | **6** |
| **Von Herrn Meier und Herrn Schmid……………………...** | **8** |
| **Herr Otto entscheidet………………………………………** | **9** |
| **Deine Entscheidung………………………………………...** | **10** |
| **Ein Rezept……………………………………………………..** | **11** |
| **Impressum und Quellenangaben……………………….** | **12** |

****

**Causa rellena**

Kartoffelpüree mit Hühnchen ein Rezept aus Peru

von der Kinderfastenaktion 2011[[1]](#footnote-1)

|  |  |
| --- | --- |
| **So bereitet ihr es zu:**  Schält zuerst die Kartoffeln.  Gebt sie in Salzwasser und gart sie.  Während die Kartoffeln kochen,  schneidet das Hühnerfleisch in Streifen  und bratet es in etwas Öl an. | **Dazu braucht ihr:**  500 g Kartoffeln  250 g Hühnerfleisch  1 Stück Zwiebel  3 Esslöffel Mayonnaise  ½ Zitrone  Pfeffer oder Chili  1 – 2 Esslöffel Pflanzenöl  Pfeffer und Salz nach  Geschmack |

* Schneidet die Zwiebel in kleine Würfel.
* Stampft oder püriert die gekochten Kartoffeln

und lasst sie anschließend abkühlen.

* Presst die Zitrone aus.
* Wenn die Kartoffeln abgekühlt sind, gebt den Pfeffer,

das Öl, den Zitronensaft und das Salz dazu.

* Vermischt alles gut
* und teilt es anschließend in zwei Teile.
* Vermischt die Hühnchen-Streifen mit der Mayonnaise

und der Zwiebel.

Guten Appetit!

* Füllt einen Teil der Kartoffelmasse

****in eine Schüssel

* und gebt

die Hühnchen-Streifen darauf.

* Füllt darauf

die nächste Kartoffelschicht.

1. http://www.kinderfastenaktion.de/kifa-11/Download/Rezepte.pdf [↑](#footnote-ref-1)