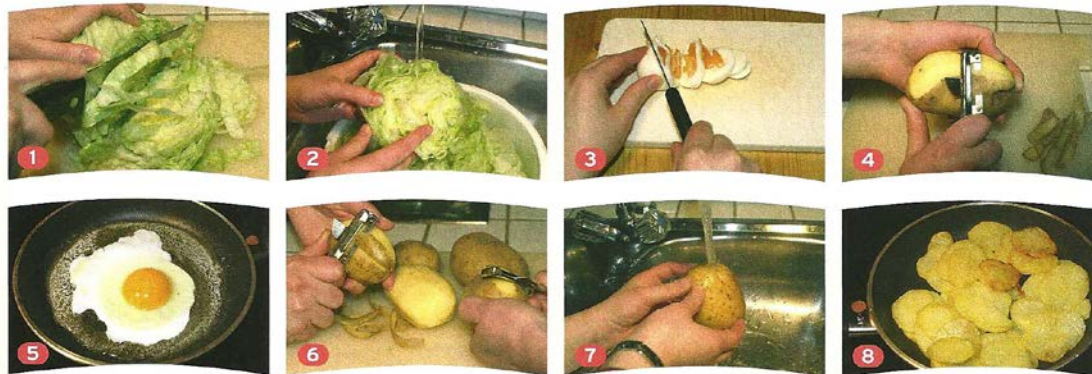


3 Was wird hier gemacht?

Ergänzen Sie die Nummern.



- | | |
|---|---|
| a. Der Salat wird gewaschen. <input type="text"/> | e. Der Salat wird geschnitten. <input type="text"/> |
| b. Die Kartoffel wird geschält. <input type="text"/> | f. Die Kartoffel wird gewaschen. <input type="text"/> |
| c. Das Ei wird geschnitten. <input type="text"/> | g. Das Ei wird gebraten. <input type="text"/> |
| d. Die Kartoffeln werden gebraten. <input type="text"/> | h. Die Kartoffeln werden geschält. <input type="text"/> |

c Bilden Sie zwei Gruppen. Gruppe A ist verantwortlich für den Apfelstrudel. Gruppe B ist verantwortlich für die Quarkspeise.

- Bringen Sie die einzelnen Schritte Ihres Rezepts in die richtige Reihenfolge.
- Schreiben Sie Ihr Rezept ab.
- Wenn Sie mögen, zeichnen Sie die wichtigsten Schritte dazu.

Apfelstrudel

1. Nach dem Abkühlen mit Zucker und Zimt abschmecken.
2. Eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Danach aus jedem Teil eine Rolle machen.
4. und mit dem Mehl mischen.
5. und im Backofen goldgelb backen.
6. die klein geschnittenen Äpfel darauf legen.
7. Den Quark und die Butter gut verrühren, etwas salzen
8. Mit einem Nudelholz flach rollen, teilen und
9. Zum Schluss mit einem Ei bestreichen



Quarkspeise nach Großmutter's Art

1. Den Vanille-Pudding kochen und kalt stellen.
2. und die feste Sahne langsam unter die Quark-Erdbeer-Mischung mixen.
3. Nun alles gut mischen.
4. Den Quark glatt rühren.
5. Die Quarkspeise zum Servieren in kleine Gläser füllen
6. Danach den kalten Vanillepudding, den Zucker und ein paar Erdbeeren hinzugeben.
7. Die Sahne fest schlagen
8. und mit den restlichen Erdbeeren garnieren.
9. Nun die Quarkspeise in den Kühlschrank stellen.



d Stellen Sie sich gegenseitig die Rezepte vor.

5 Ein Rezept: Bauernfrühstück

Lesen Sie das Rezept.



Bauernfrühstück

Zutaten:

800 g Kartoffeln
60 g Butter
2 Zwiebeln
6 Eier
1/4 l Sahne
Salz
Pfeffer
1 Bund Petersilie
200 g Schinken in Scheiben



- die Kartoffeln kochen
- die Kartoffeln schälen
- die Kartoffeln in Scheiben schneiden
- die Zwiebeln schälen
- die Zwiebeln in Würfel schneiden
- die Petersilie klein hacken
- die Butter in die Pfanne geben
- die Zwiebelwürfel kurz braten
- die Kartoffelscheiben dazutun
- die Kartoffelscheiben goldbraun braten
- die Eier schlagen
- die Sahne in die Eier gießen
- Eier und Sahne mit den Kartoffeln vermischen
- die Petersilie auf die Kartoffeln streuen
- das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen
- zum Schluss den Schinken auf das Gericht legen

6 Was kocht, schält ... man?

Ergänzen Sie die Informationen aus dem Rezept.

- a. Was kocht man? 6
- b. Was schält man? 2 2
- c. Was schneidet man in Scheiben? 2 2
- d. Was schneidet man in Würfel? 2 2
- e. Was hackt man? 2 2
- f. Was schlägt man? 2 2
- g. Was gießt man in die Eier? 2 2
- h. Was vermischt man mit den Kartoffeln? 2 2
- i. Was streut man auf die Kartoffeln? 2 2
- j. Wie würzt man das Ganze? 2 2
- k. Was legt man zum Schluss auf das Gericht? 2 2

- 1 Die Zwiebeln.
- 2 Mit Salz und Pfeffer.
- 3 Die Eier.
- 4 Die Petersilie.
- 5 Den Schinken.
- 6 Die Kartoffeln.
- 7 Die Sahne.
- 8 Eier und Sahne.

7

Schreiben Sie das Rezept.

⊗ geschlagen ⊗ gebraten ⊗ gelegt ⊗ gehackt ⊗ gestreut ⊗ geschnitten ⊗
 ⊗ gegeben ⊗ gegossen ⊗ dazugetan ⊗ vermischt ⊗ gewürzt ⊗ geschält ⊗



a. Zuerst werden die
Kartoffeln gekocht.



b. Dann werden sie
geschält.



c. Danach



d. Anschließend



e. Dann



f. Danach



g. Anschließend



h. Dann



i. Danach



j. Anschließend



k. Dann



l. Danach



m. Anschließend



n. Dann



o. Schließlich



p. Zum Schluss

Fokus Schreiben