

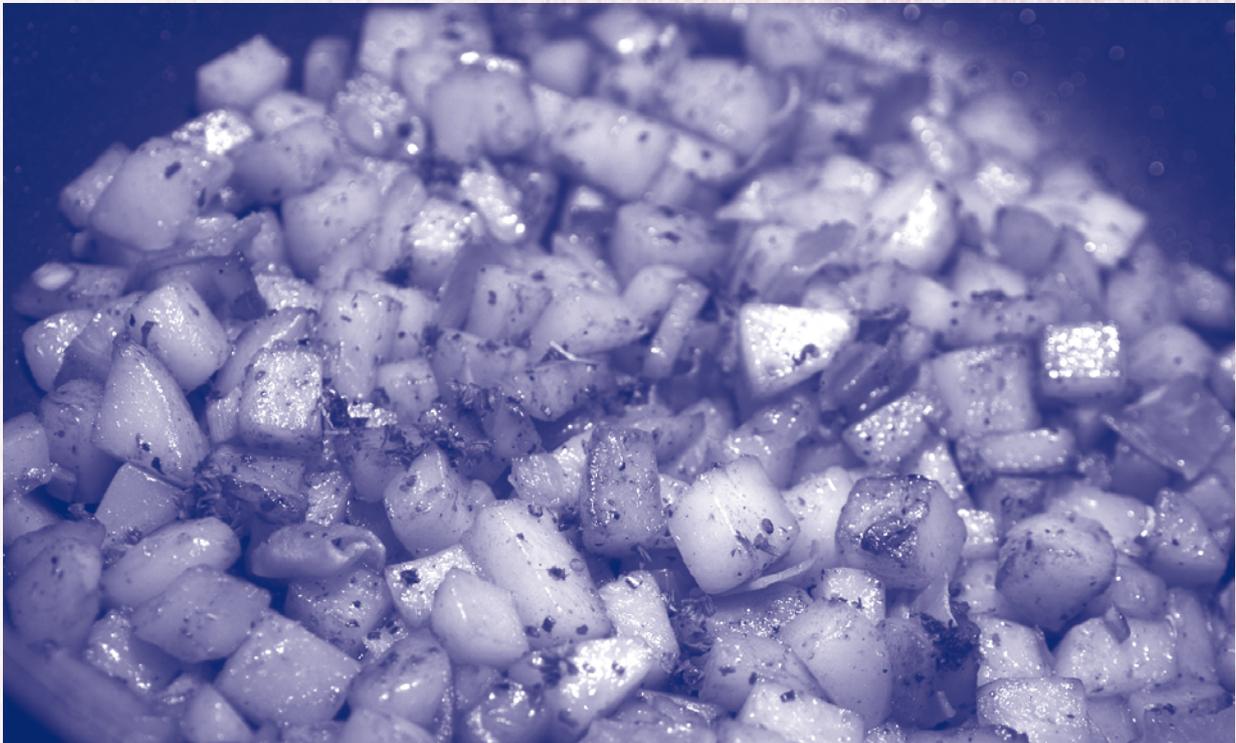
24

Kochrezepte. Ergänzen Sie die Wendungen und Ausdrücke im folgenden Rezept.

hinzufügen und umrühren ■ Zuerst wäscht man ■ schneidet sie dann in Scheiben ■ Erhitzen Sie ■
schneiden Sie sie in kleine Stücke ■ Für Bratkartoffeln braucht man folgende Zutaten ■
Danach schält man ■ schälen Sie ■ braten ■ Achten Sie dabei vor allem ■ Man darf auf keinen Fall

Rezept: Bratkartoffeln

..... (1): eine Tasse Öl, ca. 600 g Kartoffeln, 80 g Butter,
5 g Schnittlauch, 2 kleine Zwiebeln, Salz und Pfeffer. (2) die Kartoffeln und
kocht sie dann. (3) die noch warmen Kartoffeln. Anschließend lässt man die
Kartoffeln abkühlen und (4). Inzwischen (5)
die Zwiebeln und (6). (7) das Öl
in einer Pfanne und (8) Sie die Kartoffelscheiben. (9)
auf die richtige Temperatur: Das Öl darf nicht zu heiß sein, sonst verbrennen die Kartoffeln. Es darf
aber auch nicht zu kühl sein, sonst nehmen die Kartoffeln das Öl auf. Zuletzt die Butter und die
Zwiebelstücke (10). Alles noch einmal kurz braten und zum Schluss
mit Salz und Pfeffer würzen. Noch ein Tipp: (11) die Zwiebeln
zuerst ins Öl geben; sie verbrennen dann, und die Bratkartoffeln werden bitter.



4

25

Beschreiben Sie jemandem, wie man Frikadellen zubereitet.

