Vorgangsbeschreibung: Das Rezept kennenlernen (Grundschule)

Name: Date:

Wir lernen Rezepte kennen!

Höre dir zuerst das **erste Rezept** an und bearbeite dann die Aufgaben. Höre dir danach das **zweite Rezept** an. Achte auf Gemeinsamkeiten.

Audio Content

To listen to audio content just scan the QR code and listen to it on the digital worksheet.

https://to-teach.ai/worksheet/3twWz4aDhecAXaUEtnjl

Bringe das Rezept wieder in die richtige Reihenfolge.

- ( ) Zutaten: - 2 kg Kartoffeln (als Pellkartoffeln) - Salz (für das Kochwasser) - 1 Zwiebel (fein gehackt) - 500 ml Brühe - 50 ml Essig - 1 EL Senf - 200 g Gewürzgurken (in kleine Würfel geschnitten) - 200 g Mayonnaise - Gewürzgurkenwasser (nach Bedarf)
- ( ) Kartoffelsalat - Grundrezept
- ( ) Zubereitung: 1. Die Kartoffeln als Pellkartoffeln mit etwas Salz kochen, abgießen und pellen. Erkalten lassen und dann in dünne Scheiben schneiden, nicht hobeln, sonst werden die Scheiben zu dünn. 2. Brühe aufkochen lassen und die fein gehackte Zwiebel etwa 2 - 3 Minuten darin kochen lassen, den Essig dazu geben. Von Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Senf dann einschlagen. 3. Die Brühe-Zwiebelmischung über die Kartoffelscheiben geben, unterrühren und etwas ziehen lassen. 4. Die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden und auf die Masse geben. 5. Die Mayo mit dem Gewürzgurkenwasser aufrühren und über den Salat geben, vorsichtig unterheben und ziehen lassen.
- ( ) Dies ist ein Grundrezept. Im Sommer mache ich das gerne mit getrockneten und dann eingelegten Tomaten, in Stückchen geschnitten, fein geschnittener Frühlingszwiebel, Radieschenscheiben oder auch Olivenstückchen. Geht auch prima mit Steak- oder Bratenresten, frischen Kräutern oder auch quer durch den Kühlschrank - etwas Paprika, Tomate, Gurkenstücke etc. Meine Fußballer mögen den einfach nur so zum Braten oder Schnitzel, aber der Salat lädt zum "Spielen" ein.

Vorgangsbeschreibung: Das Rezept kennenlernen (Grundschule)

Name: Date:

Typische Nomen-Verb-Verbindungen in Rezepten: Was passt? Lies im Rezept nach, wenn du unsicher bist.

Kartoffeln	mit Gewürzgurkenwasser aufrühren
Zwiebel	fein hacken
Brühe	aufkochen
Essig	über die Kartoffelscheiben geben
Die Brühe-Zwiebelmischung	pellen
Mayo	dazu geben

Vorgangsbeschreibung: Das Rezept kennenlernen (Grundschule)

Name: Date:

Audio Content

To listen to audio content just scan the QR code and listen to it on the digital worksheet.

https://to-teach.ai/worksheet/3twWz4aDhecAXaUEtnjl

Bringe das Rezept wieder in die richtige Reihenfolge.

- ( ) Hummus ist ein traditionelles Gericht aus der orientalischen Küche und eignet sich hervorragend als Vorspeise oder Beilage. Es kann auch als Dip mit Brot oder Gemüsesticks serviert werden.
- ( ) Zutaten für 4 Portionen: - 250 g Kichererbsen, getrocknet - 1 TL Natron - 1 TL Salz - 2 Knoblauchzehen - 4 EL Tahin (Sesampaste) - 1 TL Kreuzkümmel - 1 Zitrone(n), den Saft davon - 4 EL Olivenöl - 1 TL Paprikapulver, edelsüß - 1 Msp. Cayennepfeffer - 1 Handvoll Petersilie, gehackt - 100 ml Wasser
- ( ) Hummus
- ( ) Zubereitung: Die Kichererbsen mit dem Natron über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Am nächsten Tag abgießen und in einem Topf mit frischem Wasser und dem Salz weich kochen. Das dauert etwa 1 - 1,5 Stunden. Abgießen und etwas Kochwasser auffangen. Die Kichererbsen in einem Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Den Knoblauch schälen und dazugeben. Tahin, Kreuzkümmel, Zitronensaft, Olivenöl, Paprikapulver und Cayennepfeffer ebenfalls hinzufügen und alles zu einer glatten Paste verarbeiten. Gegebenenfalls etwas Kochwasser oder kaltes Wasser hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Den Hummus vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen und nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufeln.

Vorgangsbeschreibung: Das Rezept kennenlernen (Grundschule)

Name: Date:

Vergleiche beide Rezepte. Erkennst du Gemeinsamkeiten?

Was stimmt?

Ein Rezept hat eine Überschrift.

◯ Wahr ◯ Falsch

Ein Rezept listet alle nötigen Zutaten auf.

◯ Wahr ◯ Falsch

Ein Rezept ist immer lustig.

◯ Wahr ◯ Falsch

Ein Rezept gibt vor, wie viel man essen darf.

◯ Wahr ◯ Falsch

Ein Rezept erklärt die Zubereitung.

◯ Wahr ◯ Falsch

Ein Rezept beschreibt den historischen Ursprung des Gerichts.

◯ Wahr ◯ Falsch

Ein Rezept benennt die nötigen Utensilien.

◯ Wahr ◯ Falsch

Ein Rezept enthält manchmal zusätzliche Informationen zum Gericht.

◯ Wahr ◯ Falsch

Welches Bild passt zu welchem Küchengerät?

das Backpapier	der Teelöffel
das Backblech	der Topf
die Rührschüssel	die Rührschüssel
der Esslöffel	der Esslöffel
der Topf	der Backofen
der Backofen	das Backblech
der Teelöffel	die Waage
die Waage	das Backpapier