|  |
| --- |
| Wir lernen Rezepte kennen!erste Rezept zweite RezeptHöre dir zuerst das an und bearbeite dann die Aufgaben. Höre dir danach das an. Achte auf Gemeinsamkeiten. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Audio ContentTo 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.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Kartoffelsalat - Grundrezept |
|  | 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) |
|  | 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. |
|  | 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. |

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

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | Audio ContentTo 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 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 |
|  | 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. |
|  | Hummus |
|  | 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. |

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