



### Rezepte

#### 1 Erzählen Sie im Kurs.

- Kochen Sie gern? Warum ja? Warum nein?
- Was kochen Sie?
- Wie oft kochen Sie warmes Essen?
- Wo finden Sie neue Rezepte?

*Ich koche sehr gern. Meine Schwester und ich tauschen immer Rezepte.*

*Ich mache viel Gemüse, weil das gesund ist und auch gut schmeckt.*

*Ich mag die Gerichte aus meiner Heimat, aber ich habe auch schon deutsche Rezepte ausprobiert.*

*Ich koche jeden Mittag, denn da kommen die Kinder von der Schule und haben Hunger.*

#### 2 Was macht man beim Kochen? Ergänzen Sie. Arbeiten Sie auch mit dem Wörterbuch.

schneiden • waschen • schälen • kochen • braten • backen • salzen • rühren  
vermengen • würzen • hinzufügen • darübergeben



a \_\_\_\_\_



b \_\_\_\_\_



c \_\_\_\_\_



d \_\_\_\_\_



e \_\_\_\_\_



f \_\_\_\_\_



g \_\_\_\_\_



h \_\_\_\_\_



i \_\_\_\_\_



j \_\_\_\_\_



k \_\_\_\_\_



l \_\_\_\_\_



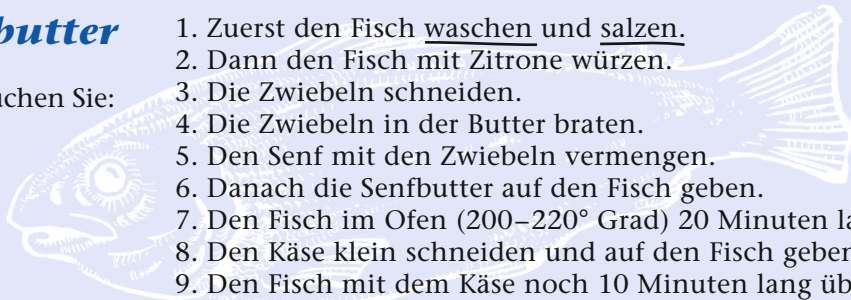
### Rezepte

#### 3 Was muss man tun? Lesen Sie und markieren Sie.

##### **Fisch mit Senfbutter**

Für vier Personen brauchen Sie:

4 Scheiben Fisch  
2–3 große Zwiebeln  
50 g Butter  
3 Esslöffel Senf  
Salz und Zitrone  
100 g Käse



1. Zuerst den Fisch waschen und salzen.
2. Dann den Fisch mit Zitrone würzen.
3. Die Zwiebeln schneiden.
4. Die Zwiebeln in der Butter braten.
5. Den Senf mit den Zwiebeln vermengen.
6. Danach die Senfbutter auf den Fisch geben.
7. Den Fisch im Ofen (200–220° Grad) 20 Minuten lang backen.
8. Den Käse klein schneiden und auf den Fisch geben.
9. Den Fisch mit dem Käse noch 10 Minuten lang überbacken.

*Dazu schmecken Kartoffeln und Gurkensalat.*

#### 4 Erklären Sie das Rezept Ihrer Partnerin / Ihrem Partner.

*Zuerst musst du den  
Fisch waschen und salzen.  
Dann ... Als Nächstes ...  
Zuletzt ...*

#### 5 Schreiben Sie das Rezept. Die Bilder helfen Ihnen.

##### **Pfannkuchen mit Gemüse**

Für vier Personen brauchen Sie:

für den Teig:

200 g Mehl  
1 Prise Salz  
4 Eier  
1/4 l Mineralwasser  
Butter

für die Füllung:

3 Zwiebeln  
250 g Karotten  
250 g Paprika  
500 g Zucchini  
20 g Butter  
1 Bund Petersilie  
Salz und Pfeffer  
1 Teelöffel Zitronensaft



### Rezepte



1. \_\_\_\_\_

2. 30 Minuten warten.



3. \_\_\_\_\_



4. Mit Butter acht Pfannkuchen backen.



5. \_\_\_\_\_



6. \_\_\_\_\_



7. \_\_\_\_\_



8. \_\_\_\_\_



9. \_\_\_\_\_



10. Am Schluss das Gemüse auf die Pfannkuchen geben und die Pfannkuchen zusammenlegen. Guten Appetit!

6 Schreiben Sie ein Rezept aus Ihrem Land und lesen Sie es Ihrer Partnerin / Ihrem Partner vor.



### Rezepte

---

#### Lösungen:

2

a waschen; b schälen; c schneiden; d hinzufügen; e rühren; f vermengen; g darübergerben; h salzen; i würzen; j kochen; k braten; l backen

#### 5 (Lösungsvorschlag)

1. Mehl, Salz, Eier und Wasser in eine Schüssel geben und vermengen.
2. 30 Minuten warten.
3. Noch einmal gut rühren.
4. Mit Butter in der Pfanne acht Pfannkuchen backen.
5. Die Zwiebeln und die Karotten schälen und klein schneiden.
6. Die Paprika und die Zucchini waschen und ebenfalls klein schneiden.
7. Zwiebeln mit Butter in der Pfanne braten.
8. Das Gemüse hinzufügen und 5 Minuten braten.
9. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Zitrone würzen.
10. Am Schluss das Gemüse auf die Pfannkuchen geben und die Pfannkuchen zusammenlegen.