

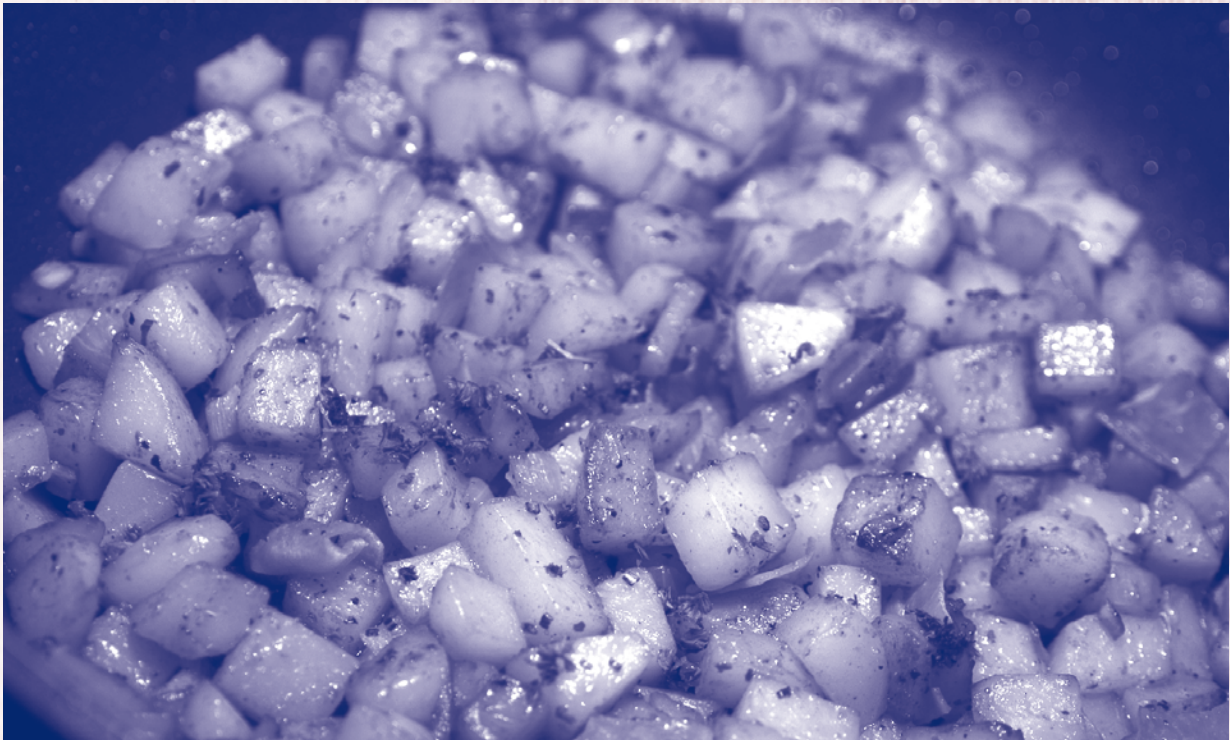
24

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.

