

Rezepte: Station 4

Notiere hier den Schreibtipp, um den es geht:

Der Autor hat sein Rezept Schritt für Schritt aufgeschrieben. Bist du mit diesem Rezept einverstanden?

Die Kästchen an der Seite ermöglichen dir eine Kennzeichnung deines Überarbeitungsvorschlages. Fülle sie aus!

Fleischwurstsalat

Zum Schluss machst du die Salatsoße. Dazu gießt du den Saft aus dem Zwiebelglas in eine Schüssel und vermischt diesen mit dem Öl. Nun würzt du die Soße mit etwas Salz, Pfeffer, Paprika- und Currypulver.

Beides schneidest du nun in kleine Würfel.

Als Erstes ziehst du die Pelle von der Fleischwurst. Dann wäschst du die Tomaten.

Du benötigst 800 g Schinkenfleischwurst, drei Tomaten, einen Apfel, ein kleines Glas gelbe Zwiebeln, vier Frühlingszwiebeln und drei Esslöffel Öl. Zum Würzen brauchst du außerdem etwas Salz und Pfeffer, sowie Paprika- und Currypulver.

Danach schälst du die Äpfel, entkernst sie und schneidest sie klein. Die gelben Zwiebeln musst du halbieren. Anschließend wäschst du die Frühlingszwiebeln und schneidest sie in Ringe.

Die fertige Salatsoße vermischt du nun mit den übrigen vorher zugeschnittenen Zutaten. Fertig!

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, suchst du dir eine Salatschüssel, ein scharfes Messer und eine Gabel zum Verrühren der Salatsoße heraus.



Schreibe nun das Rezept in der richtigen Reihenfolge in dein Heft!

Notiere hier den Schreibtipp, um den es geht:

Hier fehlen einzelne Stellen im Rezept. Was musst du bei der Ergänzung dieser Stellen beachten? Ergänze unter Beachtung des Schreibtipps!

Pfannenkuchen

Ich benötige 150 Gramm Mehl, 250 Milliliter Milch, zwei Eier und etwas Öl zum Braten.

_____ stelle ich mir eine Schüssel, einen Messerbecher und eine Bratpfanne bereit. _____ brauche ich noch einen Schneebesen und eine Schöpfkelle.

_____ fülle ich die Milch und die Eier in die Schüssel.

_____ verrühre ich beides mit dem Schneebesen.

_____ füge ich nach und nach das Mehl hinzu und rühre diese in die Flüssigkeit ein.

_____ erhitze ich Öl in der Pfanne und fülle mit der Schöpfkelle ein wenig Teig ein. _____ brate ich den Pfannenkuchen von beiden Seiten goldbraun.



Schreibe das Rezept anschließend richtig in dein Schreibheft !

Notiere hier den Schreibtipp, um den es geht:



Hier findest du einzelne Sätze aus Rezepten. Sie enthalten jedoch alle einen Fehler (f). Finde ihn und schreibe die Sätze korrigiert auf (r)!

f: Ich benötigte 250 Gramm Mehl, 250 Milliliter Milch und zwei Eier.

r: _____

f: Nun hast du die beiden Cremes zusammengefügt.

r: _____

f: Zunächst werde ich das Öl im Topf erhitzen.

r: _____

f: Anschließend rührtest du die Masse, bis sie schaumig wurde.

r: _____

f: Man brauchte einen Liter Milch, 20 Gramm Zucker und 250 g Rundkornreis.

r: _____

Notiere hier den Schreibtipp, um den es geht:

Der Autor hat einen Schreibtipp nicht beachtet. Streiche die Stellen, die nicht in das Rezept gehören!

Preiselbeerkompott

Heute will ich dir erzählen, wie mein absolutes Lieblingsrezept geht:

Ich brauche 500 g Preiselbeeren, 1/8 Liter Wasser, 150g Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker.

Vor dem Beginn stelle ich mir meinen Lieblingskochtopf (er ist kunterbunt) und ein Sieb bereit.

Zunächst verlese ich die Preiselbeeren und fülle sie in ein Sieb. Das ist ziemlich anstrengend und dauert richtig lange (aber es lohnt sich). Nun wasche ich die Beeren schnell ab und lasse sie im Sieb abtropfen. Dabei werde ich meist ziemlich ungeduldig, aber das Kompott schmeckt nachher einfach total lecker.



Schreibe das Rezept, unter Berücksichtigung des Schreibtipps in dein Heft!

Ich stelle Popcorn her

Bringe die Sätze in die richtige Reihenfolge und schreibe sie dann ab!



- Heute mache ich für meine Familie Popcorn.
- Nach einer Weile schaue ich nach, ob das Öl heiß ist. Dazu nehme ich den Holzlöffel und halte ihn in das Öl. Wenn sich Blasen um den Löffel bilden, schütte ich den Mais in den Topf und schließe ihn mit dem Deckel.
- Dazu benötige ich einen großen Topf mit Deckel, einen Holzlöffel, Popcornmais und Zucker.
- Die Körner dürfen aber nicht übereinander liegen, sonst können sie nicht aufspringen. So lange die Körner im Topf platzen, darf ich den Deckel nicht öffnen, weil mir das Popcorn sonst um die Ohren fliegt.
- Als erstes stelle ich den Topf auf den Herd und gieße so viel Öl in den Topf, dass der Boden bedeckt ist. Dann schalte ich die Herdplatte auf drei.
- Wenn das Popcorn nicht mehr springt, schalte ich die Platte des Herdes aus.
- Zum Schluss schütte ich das Popcorn in die Schüssel und bestreue es mit etwas Zucker
- Nun wünsche ich allen einen guten Appetit.

Rezept für Kakaokugeln

Zutaten:	250 g	Stärkemehl
	250 g	Margarine
	75 g	Mehl
	100 g	Puderzucker
	30 g	Kakao
	1 P	Vanillezucker
		Salz
		Mandeln

Und so geht's:



Zutaten bereit stellen



alle Zutaten (außer Mandeln) vermengen



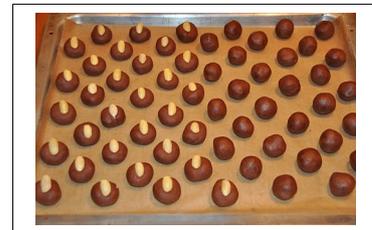
zu einem glatten Teig verarbeiten



1 cm starke Walzen ausrollen und in Stücke schneiden



zu Kugeln rollen und mit etwas Abstand auf ein Backblech setzen



Mandeln schräg in die Kugeln drücken



im vorgeheizten Ofen bei Mittelhitze ca. 20 Min. backen



erkalten lassen



mit Puderzucker bestäuben



Schreibe das Rezept auf! Beachte die Schreibtipps!

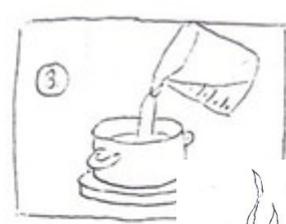
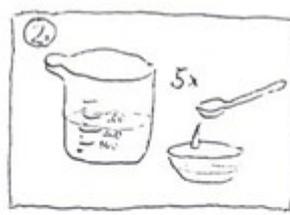
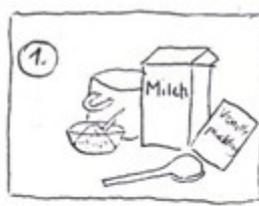
REZEPT MOHNSCHNECKEN

Schreibe die folgenden persönlichen Formulierungen in unpersönliche Formulierungen um (man-Sätze, Sätze im Passiv)!



Übertrage die Tabelle in Heft!

	Ich-Formulierung	Man- Formulierung	Du- Formulierung
Die Zutaten für den Teig werden gut verarbeitet, bis der Teig nicht mehr klebt.	<u>Ich verarbeite</u> die Zutaten für den Teig gut, bis der Teig nicht mehr klebt.	<u>Man verarbeitet</u> die Zutaten für den Teig gut, bis der Teig nicht mehr klebt.	<u>Du verarbeitest</u> die Zutaten für den Teig gut, bis der Teig nicht mehr klebt.
Den Teig wird zu einem gleichmäßigen Rechteck ausgerollt.	<u>Ich rolle</u> den Teig dann gleichmäßig zu einem Rechteck aus.		
Dann wird die Füllung drauf gestrichen.			
Als nächstes wird der Teig zu einer Rolle geformt.			
Die Rolle wird in Scheiben geschnitten, die ca. 2-2,5 cm breit sind.			
Die Scheiben werden auf ein gefettetes Blech gelegt und bei ca. 150-200 Grad goldbraun gebacken.			
Zuletzt werden die Mohnschnecken mit einer Zitronen-Puderzuckerglasur bestrichen.			

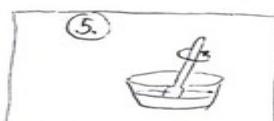
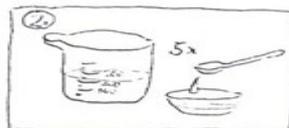
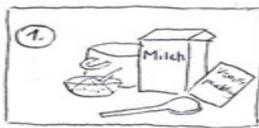


Vanillepudding



- Bringe die Sätze in die richtige Reihenfolge.
- Verwende für die Lücken die Satzanfänge, die du auf dem Merkblatt findest.
- Schreibe den Text richtig ab!

	_____ fülle ich den Rest der Milch fülle ich in den Topf, stelle ihn auf den Herd und bringe ihn zum Kochen.
	_____ stelle ich den Topf noch einmal auf die Herdplatte und lasse den Pudding unter Rühren aufkochen.
	_____ gebe ich den Pudding in die große Schale und stelle ihn kalt, damit er abkühlt.
Um Vanillepudding herzustellen brauche ich 1/4 l Milch, ein Päckchen Vanillepudding, 3 Esslöffel Zucker, einen Topf, einen Esslöffel, ein Schälchen und eine Schale.	
Mit einem Löffel verrühre ich Milch, Zucker und Puddingpulver im Schälchen.	
_____ rühre ich das angerührte Puddingpulver in die heiße Milch ein.	
Wenn die Milch kocht, nehme ich den Topf vom Herd.	
Zu der Milch im Schälchen füge ich 3 Esslöffel Zucker und das Puddingpulver hinzu.	
_____ nehme ich von der Milch 5 Esslöffel ab und gebe sie in das Schälchen.	



Schreibe das Rezept in der richtigen Reihenfolge in dein Heft

Bananen-Birnen-Shake

Hier erfährst du, wie man einen leckeren Shake aus Bananen und Birnen herstellt.

Du benötigst:

- 1 Banane
- 1 kleine Birne
- 1 Teelöffel Honig
- 1 Esslöffel weißen Joghurt
- Birnensaft
- 1/2 Liter Milch
- Mixer
- Messer

So wird's gemacht:

Zuerst schält man die Birne und die Banane.

Dann schneidet man das Obst in kleine Stücke.

Dann gibt man es in den Mixer.

Dann schüttet man die Milch dazu.

Dann gibt man den Honig und den Joghurt dazu.

Dann verrührt man alles mit dem Mixer.

Dann gießt man den Birnensaft hinein und mixt alles noch einmal.

Dann füllt man den Mix in ein Glas.

Fertig ist der Bananen-Birnen-Shake.

Lass es dir schmecken!

Aufgabe:

Lies den Text.

Überlege dir abwechslungsreiche, passende Satzanfänge.

Schreibe den Text mit deinen Verbesserungen ins Heft.



Probiere das Rezept aus. Schmeckt 's dir?

Vorgangsbeschreibung

In einem zerfallenen Haus wurde ein uraltes Hexenkochbuch mit einer Anleitung zur Herstellung von Zaubertränken gefunden. Das Buch ist über die Jahre sehr schlecht leserlich geworden. So kommt es, dass bei der Anleitung lediglich noch die Zutatenliste vorhanden ist. Sie lautet:

1. 4 Flohfüße, Zwiebeln, Butterschmalz
2. 7 Eier, 1 alter Hosenträger
3. 1 Strauß Alpenveilchen (aus dem Siebengebirge)
4. 3 halbschwere Schwalbennester
5. 4 Esslöffel Schneckenschleim
6. Honig, Pfeffer, Salz

Aufgabe:

Schreibe eine Anleitung zur Herstellung des Zaubertranks in der Form einer Vorgangsbeschreibung.

Beachte dabei:

- Du brauchst eine passende Überschrift, d.h. finde einen Namen für den Zaubertrank, aus dem deutlich wird, was er bewirkt. Die Wirkung bleibt dabei deiner Fantasie überlassen (z.B. „Zaubertrank für Löwenkräfte“).
- Schreibe anschließend die Anleitung und achte auf die richtige Reihenfolge der Zutaten, so wie sie oben beschrieben ist.
- Vergiss nicht, dass man zur Herstellung bestimmt auch passende Geräte braucht (z. B. einen großen Kochtopf, Messer usw.), die im Text vorkommen sollten.
- Zudem gibt es verschiedene Möglichkeiten für die Verarbeitung der Zutaten (z.B. in Streifen schneiden, zerstampfen usw.).

Baguette mit Hackfleisch

Ein Baguette halbieren. 300 Gramm Gyrosfleisch mit etwas Fett in einer Pfanne anbraten. Fertiges Gyrosfleisch zur Seite stellen.

800 Gramm Hackfleisch ohne weitere Fettzugabe in einer Pfanne ausbraten. Zwei Packungen Pfannensahnesauce (Fertigsauce), 3 EL Tomatenmark und 3 EL Basilikumpesto unterrühren. Das Ganze mit 4 TL Gyrosgewürz abschmecken.

Nun das gegarte Gyrosfleisch unterheben.

Die Masse auf den Baguettehälften verteilen und mit jeweils 2 Käsescheiben belegen.

Im Backofen für 5 bis 10 Minuten bei 150 °C aufbacken.

Tipp: Zum Servieren in Stücke schneiden.

Beantworte die Fragen im Heft! Antworte in ganzen Sätzen:

1. *Wie viele Käsescheiben werden benötigt?*
Man benötigt Käsescheiben.
2. *Wie heißt die verwendete Fertigsauce?*
3. *Welche Geräte werden für das Rezept benötigt? (Hier musst du selber ein wenig nachdenken!)*
4. *Schreibe die Zutaten mit den genauen Mengenangaben auf!*
5. *Tom kocht das Rezept nach. Er stellt am Backofen eine Temperatur von 100°C ein. Wird das Rezept wohl gelingen? Begründe deine Antwort mit Hilfe des Rezeptes!*

6. Kreuze die richtigen Aussagen an!

- ◇ Das Baguette wird in 4 Teile geteilt.
- ◇ Man benötigt für dieses Rezept Hackfleisch und Gyrosfleisch.
- ◇ 300 Gramm Hackfleisch werden ausgebraten.
- ◇ Das Gyrosfleisch wird nicht angebraten.
- ◇ Der Käse wird nach dem Backen auf das Baguette gelegt.
- ◇ Der Käse wird vor dem Backen auf das Baguette gelegt.
- ◇ Fett wird benötigt, um das Hackfleisch und das Gyros anzubraten.

7. Welche Zutaten gehören nicht in das Rezept? Kreuze an!

<input type="checkbox"/>	Tomatenmark	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hackfleisch
<input type="checkbox"/>	Basilikumpesto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gyros
<input type="checkbox"/>	Fett	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	Milch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gyrosgewürz
<input type="checkbox"/>	Käse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schinken
<input type="checkbox"/>	Baguette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wasser