

Finken-Gratisdownload

mit ausgewählten Musterseiten



Komm zu Wort! Sek I · Band 2 – Hör-Bilder-Buch

mit Hör-Funktion, sprachcodiert für BOOKii

Grundwortschatz und Grammatik für den DaZ-Unterricht ab 5. Schuljahr

Artikel-Nr. 3092

Weitere Infos unter www.finken.de/3092

Kochen · Ein Kartoffel-Karotten-Eintopf



Wir wollen in unserer Koch-AG einen Kartoffel-Karotten-Eintopf kochen. Wir bereiten alles gemeinsam vor.



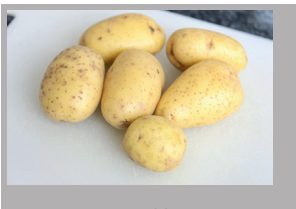
Wir kaufen die Zutaten gemeinsam ein.



Wir lesen das Rezept.



Das Rezept und die Zutaten:



Kartoffeln



1 Zwiebel



Gemüsebrühe

Menge	und	Zutaten
600 g (Gramm)		Kartoffeln
600 g		Karotten
1		Zwiebel
4		Würstchen
½		Töpfchen Petersilie
500 ml (Milliliter)		Gemüsebrühe
2 El (Esslöffel)		Olivenöl
nach Bedarf		Salz und Pfeffer



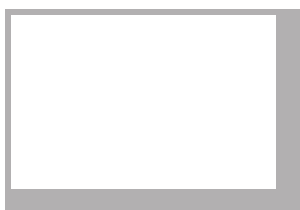
Karotten



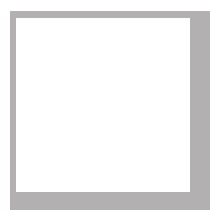
Öl



Petersilie



4 Würstchen

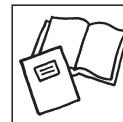


Salz und Pfeffer



das fertige Gericht

Kochen · Die Zubereitung



- Kartoffeln und Karotten waschen



- schälen



- und dann in kleine Stücke schneiden



- eine Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden



- einen Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen



- und die Zwiebelwürfel leicht anbraten



- nun das Gemüse dazugeben, alles mit Brühe auffüllen und ungefähr 20 Minuten kochen lassen



- Würstchen in Scheiben zum Eintopf geben



- mit Salz und Pfeffer würzen



- anschließend mit gehackter Petersilie bestreuen

Das haben wir getan:



Wir haben gekocht,



den Tisch gedeckt

und gemeinsam gegessen.

