

A1.17.1 Reading text: Kartoffelsalat

A1.17.1 Reading text: Kartoffelsalat

 <https://blogs.edutal.eu/de/deutsch/lesematerial/kartoffelsalat>

Video:

<https://www.youtube.be/tj-rZxmkG7A>

Kartoffelsalat Rezept

In diesem Text lernst du, wie man einen einfachen Kartoffelsalat zubereitet.

Zutaten:

- Festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 100 ml Brühe (Rinderbrühe oder Gemüsebrühe)
- Essig, Öl und Senf
- Petersilie und Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

Schritte:

1. **Kartoffeln vorbereiten:** Koche die Kartoffeln, pelle sie und schneide sie in Scheiben. Die Kartoffeln müssen festkochend sein, damit sie nicht zerfallen.
2. **Zwiebel hinzufügen:** Schneide die Zwiebel in kleine Würfel und gib sie zu den Kartoffeln.
3. **Brühe und Essig:** Gib die Brühe und etwas Essig dazu. Mixe alles gut.
4. **Würzen:** Füge Salz, Pfeffer, Öl und Senf hinzu. Rühre alles noch einmal um.
5. **Verfeinern:** Zum Schluss gib Petersilie und Schnittlauch dazu.

Tipps:

- Achte darauf, dass die Kartoffeln noch warm sind, so schmeckt der Salat besser.
- Wenn du möchtest, kannst du auch etwas Knoblauch hinzufügen.

A1.17.1 Kartoffelsalat

A1.17.1 Kartoffelsalat

 <https://blogs.edutal.eu/de/deutsch/lesematerial/kartoffelsalat>



Übung 1:

Wort-Bingo

Anleitung: 1. Höre dir das Video mindestens zweimal an und gib die Wörter an, die du hörst. 2. Verwende die Wörter, um ein Gespräch mit deinem Lehrer zu führen (schreibe dein Gespräch auf). 3. Lerne die Wörter mit dem Worttrainer auswendig.

Wort

die Kartoffeln

die Zwiebel

Wort

etwas Essig

Rinderbrühe oder Gemüsebrühe

eine Prise Salz

ein bisschen Pfeffer

A1.17.1 Kartoffelsalat

A1.17.1 Kartoffelsalat

 <https://blogs.edutal.eu/de/deutsch/lesematerial/kartoffelsalat>



Übung 2:

Text

Anleitung: 1. Lesen Sie den Text zu zweit. 2. Lernen Sie die Phrasen, indem Sie die Übersetzung abdecken.

Kartoffelsalat Rezept

In diesem Text lernst du, wie man einen einfachen Kartoffelsalat zubereitet.

Zutaten:

- Festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 100 ml Brühe (Rinderbrühe oder Gemüsebrühe)
- Essig, Öl und Senf
- Petersilie und Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

Schritte:

1. **Kartoffeln vorbereiten:** Koche die Kartoffeln, pelle sie und schneide sie in Scheiben. Die Kartoffeln müssen festkochend sein, damit sie nicht zerfallen.
2. **Zwiebel hinzufügen:** Schneide die Zwiebel in kleine Würfel und gib sie zu den Kartoffeln.
3. **Brühe und Essig:** Gib die Brühe und etwas Essig dazu. Mixe alles gut.
4. **Würzen:** Füge Salz, Pfeffer, Öl und Senf hinzu. Rühre alles

A1.17.1 Kartoffelsalat

A1.17.1 Kartoffelsalat

 <https://blogs.edutal.eu/de/deutsch/lesematerial/kartoffelsalat>



Übung 3:

Fragen zum Text

Anleitung: Lies den obigen Text und wähle die richtige Antwort aus.

1. **Welche Kartoffelsorte braucht man für den Kartoffelsalat?**

- a. Neue Kartoffeln
- b. Mehligkochende Kartoffeln
- c. Festkochende Kartoffeln
- d. Süßkartoffeln

2. **Welche Brühe kann man für das Rezept verwenden?**

- a. Rinderbrühe oder Gemüsebrühe
- b. Hühnerbrühe oder Fischbrühe
- c. Tomatenbrühe oder Pilzbrühe
- d. Nur

Wasser ohne Brühe

3. Was gibt man zum Schluss zum Kartoffelsalat dazu?

- a. Petersilie und Schnittlauch b.
Knoblauch und Zucker c. Mehl und Ei
d. Fleisch und Öl

4. Warum soll man die Kartoffeln warm verwenden?

- a. Die Zwiebeln werden weich b. Die
Kartoffeln kochen schneller c. Der Salat
schmeckt besser d. Das Öl vermischt
sich besser

Lösungen:

Salat schmeckt besser

1. Festkochende Kartoffeln 2. Rinderbrühe oder Gemüsebrühe 3. Petersilie und Schnittlauch 4. Der

A1.17.1 Kartoffelsalat

A1.17.1 Kartoffelsalat

 <https://blogs.edutal.eu/de/deutsch/lesematerial/kartoffelsalat>



Übung 4:

Offene Gesprächsfragen

Anleitung: Besprechen Sie die folgenden Fragen mit Ihrem Lehrer unter Verwendung des Vokabulars aus dieser Lektion und schreiben Sie Ihre Antworten auf.

1. Welche Zutaten brauchst du für Kartoffelsalat?

.....

2. Wie bereitest du die Kartoffeln für den Salat vor?

.....

3. Welche Gewürze verwendest du gern in deinem Salat?

.....

4. Erzähle von einem einfachen Gericht, das du oft kochst oder zubereitest.

.....

