# A1.17.1 Reading text: Kartoffelsalat

#### A1.17.1 Potato salad

https://app.colanguage.com/german/reading/kartoffelsalat

#### Video:

https://www.youtu.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:

- 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.
- 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 potato salad

// https://app.colanguage.com/german/reading/kartoffelsalat



## **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.

Word	Translation
die Kartoffeln	the potatoes
die Zwiebel	the onion

Word	Translation
etwas Essig	some vinegar
Rinderbrühe oder Gemüsebrühe	beef broth or vegetable broth
eine Prise Salz	a pinch of salt
ein bisschen Pfeffer	a bit of pepper

#### A1.17.1 potato salad

// https://app.colanguage.com/german/reading/kartoffelsalat



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

A1.17 Kocher	und Backen / Cooking and baking <b>Modul 3</b> Tag für Tag / Day to day

A1.17 Kocher	n und Backen / Cooking and baking <b>Modul 3</b> Tag für Tag / Day to day

## A1.17 Kochen und Backen / Cooking and baking Modul 3 Tag für Tag / Day to day

Potato Salad Recipe

.

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:

- 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

In this text, you will learn how to prepare a simple potato salad.

#### Ingredients:

- Waxy potatoes
- 1 onion
- 100 ml broth (beef broth)
- Vinegar, oil and mustard
- Parsley and chives
- Salt and pepper

#### Steps:

### 1. Prepare the potatoes:

Boil the potatoes, peel them and slice them. The potatoes must be waxy so that they do not fall

2. **Add the onion**: Cut the onion into small cubes

apart.

and add it to the

die Zwiebel in kleines: Würfelunguage.com potatoes.

Acht | 8

#### A1.17.1 potato salad

// https://app.colanguage.com/german/reading/kartoffelsalat



# 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. Festkochende

Kartoffeln c. Süßkartoffeln

Mehligkochende Kartoffeln

- 2. Welche Brühe kann man für das Rezept verwenden?
  - a. Hühnerbrühe oder Fischbrühe b.

Tomatenbrühe oder Pilzbrühe c. Nur

Wasser ohne Brühe d. Rinderbrühe

d.

#### oder Gemüsebrühe

## 3. Was gibt man zum Schluss zum Kartoffelsalat dazu?

a. Fleisch und Öl b. Knoblauch und

Zucker c. Mehl und Ei

Petersilie und Schnittlauch

schmeckt besser

#### 4. Warum soll man die Kartoffeln warm verwenden?

a. Das Öl vermischt sich besser b. Die

Zwiebeln werden weich c. Die

Kartoffeln kochen schneller d. Der Salat

Solutions:

d.

Salat schmeckt besser

1. Featkochende Kartoffeln 2. Rinderbrühe oder Gemüsebrühe 3. Petersille und Schnittlauch 4. Der

#### A1.17.1 potato salad

https://app.colanguage.com/german/reading/kartoffelsalat



# Offene Gesprächsfragen

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

Ι.	weiche Zulaten brauchst du für Kartoneisalat?
2.	Wie bereitest du die Kartoffeln für den Salat vor?
3.	Welche Gewürze verwendest du gern in deinem Salat?

A1.17 Kochen und Backen / Cooking and baking Modul 3 Tag für Tag / Day to day

	Modul 3 Tag fur Tag / Day to day
4.	Erzähle von einem einfachen Gericht, das du oft kochst
	oder zubereitest.

A1.17	Kochen	n und Backen / Cooking and baking <b>Modul 3</b> Tag für Tag / Day to day