

08. Sortiere Bilder und Text!

► Instructions

This cartoon strip shows the steps needed to make Kartoffelpuffer (potato fritters). However, the frames are not in order.

1. Fill the gaps in the recipe instructions below with the correct form of each verb.
2. Cut out the cartoon frames and arrange them in the correct order. Use the recipe instructions to help you.
3. Paste the cartoon frames onto a new sheet of paper.
4. Write each recipe instruction into the correct frame of the cartoon strip.

Willkommen in Jürgens Jugendkochsendung! Heute machen wir Kartoffelpuffer. Das geht ganz einfach!

Du brauchst die folgenden Zutaten: 600g geschälte Kartoffeln, eine geschälte Zwiebel, 20g Mehl, drei Eier, eine Prise Salz und 360g Apfelkompott.

_____ die geschälten Kartoffeln fein.

_____ die geschälte Zwiebel in feine Stücke.

_____ die Kartoffeln mit den Zwiebelstücken.

_____ die Eier.

_____ die Eier, das Mehl und das Salz in die Schüssel mit der Kartoffelmischung.

_____ alle Zutaten.

_____ einen großen Esslöffel von der Mischung in die Pfanne.

_____ die Masse zu einem runden Puffer.

_____ die Puffer von beiden Seiten goldbraun.

_____ deine Kartoffelpuffer mit Apfelkompott, das ist besonders lecker!

Und nun: Guten Appetit!

<i>braten</i>	<i>servieren</i>
<i>drücken</i>	<i>schlagen</i>
<i>geben</i>	<i>schneiden</i>
<i>mischen</i>	<i>verrühren</i>
<i>reiben</i>	

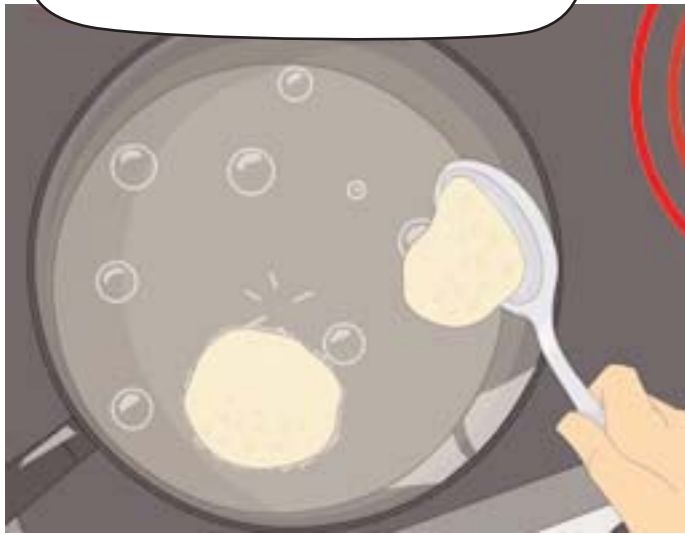


JÜRGENS

Kochschule



Empty speech bubble



Empty speech bubble



Empty speech bubble



Empty speech bubble



Empty speech bubble



Empty speech bubble

