Möhrensalat

Zutaten

- 4 groβe Möhren/ Karrotten
- 2 mittelgroβe Äpfel
- 1 Zitrone
- 2 Esslöffel Zucker
- 2 Löffel Sonnenblumenöl

Ergänze mit: -dann- danach/später – anschließend- jetzt – zuletzt/zum Schluss

Zubereitung

8. Schäle _____ die Möhren und die Äpfel
9. Reibe* _____ die Äpfel und die Möhren *reiben =ratllar
10. Mische _____ die geriebenen Möhren mit den Äpfeln gut zusammen
11. Presse _____ die Zitrone und gieβe den Zitronensaft über den Salat.
12. Füge _____ zwei EL Zucker dazu.
13. Gib _____ 2EL Sonnenblumenöl dazu und probiere, ob der Salat süβ genug ist.
14. Der Möhrensalat ist schon fertig. Guten Apettit !!!

Wiener Schnitzel

Zutaten:

- Hähnchen-, Rind- oder Schweinefilet
- 2 Eier
- Mehl
- Paniermehl
- Salz
- Pfeffer
- Butter oder Öl zum Braten

Zubereitung: In welcher Reihenfolge kommen folgende Schritte vor?

1. Brate dann die Schnitzel goldbraun von beiden Seiten
2. Jetzt kannst du die Schnitzel mit Petersilie und Zitrone servieren und essen.
3. Schlage zunächst die Eier
4. Wende dann das Fleisch im Ei und zuletzt im Paniermehl.
5. Hole* danach die Pfanne und erhitze anschließend die Butter.(*coger)
6. Lege zum Schluss die Schnitzel auf Küchenkrep
7. Klopfe dann das Schnitzel mit einem Fleischklopfer.
8. Guten Apettit!!
9. Hole* danach das Fleisch aus der Folie und wende es von beiden Seiten im Mehl.
10. Hole* zuerst das Schnitzelfleisch aus dem Kühlschrank und lege es in eine Klarsichtfolie

LIVEWORKSHEETS