

### Möhrensalat

#### Zutaten

- 4 große Möhren/ Karotten
- 2 mittelgroße 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 =ratlar
10. Mische \_\_\_\_\_ die geriebenen Möhren mit den Äpfeln gut zusammen
11. Presse \_\_\_\_\_ die Zitrone und gieße den Zitronensaft über den Salat.
12. Füge \_\_\_\_\_ zwei EL Zucker dazu.
13. Gib \_\_\_\_\_ 2EL Sonnenblumenöl dazu und probiere, ob der Salat süß genug ist.
14. Der Möhrensalat ist schon fertig. Guten Appetit !!!

### 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 Küchenkrepp
7. Klopfe dann das Schnitzel mit einem Fleischklopfer.
8. Guten Appetit!!
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