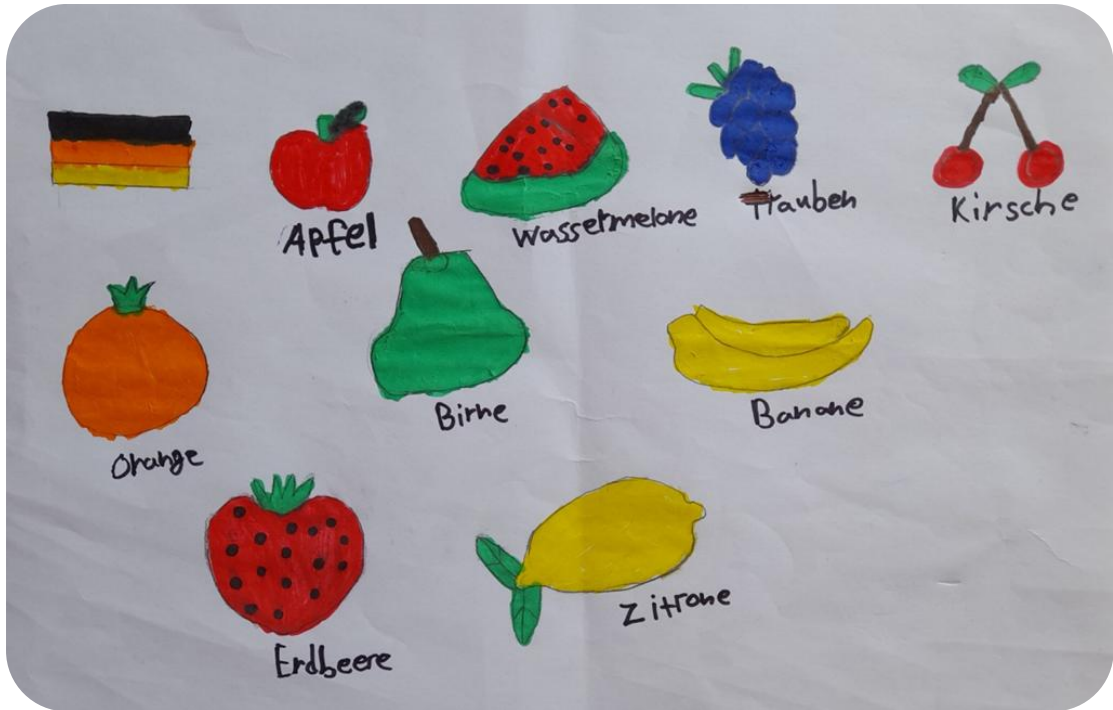


Γερμανικά 2022-23 - Τάξη Β΄

## *Essen und Trinken*

Οι μαθητές της Β΄ Τάξης με αφορμή το μάθημά τους, έγραψαν συνταγές, ζωγράρισαν φαγητά, φρούτα και ροφήματα και τα παρουσίασαν στα Γερμανικά.





# Kaiserschmarrn REZEPT

- 4 EIER
- 125g Mehl
- 125ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 40g Zucker
- 80g Rosinen
- 4 EL Butter
- 1 EL Puderzucker zum Bestreuen

## 1. SCHRITT

4 Eier, 125g Mehl, 125ml Milch, 1 Prise Salz

1 TL Backpulver, 40g Zucker

Eier trennen. Eiweiß mit Mehl, Milch, Salz, Backpulver und Zucker zu einem glatten Teig verarbeiten und 10 Minuten ruhen lassen.

→

## 2. Schritt

4 Eiweiß, 80g Rosinen

Eiweiße zu einem stabilen Eischnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Anschließend die Rosinen hinzugeben.

## 3. Schritt

4 Ed. Butter, etwas Puderzucker

2 Ed. Butter in eine Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur einen knusprigen Pfannkuchen braten. Den Pfannkuchen wenden und die restliche Butter hinzufügen. Nach dem Braten den Pfannkuchen in Stücke reißen und mit dem Puderzucker bestreuen.



Kirsche



Wassermelone



Traube



Zitrone



Erdbeere



Orange



Birne



Karotte

Orange



Birne



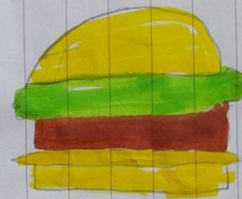
Karotte



Cola



Pizza

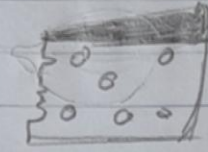


Champignonke





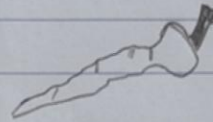
das Eis



der Käse



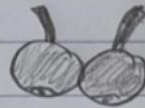
die Torte



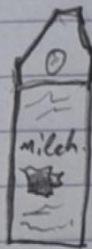
die Pepperoni



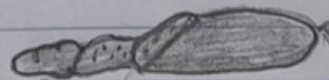
der kaffee



der Apfel



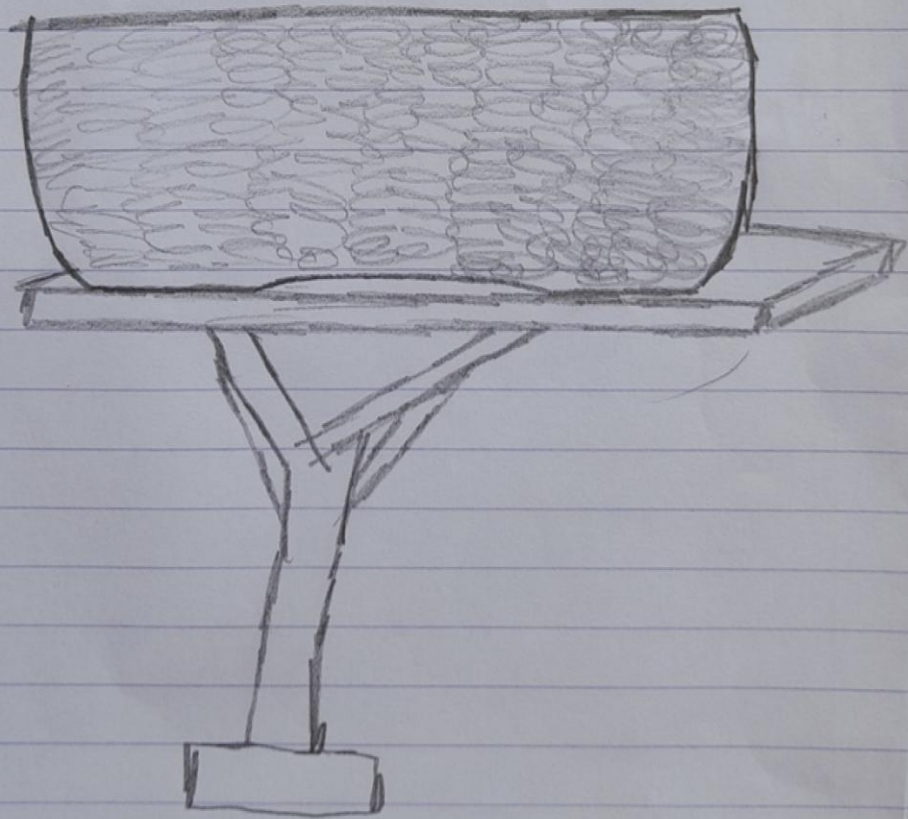
die Milch



die wurst



REIS





## Königsberger Klopse



Ματακοροκέτες

## Rezept

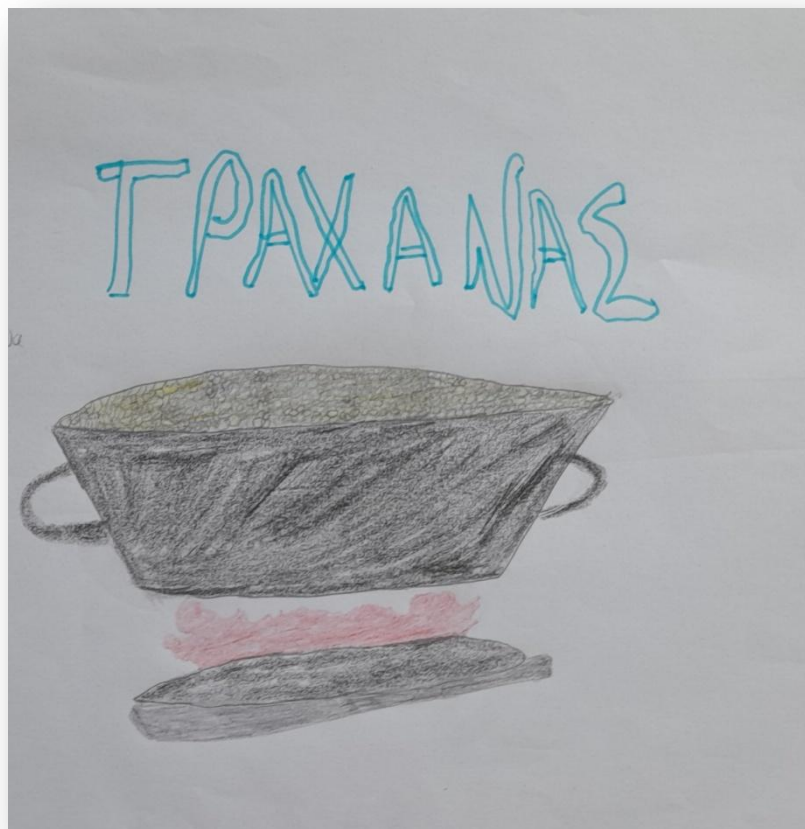
### Kartoffelkroketten

#### Materialien

- Portionen 4
- 1 ½ kilo Kartoffeln
- 2 Eigelb
- 1 fl. oz. geriebene Cephalopodienschalen
- 1/2 fl. geriebener Parmesan
- 4 Scheiben gekochter Schinken, gehackt
- 1 Prise Muskatnuss Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Für die Panade
- etwas Mehl
- etwas toast
- aufgeschlagenes Ei

#### Ausrüstung

- Topf
- Gabel
- Teller
- Pergamentpapier
- Ofen
- Ofenplatte



## Gulasch

1 Kilo Rindfleisch, Oliven  
2 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
Zwei Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
Zwei Lorbeerblätter  
3 Paprika  
500 g Kartoffeln  
250 g Karotte  
2 Esslöffel Butter  
1 EL schwarzer Sesam  
400 g Concasse-Tomate  
1200g Hühnersuppe

Zum Servieren:

50g Joghurt  
1 EL Paprika  
1 TL Petersilie  
Brot

Lass uns kochen:

- Stellen Sie einen Topf auf mittlere Hitze und fügen Sie das Olivenöl hinzu.
- Das Fleisch in 2-3 cm große Stücke schneiden  
Gib sie in den Topf.
- Salz, Pfeffer und hinzufügen

anbraten, bis die gesamte Oberfläche  
Farbe bekommt.

Scheiden Sie die Zwiebel und den Knoblauch hinein  
kleine Stücke schneiden und in den Topf geben.

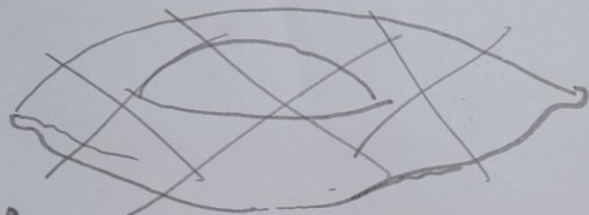
Lorbeerblätter und Paprika  
dazugeben und gut anbraten

Kartoffeln und Karotten in große  
Stücke schneiden und in den Topf geben.  
Butter und schwarzen Sesam  
dazugeben und mit einem Löffel  
verrühren, bis die Butter schmilzt.

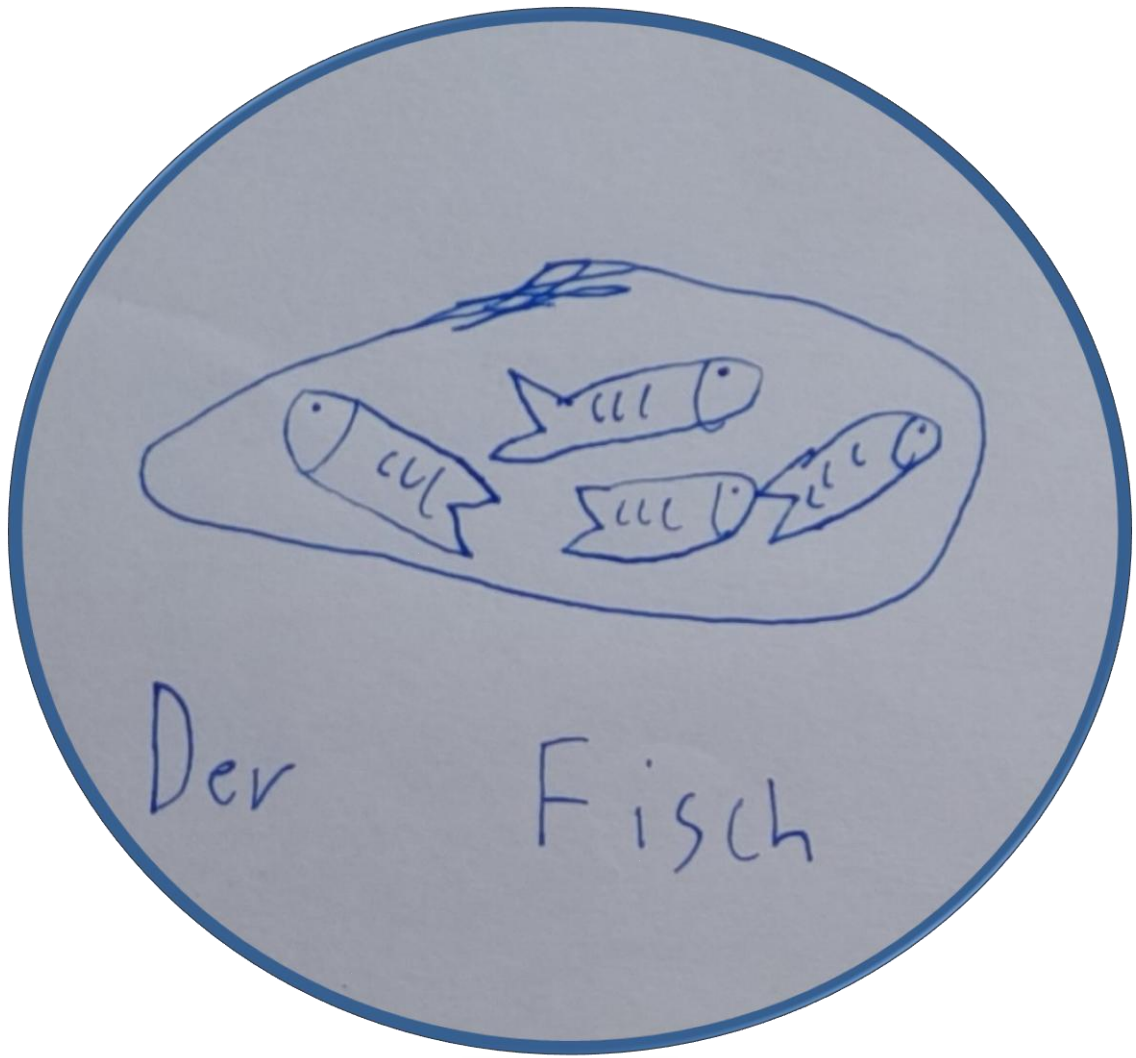
Tomaten-Conchace und Brühe dazugeben  
und mit dem Deckel abdecken. Bei mittlerer  
bis niedriger Hitze 2 bis 21 Stunden kochen  
lassen.

Mit Joghurt, Paprika, gehackter Petersilie  
und Brot servieren.

Spaghetti



Spaghetti mit Bouletten



Der Fisch