

① Schreibe das Rezept der Kohlsuppe auf.

- Nenne zuerst alle Zutaten und benötigten Arbeitsmaterialien.



Zutaten:

Arbeitsmaterialien:

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

② Bringe die Stichpunkte zur Zubereitung des Rezeptes in die richtige Reihenfolge (1-7)

☐

Die restlichen Zutaten werden zu dem Hartweizengrieß im Wasser gegeben und der Kessel wird über das Feuer gehangen.

☐

Der Hartweizengrieß wird in der doppelten Menge Wasser eingeweicht und etwa 10 Minuten quellen gelassen.

☐

Die Suppe kocht etwa 20 Minuten über dem Feuer.

☐

Nun wird das Salz hinzugegeben, was für einen guten Geschmack und zur Konservierung sorgt.

☐

Das Essen kann mithilfe einer Suppenkelle auf tiefe Teller gegeben werden und verspeist werden.

☐

Möhren, Zwiebeln, Kohl, Speck werden ggf. geschält und in mundgroße Stücke geschnitten.

☐

Nach dem Essen werden die benutzten Arbeitsmaterialien abgewaschen und getrocknet.

Das hat mir besonders gut gefallen:

Das nehme ich für mein eigene Ernährung mit:



Das hat mich überrascht:

Das hat mir nicht so gut gefallen: