

- 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 doppletten 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: