

„Burgenländische Krautfleckerln“ - Arbeitsblatt 1

Textverständnis

1. Sie möchten burgenländische Krautfleckerln kochen. Hören Sie zu und machen Sie sich Notizen.

Zutaten:

- | | |
|----------------------|---------|
| • Fleckerln (Nudeln) | • _____ |
| • _____ | • _____ |
| • _____ | • _____ |
| • _____ | • _____ |
| • _____ | • _____ |
| • _____ | • _____ |
| • _____ | • _____ |

2. Ordnen Sie die Arbeitsschritte! Mit Nummern von 1-9

• Mit Pfeffer, Salz und Kümmel würzen.	
• Fleckerln in den Topf dazugeben.	
• Fleckerln in Salzwasser weich kochen.	1
• Den Zucker karamellisieren lassen.	
• Zwiebeln und Zucker mit Essig ablöschen.	
• Kraut in den Topf dazugeben und weich dünsten lassen.	
• Mit Sauerrahm, Speck oder Staubzucker servieren.	
• Ein Kilo Weißkraut ganz fein schneiden.	
• Fein geschnittene Zwiebel in einen großen Topf mit Öl geben.	
• Zwei Kaffeelöffel Zucker zu den Zwiebeln in den Topf geben.	