



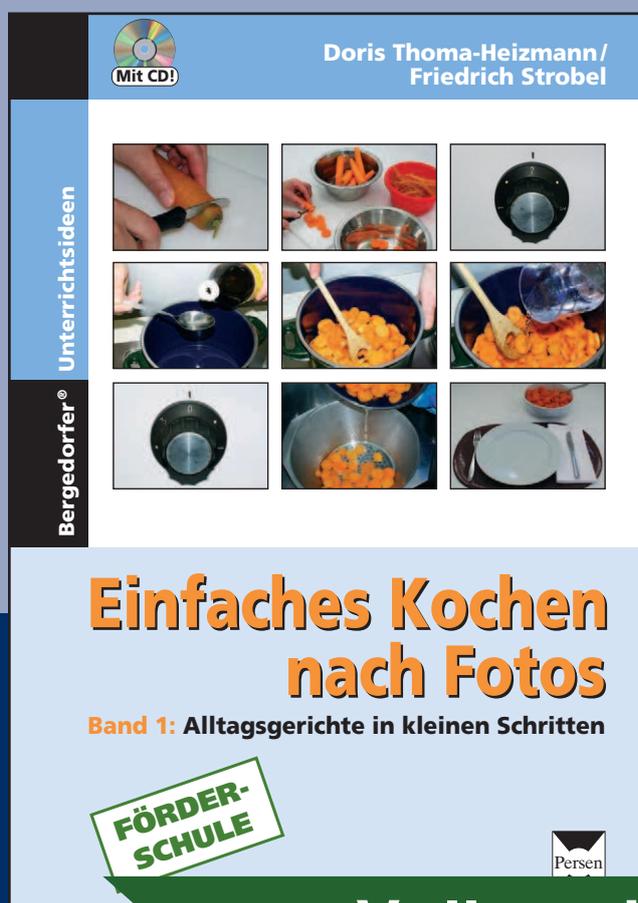
DOWNLOAD

Doris Thoma-Heizmann/Friedrich Strobel

Kartoffeln zubereiten

Einfaches Kochen nach Fotos

VORSCHAU

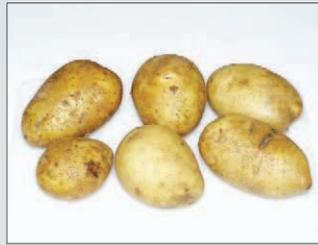


Downloadauszug
aus dem Originaltitel:

BRATKARTOFFELN ①

Zutaten für 2 Personen

6 mittelgroße Kartoffeln
2 Esslöffel (EL) Öl
1 Teelöffel (TL) Salz



Arbeitsschritte



① Pellkartoffeln kochen und abkühlen lassen



② Kartoffeln schälen



③ Kartoffeln in Scheiben schneiden



④ Öl in die Pfanne geben



⑤ Herdplatte auf Stufe 3 einschalten



⑥ Kartoffelscheiben in die Pfanne geben



netzwerk
lernen

D. Thoma-Heizmann/F. Strobel: Kartoffeln zubereiten
© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

zur Vollversion

BRATKARTOFFELN ②



⑦ Herdplatte auf Stufe 1 schalten



⑧ Kartoffeln salzen



⑨ Kartoffeln anrichten



⑩ Herdplatte ausschalten

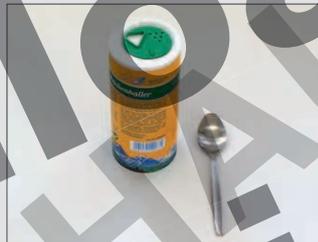
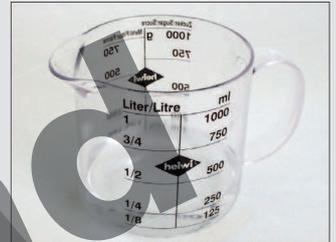
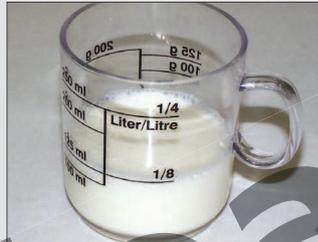
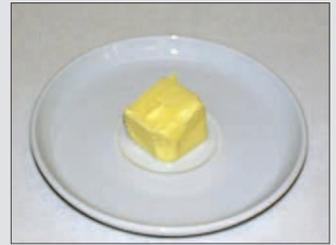
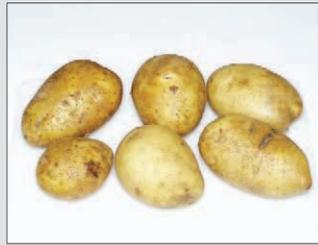


⑪ Guten Appetit

KARTOFFELPÜREE ①

Zutaten für 2 Personen

6 große Kartoffeln
30 g Butter
1/8 l Milch
1/4 l Wasser
1 Teelöffel (TL) Salz
1 Messerspitze (Msp.) Muskatnuss



Arbeitsschritte



① 6 Kartoffeln herrichten



② Kartoffeln waschen



③ Kartoffeln schälen



④ Kartoffeln halbieren



⑤ Kartoffeln vierteln



⑥ Kartoffeln in den Topf



netzwerk
lernen

D. Thoma-Heizmann/F. Strobel: Kartoffeln zubereiten
© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

zur Vollversion

KARTOFFELPÜREE ②



⑦ 1/4 l = 250 ml Wasser zugeben



⑧ 1 Teelöffel (TL) Salz zugeben



⑨ Topf schließen



⑩ Herdplatte auf Stufe 2 einschalten



⑪ 25 Minuten garen



⑫ Kartoffeln zur Garprobe mit einem Messer einste-



⑬ Herdplatte ausschalten



⑭ Wasser abgießen



⑮ Kartoffeln in eine Schüssel geben



⑯ Butter zugeben

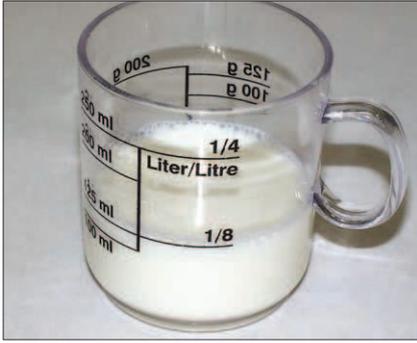


⑰ Kartoffeln zerdrücken



⑱ Mit 1 Messerspitze (Msp.)

KARTOFFELPÜREE ③



⑱ 1/8 l = 125 ml Milch abmessen



⑳ Milch zugeben



㉑ Mit dem Rührgerät auf Stufe 3 verrühren



㉒ In einer Schüssel anrichten

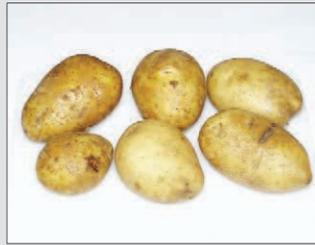


㉓ Guten Appetit

PELLKARTOFFELN ①

Zutaten für 2 Personen

6 Kartoffeln
1/4 l Wasser



Arbeitsschritte



① Kartoffeln unter kaltem Wasser waschen und in einen Topf geben



② 1/4 l = 250 ml Wasser in den Topf geben



③ Herdplatte auf Stufe 3 einschalten



④ Kartoffeln zugedeckt zum Kochen bringen



⑤ Herdplatte auf Stufe 1 zurückschalten



⑥ 20 Minuten kochen



⑦ Kartoffeln zur Garprobe mit einem Messer einstechen



⑧ Herdplatte ausschalten

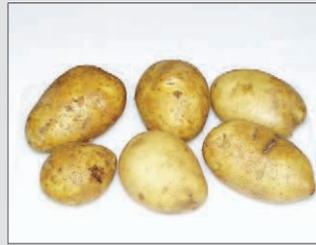


⑨ Kartoffeln in einer Schüssel

SALZKARTOFFELN ①

Zutaten für 2 Personen

6 mittelgroße Kartoffeln
1/4 l Wasser
1 Teelöffel (TL) Salz



Arbeitsschritte



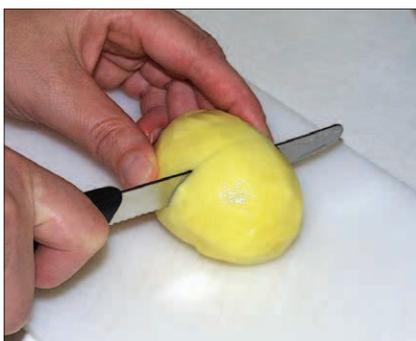
① 6 mittelgroße Kartoffeln bereitlegen



② Kartoffeln waschen



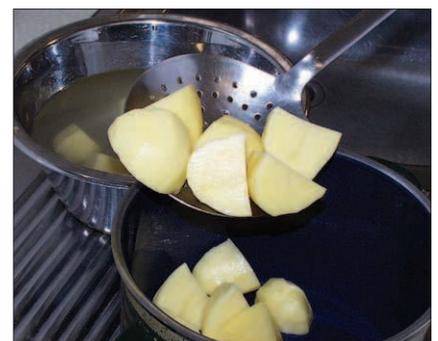
③ Kartoffeln schälen



④ Kartoffeln halbieren



⑤ Kartoffeln vierteln



⑥ Kartoffeln in den Topf



**netzwerk
lernen**

D. Thoma-Heizmann/F. Strobel: Kartoffeln zubereiten
© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

zur Vollversion

SALZKARTOFFELN ②



⑦ 1/4 l = 250 ml Wasser zugeben



⑧ 1 Teelöffel (TL) Salz zugeben



⑨ Topf schließen



⑩ Herdplatte auf Stufe 2 einschalten



⑪ 20 Minuten garen



⑫ Kartoffeln zur Garprobe mit einem Messer einstechen



⑬ Wasser abgießen



⑭ Herdplatte ausschalten



⑮ Kartoffeln in einer Schüssel anrichten



⑯ Guten Appetit



netzwerk
lernen

D. Thoma-Heizmann/F. Strobel: Kartoffeln zubereiten
© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

zur Vollversion