



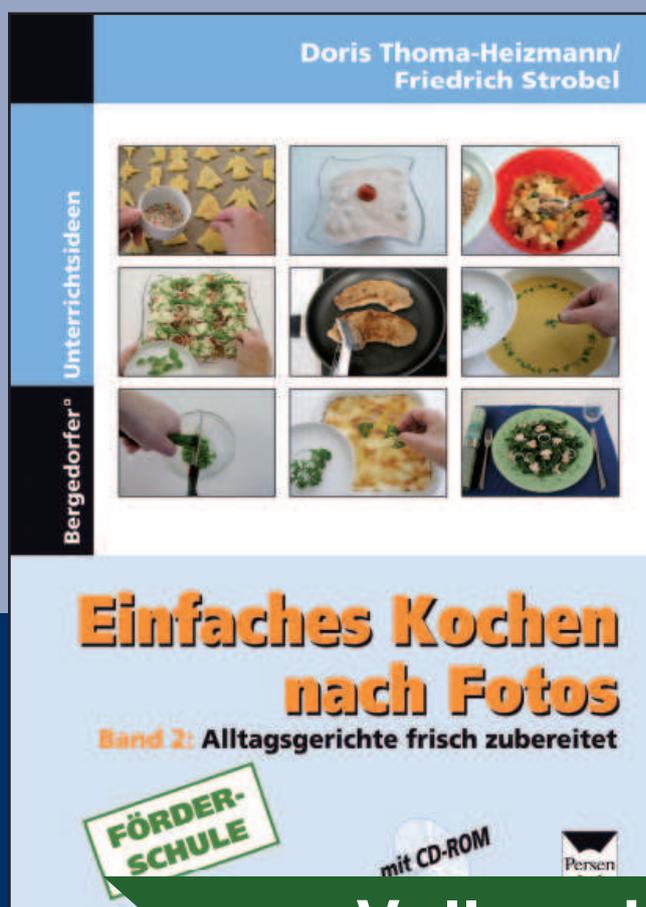
# DOWNLOAD

Doris Thoma-Heizmann/Friedrich Strobel

## Kohlrabi, Lauch und Spargel

Einfaches Kochen nach Fotos

VORSCHAU

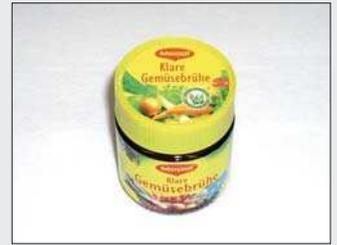


Downloadauszug  
aus dem Originaltitel:

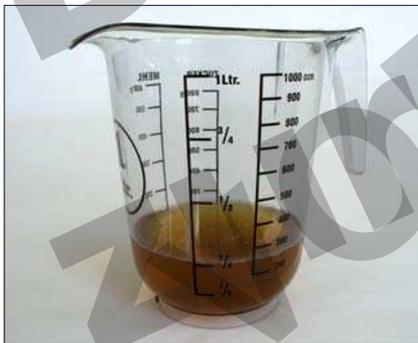
# KOHLRABI ①

## Zutaten für 4 Personen

1 kg Kohlrabi  
1/4 l = 250 ml Gemüsebrühe  
1 Messerspitze (Msp.) Muskatnuss  
50 g Butter  
Petersilie zum Garnieren



## Arbeitsschritte



① 1/4 l = 250 ml  
Gemüsebrühe zubereiten  
und bereitstellen



② 50 g Butter abwägen und  
bereitstellen



③ Gehackte Petersilie und  
Petersilienblätter zum  
Garnieren bereitstellen



④ Blätter entfernen



⑤ Den Wurzelansatz  
abschneiden



⑥ Kohlrabi schälen



**netzwerk  
lernen**

D. Thoma-Heizmann/F. Strobel: Kohlrabi, Lauch und Spargel  
© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

**zur Vollversion**

## KOHLRABI ②



⑦ Kohlrabi halbieren



⑧ Kohlrabi in dünne Scheiben schneiden und bereitstellen



⑨ Butter in den Topf geben und schmelzen



⑩ Herdplatte auf Stufe 8 einschalten



⑪ Kohlrabi in den Topf geben



⑫ Kohlrabi andünsten



⑬ Kohlrabi mit Gemüsebrühe ablöschen



⑭ Topf schließen



⑮ Herdplatte auf Stufe 4 zurückschalten



⑯ Kohlrabi 20 Minuten garen



⑰ 1 Messerspitze (Msp.) Muskatnuss zugeben



⑱ Muskatnuss unterrühren

## KOHLRABI ③



⑱ Herdplatte ausschalten



⑳ Kohlrabi in einer Schüssel anrichten



㉑ Kohlrabi mit Petersilie garnieren



㉒ Guten Appetit!



netzwerk  
lernen

D. Thoma-Heizmann/F. Strobel: Kohlrabi, Lauch und Spargel  
© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

zur Vollversion

# LAUCH/PORREE ①

## Zutaten für 4 Personen

1 kg Lauch  
1/4 Teelöffel (TL) Salz  
1/4 l = 250 ml Wasser  
50 g Butter



## Arbeitsschritte



① 1/4 l = 250 ml Wasser abmessen und bereitstellen



② 50 g Butter abwägen und bereitstellen



③ Lauch vorbereiten und bereitstellen



④ Lauchstücke in den Topf geben



⑤ 1 Teelöffel (TL) Salz zugeben

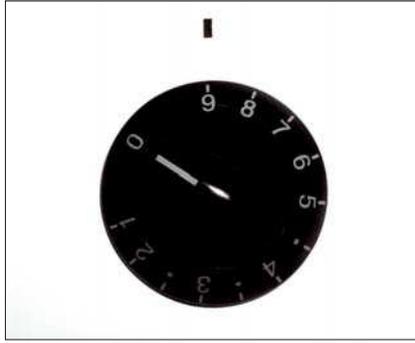


⑥ 1/4 l = 250 ml Wasser

## LAUCH/PORREE ②



⑦ Topf schließen



⑧ Herdplatte auf Stufe 9 einschalten



⑨ Lauch 3 Minuten kochen



⑩ Herdplatte auf Stufe 4 zurückschalten



⑪ Den Lauch in 20 Minuten garen



⑫ Backofen auf 100°C einschalten  
Ober-/Unterhitze



⑬ Deckel öffnen



⑭ Das Gemüse mit dem Schaumlöffel in einer Schüssel anrichten



⑮ Den Lauch im Backofen warm halten



⑯ 50 g Butter in den Topf geben

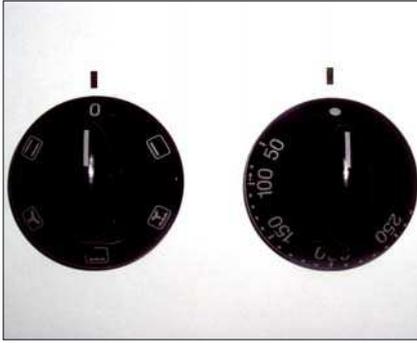


⑰ Die Butter in 5 Minuten schmelzen



⑱ Herdplatte ausschalten

## LAUCH/PORREE ③



⑱ Backofen ausschalten



⑳ Lauch aus dem Backofen holen



㉑ Die Butter über den Lauch geben



㉒ Guten Appetit!

# SPARGEL ①

## Zutaten für 4 Personen

2 kg Spargel  
Wasser  
1 Teelöffel (TL) Salz  
1 Teelöffel (TL) Zucker  
Petersilie zum Garnieren  
Kochgarn



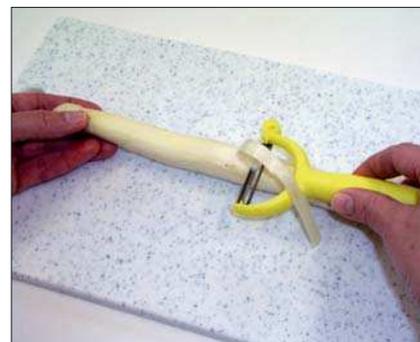
## Arbeitsschritte



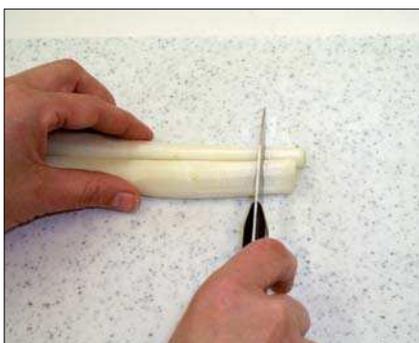
① Petersilienblätter waschen, abzupfen und zum Garnieren bereitstellen



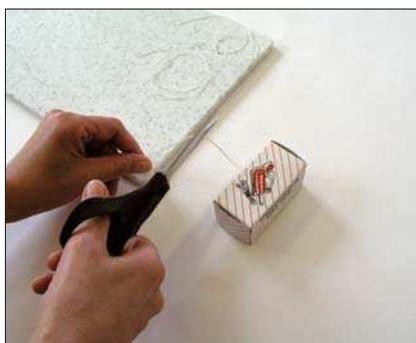
② Spargel unter fließend kaltem Wasser abwaschen



③ Spargel vom Kopf abwärts dünn schälen



④ Trockene und holzige Enden abschneiden



⑤ 4 x 30 cm lange Fäden zum Zusammenbinden des Spargels abschneiden



⑥ In 2 Portionen teilen

## SPARGEL ②



⑦ Spargel in den Siebeinsatz geben



⑧ Erforderliche Menge Wasser herrichten



⑨ Topf 3/4 mit Wasser füllen



⑩ 1 Teelöffel (TL) Salz zugeben



⑪ 1 Teelöffel (TL) Zucker zugeben



⑫ Topf schließen



⑬ Herdplatte auf Stufe 9 einschalten. Das Wasser zum Kochen bringen



⑭ Topf öffnen



⑮ Spargel in den Topf geben



⑯ Spargel muss bis zu den Spitzen im Wasser sein. Deckel wieder schließen

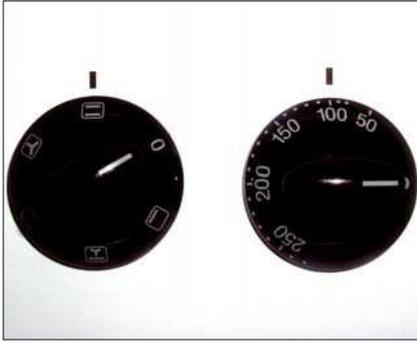


⑰ Herdplatte auf Stufe 5 zurückschalten



⑱ Spargel 15 Minuten garen

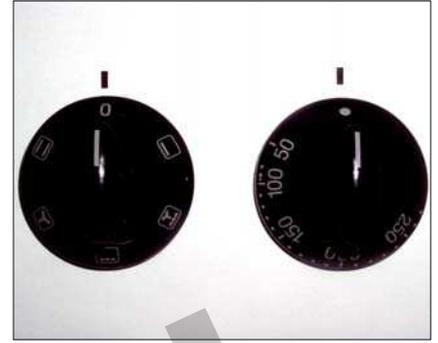
## SPARGEL ③



⑱ Backofen auf 100°C einschalten  
Ober-/Unterhitze



⑳ Spargelplatte zum Vorwärmen in den Backofen stellen



㉑ Backofen ausschalten



㉒ Spargelplatte aus dem Backofen herausnehmen



㉓ Herdplatte ausschalten



㉔ Siebeinsatz mit dem Spargel aus dem Topf nehmen



㉕ Spargel auf der Platte anrichten



㉖ Kochgarn entfernen



㉗ Spargel mit Petersilie garnieren



㉘ Guten Appetit!

# BRÜHE ZUBEREITEN

## Zutaten

Je nach Bedarf

1 gehäufte Teelöffel (TL) Gemüsebrühe  
oder Hühnerbrühe  
oder Rindsbrühe

1/4 l = 250 ml Wasser



## Arbeitsschritte



① 1/4 l = 250 ml Wasser abmessen



② Wasser in einen Topf gießen



③ Herdplatte auf Stufe 9 einschalten



④ Topf schließen und Wasser zum Kochen bringen



⑤ 1 gehäufte Teelöffel (TL) Brühe in den Messbecher geben



⑥ Herdplatte ausschalten



⑦ Topf öffnen



⑧ Gemüsebrühe mit kochendem Wasser übergießen



⑨ Gemüsebrühe je nach Bedarf...