

Rezept: Fleischwurstsalat

Notiere hier den Schreibtipp, um den es geht:

Der Autor hat sein Rezept Schritt für Schritt aufgeschrieben. Bist du mit diesem Rezept einverstanden?

Die Kästchen an der Seite ermöglichen dir eine Kennzeichnung deines Überarbeitungsvorschlages. Fülle sie aus und schreibe das Rezept in der richtigen Reihenfolge ab!

Fleischwurstsalat

Zum Schluss machst du die Salatsoße. Dazu gießt du den Saft aus dem Zwiebelglas in eine Schüssel und vermischt diesen mit dem Öl. Nun würzt du die Soße mit etwas Salz, Pfeffer, Paprika- und Currypulver.

Beides schneidest du nun in kleine Würfel.

Als Erstes ziehst du die Pelle von der Fleischwurst. Dann wäscht du die Tomaten.

Du benötigst 800 g Schinkenfleischwurst, drei Tomaten, einen Apfel, ein kleines Glas gelbe Zwiebeln, vier Frühlingszwiebeln und drei Esslöffel Öl. Zum Würzen brauchst du außerdem etwas Salz und Pfeffer, sowie Paprika- und Currypulver.

Danach schälst du die Äpfel, entkernst sie und schneidest sie klein. Die gelben Zwiebeln musst du halbieren. Anschließend wäscht du die Frühlingszwiebeln und schneidest sie in Ringe.

Die fertige Salatsoße vermischt du nun mit den übrigen vorher zugeschnittenen Zutaten. Fertig!

Bevor du mit der Zubereitung beginnst, suchst du dir eine Salatschüssel, ein scharfes Messer und eine Gabel zum Verrühren der Salatsoße heraus.

Du kannst nicht herausfinden, um welchen Schreibtipp es hier geht?

Benutze zunächst die Hilfebox 1.

Wenn dir diese bei der Lösung der Aufgabe nicht helfen kann, kannst du auf die Hilfebox 2 zurückgreifen.

Hilfebox 1

Lies das Rezept Schritt für Schritt. Könntest du den Fleischwurstsalat nach diesem Rezept kochen?

Hilfebox 2

Hier ist die Reihenfolge durcheinandergeraten!