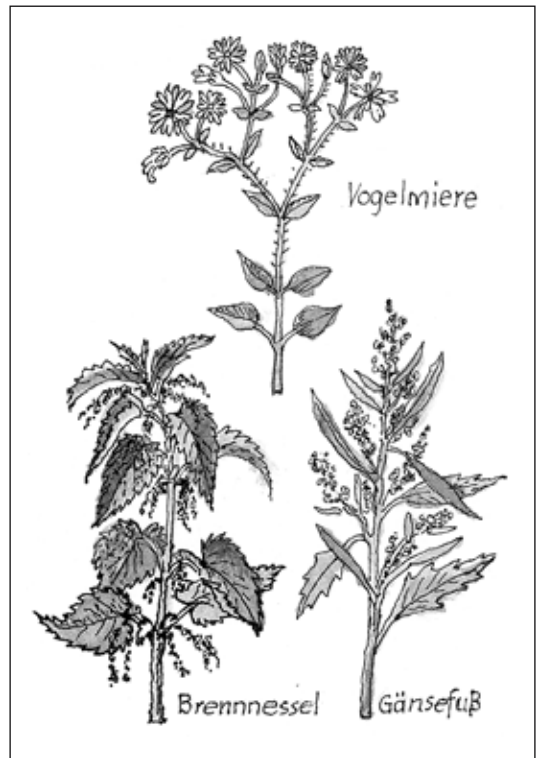


## Unkrautsuppe

1. Zuerst wäschst du die Blätter sorgfältig und tust welche Blätter weg.
2. Dann wird 1 Liter Wasser zum Kochen gebracht und man tut danach den Brühwürfel und 500 g Brennnesseln hinein.
3. Nun lass das Gemisch 3 Minuten kochen.
4. Dann im Mixer alles zu einem glatten Brei machen oder du hackst auf einem Brettchen die Blätter fein.
5. Danach tut ihr die Masse zurück in den Topf.
6. Jetzt verrühre in einer Tasse den Esslöffel Butter mit 1 Esslöffel Mehl.
7. Dann gibst du die Mehlmasse zu der Suppe und rührst sie, während sie aufkocht.
8. Nun die Suppe bei kleiner Hitze 3 Minuten kochen.
9. Danach müsst ihr die Herdplatte ausmachen.
10. Jetzt die Suppe probieren und eventuell vorsichtig nachsalzen.
11. Dann werden die hart gekochten Eier geschält und in 2 Hälften geschnitten.
12. Schon könnt ihr die Suppe auftragen. Tut dazu auf jeden Teller 2 Eierhälften.
13. Serviere deine Unkrautsuppe mit Brot, Butter und Käse.
14. Statt Brennnesseln kann ich auch Gänsefuß oder Vogelmiere nehmen.
15. Man sucht die Brennnessel, aber auch den Gänsefuß auf Beeten, Kartoffeläckern, Unkrautstellen in Wohngebieten.
16. Du erkennst den Gänsefuß an seinem geraden Stängel, der einen Rotstich hat. Die grauen Blattunterseiten fühlen sich mehlig an. Die Blüten ähneln kleinen grünweißen Kugeln.



- 1 Prüfe, ob das Rezept so geschrieben ist, dass man es gut versteht.
  - Sind die Zutaten sinnvoll zusammengestellt?
  - Ist die Reihenfolge richtig?
  - Ist das Rezept vollständig?
  - Ist durchgehend eine Satzart benutzt?
  - Wurden unnötige Wiederholungen vermieden?
  - Wurden Fachausdrücke und treffende Verben benutzt?
 Mache dir Notizen, nummeriere die Sätze in der richtigen Reihenfolge.
- 2 Schreibe ein verbessertes Rezept in dein Heft.
- 3 Überprüfe anschließend dein Rezept anhand der Aufgabe 1 mit deiner Lernpartnerin/deinem Lernpartner.