

Unkrautsuppe

1 Die Überprüfung des Rezepts ergibt Folgendes:

- Die Zutaten des Rezepts sind sinnvoll zusammengestellt.
- Die Reihenfolge ist völlig durcheinandergeraten.
- Das Rezept ist vollständig.
- Es werden viele unterschiedliche Satzarten benutzt.
- Nicht immer werden unnötige Wiederholungen vermieden, z. B. könnte man den Satz Nr. 5 streichen.
- Fachausdrücke aus der Kochsprache wurden zum Teil benutzt. Häufig wurden auch treffende Verben verwendet, – z. B. verrühren, nachsalzen, auftischen.

Die Sätze in der richtigen Reihenfolge: 15, 14, 16, 1, 4, 2, (5,) 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 und 13.

2 Beispiel für ein vollständiges Rezept:

Unkrautsuppe (für 4 Personen)

Zutaten: 500 g Brennnesseln oder Vogelmiere oder Gänsefuß, 1 Brühwürfel, 1 Liter Wasser, Salz, 1 Esslöffel Butter, 1 Esslöffel Mehl, 4 hart gekochte Eier

Zubereitung:

Man sucht etwa 500 g Brennnesseln auf Beeten, Kartoffeläckern und Unkrautstellen in Wohngebieten. (15)

Statt Brennnesseln kann man auch Gänsefuß oder Vogelmiere nehmen. (14)

Den Gänsefuß erkennt man an seinem geraden Stängel, der einen Rotstich hat. Die grauen Blattunterseiten fühlen sich mehlig an. Die Blüten ähneln kleinen grünweißen Kugeln. (16)

Zuerst wäscht man die Blätter sorgfältig und sortiert dabei die verwelkten Blätter aus, die man für die Suppe nicht gebrauchen kann. (1)

Dann zerkleinert man die Blätter im Mixer oder man zerhackt sie fein mit einem Küchenmesser. (4)

Man bringt 1 Liter Wasser zum Kochen und gibt den Brühwürfel und die 500 g gehackten Brennnesseln oder Gänsefuß oder Vogelmiere hinein. (2 / 5)

Nun lässt man das Gemisch 3 Minuten kochen. (3)

Dann verrührt man in einer Tasse den Esslöffel Butter mit 1 Esslöffel Mehl. (6)

Jetzt rührt man die Mehlmasse in die Suppe, während sie aufkocht. (7)

Nun lässt man die Suppe bei kleiner Hitze 3 Minuten kochen. (8)

Anschließend muss man die Herdplatte ausschalten. (9)

Man kann die Suppe jetzt probieren und eventuell vorsichtig nachsalzen. (10)

Dann schält man die hart gekochten Eier und schneidet sie in 2 Hälften. (11)

Man legt auf jeden Teller 2 Eierhälften und schon kann man die Suppe auftischen. (12)

Die Unkrautsuppe serviert man mit Brot, Butter und Käse. (13)