Powtarzamy materiał tego roku szkolnego.

Proszę wykonać ćwiczenia i wykonane wysłać na adres: [eugeniadabrowska2@wp.pl](mailto:eugeniadabrowska2@wp.pl). Proszę wykonać ćwiczenia do 25.03.2020 r.

Pozdrawiam Was wszystkich bardzo serdecznie. Jak będziecie mieli pytania dzwońcie na mój numer 504 101 906.

Następne zagadnienia 25.03.2010 r.

**Eisbein mit Sauerkraut**

**Die Zutaten**

1 Dose Sauerkraut

20 g Schmalz

1 große Zwiebel

500 g Eisbein

Salz, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner, 5 Wacholderbeeren

**Die Zubereitung**

1. Das Eisbein kocht man in wenig Wasser fast gar und man gibt Salz, Lorbeerblatt, Pfefferkörner dazu.
2. In einem Topf zerlässt man das Schmalz und röstet darin die gewürfelte Zwiebel goldgelb.
3. Jetzt gibt man das Sauerkraut dazu und schmort man es kurze Zeit im Fett.
4. Jetzt gibt man Wacholderbeeren und etwas Salz in den Topf hinein und man dünstet das Sauerkraut bei schwacher Hitze gar.
5. Wenn das Sauerkraut fast gar ist, gibt man das Eisbein dazu und lässt man alles zusammen dünsten, bis das Sauerkraut und das Eisbein gar sind.
6. Zum Schluss bindet man das Sauerkraut mit einer Kartoffel oder Kartoffelbrei.
7. Probieren geht über studieren.
8. Uzupełnij zdania odpowiednimi wyrazami.
9. Das Eisbein kocht man in ………………………………………… fast gar und man gibt Salz, Lorbeerblatt, Pfefferkörner dazu.
10. In einem Topf zerlässt man ……………………………….. und röstet darin die gewürfelte ……………………….goldgelb.
11. Jetzt gibt man das Sauerkraut dazu und ………………………………..man es kurze Zeit im …………………………………..
12. Jetzt gibt man…………………………………………….. und etwas ……………………………… in den Topf hinein und man dünstet das Sauerkraut bei schwacher Hitze gar.
13. Wenn das Sauerkraut fast gar ist, gibt man das Eisbein dazu und lässt man alles zusammen dünsten, bis das Sauerkraut und das Eisbein gar sind.
14. Zum Schluss bindet man das Sauerkraut mit einer ………………………………… oder Kartoffelbrei.
15. Uzupełnij zdania właściwymi przyimkami.
16. Das Eisbein kocht man ……….. wenig Wasser fast gar und man gibt Salz, Lorbeerblatt, Pfefferkörner ……..
17. ………… einem Topf zerlässt man das Schmalz und röstet darin die gewürfelte Zwiebel goldgelb.
18. Jetzt gibt man das Sauerkraut dazu und schmort man es kurze Zeit ……………… Fett.
19. Jetzt gibt man Wacholderbeeren und etwas Salz …….. den Topf hinein und man dünstet das Sauerkraut …….. schwacher Hitze gar.
20. Wenn das Sauerkraut fast gar ist, gibt man das Eisbein dazu und lässt man alles zusammen dünsten, ………. das Sauerkraut und das Eisbein gar sind.
21. Zum Schluss bindet man das Sauerkraut ………. einer Kartoffel oder Kartoffelbrei.
22. Probieren geht ……….. studieren.
23. Uzupełnij właściwymi określeniami.

1. Eisbein, Kotlett, Filet ……………………………

2. Birnen, Pfirsich, Apfel …………………………….

3. Pfeffer, Curry, Wacholderbeeren …………………………………..

4. Kohl, Blumenkohl, Bohnen ……………………………………….

5. Salzburger Nockerl, Reibekuchen, Eisbein mit Sauerkraut ………………………………….

**D. Odpowiedz na pytania.**

1. Was macht man mit dem Eisbein?

2. Was macht man mit dem Schmalz?

3. Was macht man mit dem Sauerkraut?

4. Was geht über studieren?