Das Thema: Die Küchen Europas

Na ostatniej lekcji mieliście ćwiczenie dotyczące popraw kuchni krajów europejskich. Dziś do ćwiczenia materiały. Może ktoś będzie chciał poprawić ocenę albo zrobić dodatkowe ćwiczenia. Zróbcie prezentacje o tych potrawach z lekcji NZ 9.

**Baklava**

ein [Gebäck](https://de.wikipedia.org/wiki/Geb%C3%A4ck) aus Blätterteig, gefüllt mit gehackten [Walnüssen](https://de.wikipedia.org/wiki/Walnuss), [Mandeln](https://de.wikipedia.org/wiki/Mandel) oder [Pistazien](https://de.wikipedia.org/wiki/Pistazie)

**Wiener Schnitzel** ist ein dünnes, [paniertes](https://de.wikipedia.org/wiki/Panieren) [Schnitzel](https://de.wikipedia.org/wiki/Schnitzel) aus [Kalbfleisch](https://de.wikipedia.org/wiki/Kalbfleisch).



**Hot-POT,** Feuertopf auch bekannt als chinesisches Fondue, ist ein Gericht nach Art eines [Brühfondues](https://de.wikipedia.org/wiki/Fondue#Fett-_und_Br.C3.BChfondue),

welches in ganz [Ostasien](https://de.wikipedia.org/wiki/Ostasien) ([China](https://de.wikipedia.org/wiki/Volksrepublik_China), [Taiwan](https://de.wikipedia.org/wiki/Republik_China_%28Taiwan%29), [Korea](https://de.wikipedia.org/wiki/Korea), [Vietnam](https://de.wikipedia.org/wiki/Vietnam), [Thailand](https://de.wikipedia.org/wiki/Thailand) und [Japan](https://de.wikipedia.org/wiki/Japan)) verbreitet ist. In vielen

Gebieten ist der Feuertopf vor allem im Winter sehr beliebt.

 

Thailand China

**Kartoffelsalat**



**Apfelstrudel**



**Kaiserschmarrn**



**Paella**



**Risotto**



**Froschschenkel**

 

**Mousaka**

 

**Yorkshire Pudding**

  

**Creme brulee**

 

**Tzatziki**

 

**Döner**

 



**Spaghetti**

 

**Bratkartoffeln**

 

Mince Pies

  

**Schnecken**



**Tiramisu**



**Gazpacho**



**Eclairs**



**Carpaccio**



**Tapas**



**Lasagne**



**Minestrone**



**Crumble**

