

Tiroler Gröstl

Ich gehe ins Einkaufszentrum, um eine Kilo Kartoffeln, vier Eier, eine Packung Petersilie, eine 250 Gramm-Packung Rindfleisch, Salz und Pfeffer, eine Flasche Öl und eine Packung Butter und eine Zwiebel zu kaufen.
Hier sind die Zutaten.



Ich schneide die Kartoffeln und ich koche sie in einem Topf mit Wasser, und ich gebe Salz dazu.

Danach brate ich das zerkleinerte Rindfleisch in einer Pfanne mit Öl, und ich gebe Salz und Pfeffer dazu.

Danach hacke ich eine Zwiebel und brate die Zwiebel in einer Pfanne mit Butter, und ich rühre die Zwiebel.

Wenn die Kartoffeln fertig sind, gebe ich sie in die Pfanne mit dem Rindfleisch, und ich gebe die geschnittene Petersilie hinzu, und ich rühre alles in der Pfanne.

Wenn die schneiden geschnittenen Zwiebeln ist fertigkochen, und ist schön braun angebraten sind, gebe ich sie in die Pfanne mit den Kartoffeln, dem Rindfleisch, und der Petersilie, und ich rühre alles in der Pfanne.

Ich koche lassen die Pfanne.



Danach brate ich zwei Eier in einer Pfanne mit Butter, eines für meine Mutter, und eines für meinen Vater, ich koche keine drei Eier, weil ich keine Eier mag, danach, ich gebe ich die Eier in die Pfanne, und das Essen ist fertig.



Meine Mutter findet das Essen sehr gut, aber, sie findet die Eier nicht sehr gut und gibt es sechs und halb für den Geschmack , und acht für das Aussehen. Mein Vater findet das Essen hat kein Salz, aber, er findet die Kartoffeln sehr gut, und gibt es acht für die Köstlichkeit, und acht für das Aussehen. Ich finde das Essen gut, und ich finde das Rindfleisch sehr gut, und ich gebe es neun für den Köstlichkeit, und sieben und halb für das Aussehen.

Von Ethan Sand Reveillard, 4ème, Allemand