

German project:

“Wo Kuchen ist, da ist auch Hoffnung”

- Kann ich kochen ?
- Ja, ich kann kochen!



Bratkartoffeln:



Zutaten:



- ≈20 Baby Kartoffeln.
- Ein Stück Speck.
- Zwei, drei Zwiebeln.
- Ein Löffel Öl.
- Eine bisschen Butter.
- Eine Prise Petersilie und Frühlingszwiebeln.
- Eine Prise Salz.

Schritte:

Du musst die Zutaten vorbereiten.

Die Kartoffeln waschen.

Die Kartoffeln 20 Minuten zum kochen bringen.

Dann die Kartoffeln erkalten lassen für zehn Minuten.

Kartoffelschale schalen.

Du musst die Kartoffeln in kleine Stücke zerkleinern.

Nimm den Speck und hacke ihn in Würfeln.

Jetzt die Zwiebel, du musst sie schälen und in Scheiben schneiden.

Die gehackten Zutaten in Schalen geben. So was:



Starten das Kochen!

Öl in die Pfanne geben.

Die Kartoffeln in der Pfanne braten.



Was? Das bin ich mit den Kartoffeln in der Pfanne!

Ok, zurück zum Rezept!

Du kannst die Kartoffeln würzen.

Verrühren sie unter.

Jetzt müssen wir den Speck zugeben.

Wenn die Kartoffeln braun sind, die Zwiebeln und die Butter in die Pfanne geben.

Vehruren alle Zutaten in die Pfanne fur funf Minuten.



Gut gemacht! Du hast das Rezept beendet!

Jetzt servier es auf einem schönen Teller.



Bratkartoffeln ist sehr lecker und ich habe es genossen zu essen.

Es kommt aus Deutschland.

Es ist leicht zu kochen.

