

Kategorie	BEVÖLKERUNG
Niveau	B1 / Klasse 9
Ziel	Die Schüler können ein Rezept schreiben.
Aufgabe	Rezept ins Passiv schreiben
Material	Der Text „Rezept für die klassische Berner Röstli“
Sozialform	Einzelarbeit
Zeit	20 Minuten
Quelle	Schweiz in Sicht, Seite 41 (Erstauflage 2007, copyright: Präsenz Schweiz, Bern, 2007)



Rezept für die klassische Berner Röstli

Zutaten (4 Personen):

- 1 kg am Vortag gekochte Kartoffeln
- 1 Teelöffel Salz
- 4 Esslöffel eingesottene Butter

Die Kartoffeln schälen und raffeln. Die Butter in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln zugeben. Salzen. Mit der Bratschaufel die Kartoffeln zu einem flachen Kuchen formen. Nach 2 Minuten die Temperatur etwas reduzieren und die Röstli mit einem Deckel oder Teller zudecken.

Nach 15 Minuten die Röstli wenden. Mutige tun dies mit einem Wurf. Man kann aber auch einen Teller auf die Röstli legen, die Pfanne kehren und die Röstli wieder in die Pfanne gleiten lassen. Die Röstli sollte jetzt eine goldbraune Kruste haben. Nach weiteren 15 Minuten ist auch die zweite Seite schön goldgelb und die Röstli ist fertig.



Schreib dieses Rezept ins Passiv! Beginne so:

*Die Kartoffeln werden **geschält** und **geraffelt**. Die Butter....*



Lösungen:

Die Butter wird in der Pfanne erhitzt und die Kartoffeln werden zugegeben. Es wird gesalzen. Mit der Bratschaufel werden die Kartoffeln zu einem flachen Kuchen geformt. Nach zwei Minuten wird die Temperatur etwas reduziert und die Röstli mit einem Deckel oder Teller zugedeckt. Nach 15 Minuten wird die Röstli gewendet. Es kann mit einem Wurf getan werden. Es kann aber auch ein Teller auf die Röstli gelegt werden und die Pfanne gekehrt werden. Man kann die Röstli dann wieder in die Pfanne gleiten lassen. Die Röstli sollte jetzt eine goldbraune Kruste haben. Nach weiteren 15 Minuten ist auch die zweite Seite schon goldgelb und die Röstli ist fertig.

