

Russische Kartoffelpuffer mit Fleisch



- Für russische Kartoffelpuffer braucht man etwa 300 g Kartoffeln, Zwiebel, etwas Mehl, Salz und 100 g Hackfleisch.
- Für russische Kartoffelpuffer braucht man etwa 300g Kartoffeln, eine Zwiebel, etwas Mehl, Salz und 100 g Hackfleisch. Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen und fein reiben.
- Anschließend verrührt man alles schön und fügt etwas Mehl hinzu.
- Den Kartoffelteig schmeckt man mit Salz ab und durchmischt ihn.
- Zum Hackfleisch gibt man nun fein geriebene Zwiebel und etwas Salz.
- Danach vermengt man das Hackfleisch.
- Jetzt erhitzt man eine große Pfanne mit etwas Öl und gibt mit einem Löffel den Kartoffelteig portionsweise hinein.
- Danach setzt man mit einem Löffel etwas Hackfleisch auf den Kartoffelteig.
- Anschließend deckt man alles mit dem restlichen Kartoffelteig zu.
- Die Pfanne schließt man mit einem Deckel.
- Jetzt muss man die Kartoffelpuffer braun anbraten.
- Nach einigen Minuten wendet man die Kartoffelpuffer und brät sie von der anderen Seite an, bis sie braun sind.
- Die fertigen Kartoffelpuffer nimmt man aus der Pfanne heraus und serviert sie.
- Guten Appetit!





Aufgabe 1. Ergänze die Lücken!

Für russische Kartoffelpuffer _____ etwa 300 g Kartoffeln, Zwiebel, etwas Mehl, Salz und 100 g Hackfleisch. Für russische Kartoffelpuffer braucht man etwa 300g Kartoffeln, _____, etwas Mehl, Salz und 100 g Hackfleisch. Die Kartoffeln und die Zwiebel _____ und fein reiben. Anschließend _____ alles schön und fügt etwas Mehl hinzu. Den Kartoffelteig schmeckt man mit Salz ab und _____ ihn. Zum Hackfleisch gibt man nun fein geriebene Zwiebel und etwas Salz. Danach vermengt man das Hackfleisch. Jetzt _____ eine große Pfanne mit etwas Öl und gibt mit einem Löffel den Kartoffelteig _____ hinein. Danach _____ mit einem Löffel etwas Hackfleisch auf den Kartoffelteig. Anschließend _____ alles mit dem restlichen Kartoffelteig zu. Die Pfanne schließt man mit einem Deckel. Jetzt muss man _____ braun anbraten. Nach einigen Minuten _____ die Kartoffelpuffer und brät sie von der anderen Seite an, bis sie braun sind. Die fertigen Kartoffelpuffer _____ aus der Pfanne heraus und serviert sie. Guten Appetit!

Aufgabe 2. Schreibe in die Wörter mit dem richtigen Artikel:
Hackfleisch, Pfanne, Deckel, Zwiebel, Kartoffelteig, Salz, Mehl, Öl, Kartoffelpuffer, Löffel

der	die	das
		das Hackfleisch

Aufgabe 3. Übersetze diese Wörter in deine Sprache!

für	portionsweise
abschmecken	der Kartoffelteig
russische = russisch	vermengt=vermengen
der Kartoffelpuffer	zum = zu dem
brauchen	fein reiben
wir	servieren
etwa	herausnehmen
die Kartoffeln = die Kartoffel	gibt= geben; dazu geben
die Zwiebel	große = groß
etwas	die Pfanne
das Mehl	von der anderen Seite
das Salz	das Öl
und	erhitzen
das Hackfleisch	restlichen =restlich
schälen	mit
fein reiben	schließen
anschließend	braun
verrühren	braun anbraten
bedecken	danach
geschlossenem = geschlossen	man
der Deckel	nach einigen Minuten
wenden	von der anderen Seite
fertige = fertig	aus