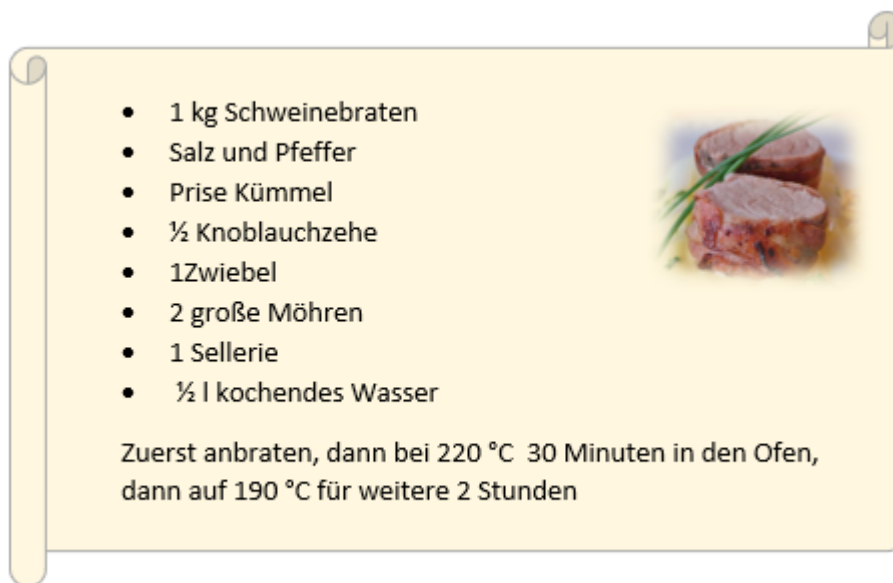


Klassenarbeit - Aufsatz

Vorgangsbeschreibung

Aufgabe 1

Schreibe eine Vorgangsbeschreibung zum Kochrezept für Schweinebraten. Achte auf die Form und Gliederung (Einleitung, Hauptteil, kurzer Schluss)



- 1 kg Schweinebraten
- Salz und Pfeffer
- Prise Kümmel
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 2 große Möhren
- 1 Sellerie
- ½ l kochendes Wasser

Zuerst anbraten, dann bei 220 °C 30 Minuten in den Ofen, dann auf 190 °C für weitere 2 Stunden

Tipp: Denke auch an die Soße, wie könnte diese gut gelingen?
Welche Beilagen würden passen usw.

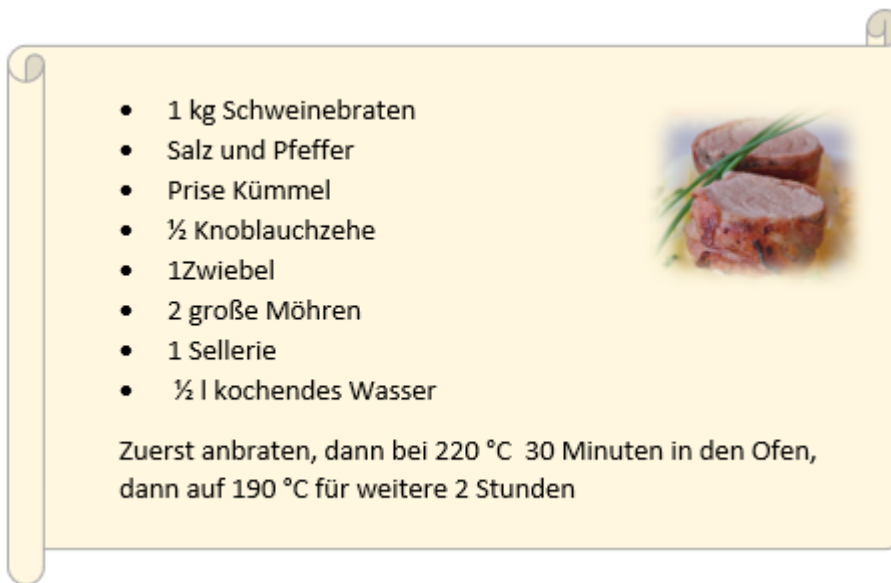
___ /30P

Lösung Klassenarbeit - Aufsatz

Vorgangsbeschreibung

Aufgabe 1

Schreibe eine Vorgangsbeschreibung zum Kochrezept für Schweinebraten. Achte auf die Form und Gliederung (Einleitung, Hauptteil, kurzer Schluss)



- 1 kg Schweinebraten
- Salz und Pfeffer
- Prise Kümmel
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 2 große Möhren
- 1 Sellerie
- ½ l kochendes Wasser

Zuerst anbraten, dann bei 220 °C 30 Minuten in den Ofen, dann auf 190 °C für weitere 2 Stunden

Tipp: Denke auch an die Soße, wie könnte diese gut gelingen?
Welche Beilagen würden passen usw.

Schweinebraten für 6 Personen

Der Schweinebraten ist ein beliebtes Gericht in Bayern und die meisten Leute servieren ihn am Sonntagmittag. Die nachfolgende Anleitung erklärt schrittweise, wie sie einen Schweinebraten für sechs Personen herstellen können.

Man benötigt dafür 1 kg Schweinefleisch, Salz und schwarzen Pfeffer, eine Prise Kümmel, eine halbe Knoblauchzehe, eine Zwiebel, zwei große Möhre, ein Stück Sellerie und einen halben Liter kochendes Wasser.

Zuerst heizt man den Ofen auf 220 Grad Ober- Unterhitze vor. Danach wird das Fleisch gewaschen, abgetupft und mit Salz, frischem Pfeffer und Kümmel gewürzt. Nachdem das Fleisch mit den Gewürzen eingerieben wurde, legt man es mit der Fettseite nach unten in den Bräter. Die Möhren, die Zwiebel und die Sellerieknolle werden geschält, in kleine Stücke geschnitten und um das Fleisch verteilt. Anschließend gießt man seitlich einen viertel Liter Wasser hinzu. Nun schiebt man den Braten in den Backofen und lässt ihn garen. Nach 30 Minuten wendet man das Fleisch und schneidet ein gitterartiges Muster hinein, damit die Oberfläche schön knusprig wird. Man reduziert die Hitze auf 190 Grad und lässt das Schweinefleisch für gute 2 Stunden weiter schmoren. Während der Bratzeit sollte man bei Bedarf noch etwas Wasser hinzuschütten und hin und wieder das Fleisch mit etwas Soße begießen. Dann nimmt man den fertigen Schweinebraten heraus und stellt ihn warm. Den Bratenrückstand kann man nun mit etwas Wasser aufkochen und in einen Soßentopf abseien. Den Schweinebraten schneidet man in Scheiben, legt ihn auf eine vorbereitete Platte und gießt etwas Soße darüber. Die restliche Soße wird in einer Kanne bereitgestellt. Als Beilagen schmecken: Knödel, Kartoffelspeisen, Sauerkraut, Wintergemüse und Salate der Saison.

Hinweis: Der Braten sollte regelmäßig überwacht werden, damit man rechtzeitig Wasser nachschütten kann. Dann brennt nichts vom Essen an. Aber man sollte nicht zuviel Wasser auf einmal nachgießen, denn ansonsten wird die Soße suppig und nicht braun. In Bayern schätzt man eine klare, kräftige, kurze Soße, die nicht gebunden wird.

___/30P

Viel Glück!!

Gesamt: ___/30P

Note	1	1-	1-2	2+	2	2-	2-3	3+	3	3-	3-4	4+	4	4-	4-5	5+	5	5-	5-6	6+
Punkte	27	25	24	23	22	21	20	19	18	16	15	13	12	10	9	8	7	6	5	4