

10. Juli

Am 10. Juli 1934 wird Alfred Birolek geboren. Er macht sich einen Namen als Talkmaster mit seiner Sendung *Boulevard Bio* und vor allem als Fernseh-Koch und Feinschmecker.

Sina will für ihre drei Freundinnen kochen. Sie sucht im Kochbuch und entscheidet sich für einen Kartoffelaufbau.



Sie stellt die Zutaten nach dem Rezept bereit:

500 g Gemüsezwiebeln • 1 Esslöffel Öl • 30 g Butter • 800 g Kartoffeln • 200 g Schlagsahne
100 ml Milch • 20 g geriebener Käse • 2 Esslöffel Paniermehl • 1 Esslöffel gehackte Petersilie
etwas Salz und Muskatnuss • Fett für die Form

1. Schritt

Die Gemüsezwiebeln werden geschält und in dünne Ringe geschnitten.

2. Schritt

Das Öl und die Butter erhitzt sie in der Pfanne und dünstet darin die Zwiebelringe schön glasig.

3. Schritt

Sie wäscht und schält die Kartoffeln. Mit einem Messer (Vorsicht!) werden sie in dünne feine Stifte geschnitten.

4. Schritt

Die Auflaufform wird mit einem Pinsel ausgefettet, dann kommen abwechselnd die Kartoffeln und die Zwiebeln hinein. Jede Lage wird mit Salz etwas gewürzt. Ganz oben sollten Kartoffeln sein.

5. Schritt

Die Schlagsahne mit der Milch, dem Käse und der geriebenen Muskatnuss verrühren und über die Kartoffeln geben.

6. Schritt

Die Auflaufform wird mit einem Deckel (man kann aber auch Alufolie nehmen) verschlossen. Der Auflauf kommt dann in den vorgeheizten Backofen (200 °C) und bleibt dort 40 Min.

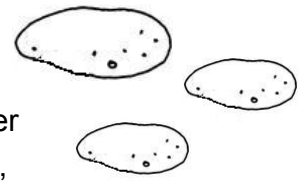
In der Zwischenzeit deckt Sina den Tisch.

7. Schritt

Wenn die Zeit um ist, holt Sina den Auflauf aus dem Backofen (Vorsicht heiß!) und streut etwas Paniermehl und die Petersilie darüber. Der Auflauf muss jetzt noch einmal für 20 Min. in den Backofen.

Dazu gibt es einen feinen Salat, den Sinas Mutter vorbereitet hat. Jetzt setzen sich die Mädchen an den Tisch und lassen es sich schmecken.

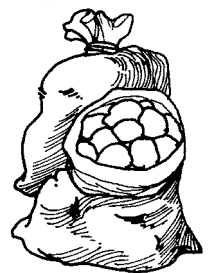
10. Juli



Die Informationen über die Kartoffeln bitte durchlesen. Manche Wörter sehen etwas komisch aus. Aber wenn du den Trick durchschaut hast, kannst du sie lesen.

Die Kartoffel – eine tolle Knolle

Im Frühjahr wird eine keimende leffotraktaaS in die Erde gesetzt. Aus den Mutterknollen wachsen dann ebeirT, die später zu Kartoffelpflanzen werden. Die Stellen, an denen die emiek wachsen, nennt man „Augen“. Die Pflanze wird schnell größer, ein Kartoffelfeld steht schon nach etwa 10 Wochen in voller etülB. Diese sind weiß oder violett. Aus ihnen entwickeln sich nach einiger Zeit grüne, giftige nereeB. Unter der Erde bildet die Kartoffelpflanze Wurzeln und refuälsuA. An ihren Enden entwickeln sich kleine negnukcidreV, die zu neuen Kartoffeln werden. Im September wird die Kartoffelpflanze klew, nun können die Kartoffeln geerntet werden. Manche Sorten sind auch schon im Juli fier.



Schreibe die Wörter hier korrekt auf:

.....

.....

.....

Saatkartoffel • Triebe • Keime • Blüte • Beeren • Ausläufer • Verdickungen • welk • reif