

Ein Angebot für Regentage: **SÄCHSISCH KOCHEN**



- ➔ Was isst man in Dresden?
- ➔ Was kochen die Sachsen?
- ➔ Wie schmeckt die typisch sächsische Küche?

Probiert es einfach selbst mal aus!

In diesem Workshop erfahrt ihr einiges über die kulinarischen Vorlieben der Sachsen und kocht zusammen mit einem Lehrer ein leckeres Gericht.

Zuerst könnt ihr euren **Wortschatz zum Thema Küche und Lebensmittel testen**, dann bekommt ihr das **Rezept** und legt fest, wer was macht: die einen schälen, die anderen schneiden und wieder andere rühren den Nachtisch.
Wenn alles fertig ist und das Essen dampfend auf dem Tisch steht:

Lasst es euch schmecken und Guten Appetit!



Als kleiner Vorgeschmack auf diesen sehr beliebten Workshop

Rezept: Sächsische Kartoffelsuppe (für 4 - 5 Personen):

1 kg Kartoffeln	→ schälen und weich kochen
1 Möhre	→ in Stücke schneiden, mit den Kartoffeln kochen
1 Zwiebel	→ fein würfeln
1 Stange Lauch	→ in kleine Stücke schneiden und dann gut waschen
150g Speck	→ in feine Würfel schneiden
1/2 Sellerieknolle	→ raspeln
Petersilie	→ fein hacken
1 Liter Fleischbrühe	

- ✓ Die gekochten Kartoffeln und die Möhre mit dem Pürierstab pürieren.
- ✓ Die Zwiebel, den Sellerie, den Lauch und ein wenig Kümmel hinzugeben und mit kochender Fleischbrühe auffüllen.
- ✓ Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals aufkochen.
- ✓ Den gewürfelten Speck anbraten, auf die Suppe geben und mit gehacktem Selleriekraut und Petersilie bestreuen.

In der Suppe können noch Würstchen warm gemacht werden.
Eine vegetarische Variante gibt es natürlich auch.

Informationen und Buchungen in unserem Büro: t. +49 (0)351 8036360
office@sprachmobil.com | web: www.sprachmobil.com

