

## Gemüse anbraten



Manche Gemüsesorten sind hart und benötigen länger, bis sie gar, aber noch bissfest sind. Andere müssen Sie nur kurz anbraten. In der richtigen Reihenfolge bleibt Gemüse lecker und verkocht nicht.

1. Was möchten die Zuschauer zu Hause machen?
2. Was ist bei der Zubereitung wichtig?
3. Mit welchem Gemüse sollten wir beginnen? Was hat somit diese Gemüse?
4. Was sind es im unseren Fall? Welche weiteren Gemüsearten gehören auch dazu?
5. Welches Gemüse geben Sie als nächstes dazu? Welche Gemüsearten sind das, für welche gilt es auch?
6. Welches Gemüse gibt man ganz zum Schluss hinzu?
7. Wann bekommen wir eine Gemüsepfanne in der jedes Gemüse durch ist und nichts verkocht?

e Gemüsepfanne – smažená zelenina, e Reihenfolge – pořadí, e Garzeit – doba pečení/  
vaření, r Sellerie – celer, r Stangensellerie – řapíkatý celer, r Paprika – paprika, e Zucchini –  
cuketa, gering – malý, r Spinat, e Zwiebel, sich halten, e Reihenfolge,

<http://www.youtube.com/watch?v=OFxHea617zA&feature=related>