

34 | Rezept-Puzzle

Sprachniveau

B1

Textsorte und Lese- / Hörstil

Kochrezept; detailliertes Lesen bzw. Hören

Sozialform

Plenum (bis zu 21 Lernende)

Spieldauer

10–15 Minuten

Vorbereitung

Kopiervorlage einmal kopieren und zerschneiden

Spielverlauf

Sie brauchen für dieses Spiel etwas Platz. Mischen Sie die Papierstreifen und verteilen Sie sie – ein Streifen pro Person. Erklären Sie, dass es darum geht, zwei Kochrezepte zu rekonstruieren. Dabei dürfen die Sätze nur vorgelesen, aber nicht gezeigt werden. Außerdem darf nur Deutsch gesprochen werden. Am Ende sollen sich die Lernenden in zwei Gruppen aufgeteilt und sich der Reihenfolge der Rezepte entsprechend aufgestellt haben.

Variante

Etwas einfacher ist es, wenn man nur mit einem Rezept spielt (10 oder 11 Lernende).

Anmerkungen

- Der Kartensatz reicht für 21 Lernende. Wenn Sie 19 oder 20 Lernende haben, können Sie bei einem oder beiden Rezepten den letzten Satz weglassen. Wenn es noch weniger Lernende sind, schneiden Sie die Kopiervorlage in entsprechend weniger Teile.
- Mischen Sie sich möglichst nicht ein, sondern lassen Sie die Lernenden ihre eigenen Strategien entwickeln, um die Aufgabe zu lösen.

Mögliche Anschlussaktivität

Mit der Kopiervorlage können Sie das Passiv üben oder wiederholen. Kopieren Sie dazu die Kopiervorlage für alle Lernenden. Fragen Sie, was den Lernenden besser gefällt: die Formulierung im Infinitiv oder im Passiv (beides typisch für Kochrezepte). Sie können dann die kompletten Rezepte oder einzelne Sätze für Umformungsübungen verwenden.

Beispiel:

Zuerst die Aubergine waschen
und in dünne Streifen schneiden.

=

Zuerst wird die Aubergine gewaschen
und in dünne Streifen geschnitten.

Kopiervorlage (Rezept-Puzzle)

Spaghetti mit Auberginen

Zutaten: 1 große Aubergine, 2 Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 1 Becher saure Sahne oder Crème fraîche, Salz, Pfeffer, 250g Spaghetti, 80g Parmesankäse

Zuerst die Aubergine waschen und in dünne Streifen schneiden.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden.

Die Auberginenstreifen und Zwiebelringe in einer großen Pfanne im heißen Öl braten, bis sie braun und weich sind.

Kurz vor Ende der Bratzeit den zerdrückten Knoblauch zugeben.

Vom Herd nehmen, die saure Sahne mit der Aubergine und den Zwiebeln mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Pfanne zur Seite stellen und warm halten.

Die Spaghetti in Salzwasser ca. 8 Minuten kochen und abgießen.

Während die Nudeln kochen, den Käse reiben.

Die Auberginenmischung, die heißen Nudeln und den Parmesan mischen und sofort servieren.

Dazu passt Tomatensalat.

Quarkdessert mit Früchten

Sie brauchen: 200g Butterkekse oder Schokokekse, 350g Früchte (z.B. Kirschen oder Himbeeren), 250g Quark, 250g Frischkäse, etwas Milch oder Sahne, 1 Prise Salz, Zucker nach Geschmack.

So wird das Dessert gemacht:

Zuerst werden die Kekse in den Boden einer flachen Form gelegt.

Dann wird das Obst auf den Keksen verteilt.

Zuletzt wird die Quarkcreme hergestellt:

Dazu werden der Quark und der Frischkäse mit einer kleinen Prise Salz und so viel Milch oder Sahne verrührt, dass eine Creme entsteht.

Die Creme wird mit Zucker abgeschmeckt und auf den Früchten verteilt.

Das fertige Dessert wird mindestens drei Stunden in den Kühlschrank gestellt.

Dazu passt ein starker Kaffee, z.B. ein Espresso.

