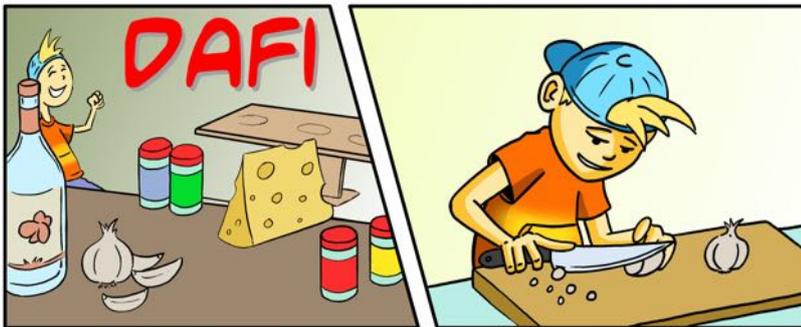


Dafi hat seine Freundin Lena zum Essen eingeladen. Er will ein Käsefondue zubereiten. Er findet das Rezept in einem Kochbuch. Er kauft die Zutaten: 400g Schweizer Käse, 2 Deziliter Weißwein, ein Pfund Brot, Knoblauch, Kirschwasser, Kartoffelmehl, Muskatnuss, Pfeffer und Paprika findet Dafi im Küchenschrank. Im Kochbuch steht:



1. Brot in Stücke schneiden.
2. Knoblauch in Scheiben schneiden und in der Pfanne zerdrücken. Käsemischung und Weißwein in die Pfanne geben. Langsam aufkochen lassen. Mit einer Holzkelle rühren. Nicht rundherum, sondern in der Form einer Acht.
3. Zwei Kaffeelöffel Kartoffelmehl zusammen mit Pfeffer, Paprika und Muskatnuss in einem Gläschen mit Kirschwasser auflösen. Wenn das Fondue kocht, einrühren.
4. Das Fondue auf den Tisch bringen und auf ein Rechaud stellen. Brotwürfel auf die Gabel stecken und sofort mit Rühren beginnen. Jetzt aber im Kreis.

Schweizer Käse: Greyerzer, Appenzeller, Tilsiter, Walliser Raclette-Käse, Vacherin, Emmentaler (davon nur wenig fürs Fondue brauchen, sonst zieht es Fäden).

Der Wein muss «trocken» sein, also nicht süß.

Dafi stellt alle Zutaten auf dem Küchentisch bereit. Zuerst muss er den Emmentaler in kleine Stücke schneiden. Dazu benützt er eine Raffel. Dann schneidet er den Knoblauch in kleine Scheiben. In ein Gläschen füllt er den Kirschwasser, die Gewürze und das Kartoffelmehl. Er rührt und rührt, doch die Masse ist wie ein großer, weicher und klebriger Kaugummi. Damit kann man lange Fäden ziehen. Lena ärgert sich.

Welche(n) Fehler hat Dafi wohl gemacht?

.....

.....

.....

Von den drei Möglichkeiten ist jeweils eine richtig. Unterstreiche diese:

Welches Getränk passt zu Käsefondue?	Rotwein	<u>Schwarztee</u>	Coca-Cola
Wo wurde das Fondue erfunden?	Französischsprachige Schweiz	Südengland	Korsika
Knoblauch ist	eine Pflanzenart	ein Gebäck	ein Getränk
Fondue ist Französisch und heißt «das	Geschmolzene»	Gebackene»	Klebrige»
Mit der Kelle rührt man das Fondue in	einer Sieben	einer Acht	einer Neun
Zehn Deziliter machen	eine Tonne	ein Kilo	einen Liter
Für wen sind Rezepte wichtig? Für	den Schauspieler	den Koch	den Gärtner
Das Emmental finden wir im Kanton	Graubünden	Thurgau	Bern