

Aufgabe 10e: **Ergänze das Rezept durch die passenden Verben in der richtigen Form.**

braten • zugeben (×4) • schneiden • würzen (×3)  
gießen (×2) • hacken • verrühren • köcheln (×2) • geben

#### Ungarisches Gulasch

Zuerst muss man die Zwiebeln und den Knoblauch klein (1) \_\_\_\_\_ und in eine Pfanne (2) \_\_\_\_\_. Das Fleisch (3) \_\_\_\_\_ man in kleine Stücke, (4) \_\_\_\_\_ und (5) \_\_\_\_\_ es in die Pfanne \_\_\_\_\_. Dann (6) \_\_\_\_\_ man das Fleisch mit den Zwiebeln und Knoblauch und (7) \_\_\_\_\_ ein paar Tropfen Zitronensaftkonzentrat \_\_\_\_\_. Nach 60 Minuten (8) \_\_\_\_\_ man Sonnenblumenöl in die Pfanne und (9) \_\_\_\_\_ das Gulasch noch 25 Minuten. Jetzt muss man 500 ml Wasser in die Pfanne (10) \_\_\_\_\_, eine Prise Kümmel und einen guten Teelöffel Brühe (11) \_\_\_\_\_, alles gut (12) \_\_\_\_\_ und ca. 40 Minuten ohne Deckel (13) \_\_\_\_\_, bis das Wasser vollkommen verkocht ist. Zum Schluss (14) \_\_\_\_\_ man noch 500 ml Wasser und Tomatensoße \_\_\_\_\_, (15) \_\_\_\_\_ das Gulasch mit Paprika, Majoran, Pfeffer und noch etwas Kümmel. Danach (16) \_\_\_\_\_ man das Gulasch ca. 30 Minuten mit Deckel.