



Bildnachweis: 123rf (Heinz Leitner), Nidderau

## Traditionelle Weihnachtsküche

Eine Spezialität aus Österreich

Kennen Sie „Selchwürstel“? Das ist ein traditionelles Weihnachtsessen aus Österreich. Man isst es oft am Heiligabend, also am 24. Dezember. Es kommt aus der Region Kärnten. Kärnten ist mitten in den Alpen. Das Essen ist einfach und man kann es in circa 25 Minuten zubereiten. Aber es ist sehr lecker. Man braucht also vier geräucherte Würste aus Schweinefleisch. Für die Würste braucht man auch vier Wacholderbeeren, zwei Lorbeerblätter, Senf und Meerrettich. Zu den Würsten serviert man Sauerkraut. Man kocht ein Kilogramm Sauerkraut mit Kümmel, zwei Lorbeerblättern, einem Esslöffel Schweineschmalz oder Öl, Salz, Pfeffer, drei Wacholderbeeren, 200 Gramm Speck und circa 600 Milliliter Rinder- oder Gemüsebrühe. Nach dem Zubereiten kommt alles auf den Tisch. Hmmm, es riecht schon gut! Das sind die Wintergewürze. Aber Moment ... das frische Brot fehlt noch. Jetzt ist das Essen für vier Personen komplett. Guten Appetit!



Bildnachweis: Shutterstock (Pixel-Shot), New York

## Traditionelle Weihnachtsküche

### AUFGABEN

- Wortschatzarbeit. Suchen Sie die Wintergewürze/Lebensmittel in Ihrer Sprache ([www.pons.de](http://www.pons.de)): der Wacholder, der Lorbeer, der Kümmel, der Senf, der Meerrettich, der Schmalz, der Speck.
- Welche Aussagen sind richtig?
  - Das Rezept „Selchwürstel“ ist für 4 Personen.
  - Die Nase freut sich, denn die Gewürze riechen gut.
  - Das Gericht „Selchwürstel“ kommt aus den Alpen.
  - Man serviert das Essen mit Sauerkraut, aber ohne Brot.
- Gibt es die Lebensmittel aus Aufgabe 1 auch in Ihrem Land? Benutzen Sie sie beim Kochen? Erzählen Sie im Kurs.

### LÖSUNGEN

- offene Antworten
- Aussagen a), b) und c) sind richtig.
- offene Antworten