

SKRIPT

SEKTOR: GASTRONOMIE IN FRANKREICH

THEMA: ZUBEREITUNG EINES TRADITIONELLEN GERICHTS -
WIR ZEIGEN DIR, WIE MAN BŒUF MIJOTÉ ZUBEREITET
UND DU LERNST DIE WICHTIGSTEN BEGRIFFE



Willkommen in Burgund.
Bienvenue en Bourgogne.

bœuf mijoté avec le vin rouge de Bourgogne



bœuf mijoté avec le vin rouge de Bourgogne
Geschmortes Rindfleisch mit Burgunder Rotwein

Die Grundzutat ist Rindfleisch, das mit burgundischem Rotwein
und einigen anderen Zutaten sanft gekocht wird:



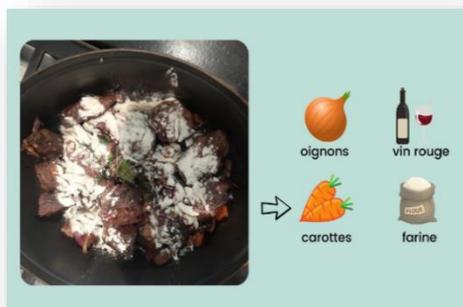
Rindfleisch - Bœuf
Rotwein - Vin rouge
Zwieben - oignons
Karotten - carottes
Mehl - farine
Speck - lardon
Pilze - champignons



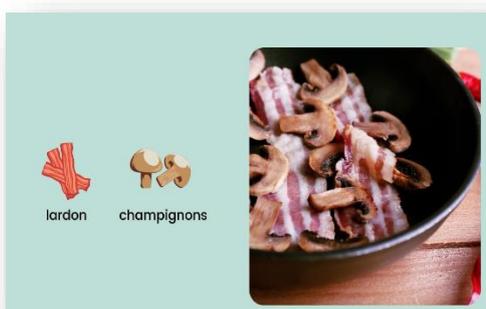
Die Möhren **carottes** und die Zwiebeln **oignons** schälen **Épluchage**, waschen **lavage** und schneiden **taillage**.



Das Rindfleisch in einer Pfanne anbraten - **colorer le boeuf**.



Das Mehl **Farine**, die Karotten **carottes**, die Zwiebeln **oignons** und den Wein **vin rouge** hinzufügen und leicht kochen lassen.



Den Speck **Lardon** und die Pilze **champignon** kochen und vor dem Servieren hinzufügen.



Das Fleisch mit der Soße in eine Schüssel geben.
Wir servieren dieses Gericht mit Kartoffeln in einer separaten Schale - **pommes de terre**.
Der Kellner bereitet den Teller vor dem Kunden vor.



Bon appétit

WORTSCHATZLISTE

SEKTOR: GASTRONOMIE IN FRANKREICH

THEMA: ZUBEREITUNG EINES TRADITIONELLEN GERICHTS -
WIR ZEIGEN DIR, WIE MAN BŒUF MIJOTÉ ZUBEREITET
UND DU LERNST DIE WICHTIGSTEN BEGRIFFE

FRANZÖSISCH	DEINE SPRACHE
<i>Bienvenue en Bourgogne.</i>	
<i>bœuf mijoté avec le vin rouge de Bourgogne</i>	
<i>Bœuf</i>	
<i>Vin rouge</i>	
<i>oignons</i>	
<i>carottes</i>	
<i>farine</i>	
<i>Lardon</i>	
<i>champignons</i>	
<i>épluchage</i>	
<i>lavage</i>	
<i>taillage</i>	
<i>colorer</i>	
<i>pommes de terre</i>	
<i>guéridon</i>	
<i>Bon appétit</i>	