

# Arbeitsblatt zum Thema "Tafelspitz"

---

## Aufgaben:

1. Fülle die Lücken mit den richtigen Wörtern aus!
2. Scanne den QR-Code zur Kontrolle!
3. Schreibe den Text in dein Heft ab!
4. Formuliere die Inhalte des Textes selbst!  
Nutze dazu alle Lückenwörter!



Tafelspitz ist ein Fleisch-Gericht aus \_\_\_\_\_. Man isst es vor allem in Wien gerne, aber auch in Teilen von Bayern. Tafelspitz wird aus

\_\_\_\_\_ gemacht. Genauer gesagt aus dem Teil des Rindes, bei dem der Schwanz anfängt. Das Stück Fleisch wird in einer \_\_\_\_\_ gekocht und anschließend in kleine Scheiben geschnitten.

Dazu serviert man meistens Meerrettich. In Österreich nennt man das Kren, es gibt dann Semmelkren oder \_\_\_\_\_ zum Tafelspitz. Manchmal werden auch Sauerkraut, Gemüse, Spinat, Kartoffelpüree oder \_\_\_\_\_ dazu gereicht. Als Soße nimmt man gerne die beim Kochen verwendete \_\_\_\_\_.

Der Verzehr von gekochtem Rindfleisch hat in Wien eine lange Tradition. Bereits im \_\_\_\_\_ war es sehr beliebt. Der Tafelspitz, wie wir ihn heute kennen, wurde im 19. \_\_\_\_\_ erfunden. Bekannt wurde er unter anderem durch das berühmte Hotel \_\_\_\_\_. Das Hotel gab auch der Sachertorte ihren Namen.

Österreich   Mittelalter   Bratkartoffeln   Jahrhundert   Brühe   Sacher  
Apfelkren   Brühe   Rindfleisch