

Hamburgerfleisch

geschrieben von

Voggi34



Zuerst eine pfane nemen und Öl hienein tuhen.

Dan warten bis das Öl flusig ist.
Rann an den Speck!
Das Fleisch rein tuhen und warten
bis es brutzelt.
Wenn es eine hellbraune kruste
geben hat,dan umdrehen.
Wenn es auch auf der anderer
Seite eine kruste gegeben hat.
Mochmal umdrehen bis das
Hamburger braun ist auf beiden
seiten ist.



Felix wünsch guten appetit

www.minibooks.ch

ENDE

-9-

-5-

-7-

-4-

-3-

-2-