

## Die Befehlsform : Übungen

### 1- Konjugiere im Imperativ!

	Du sprichst zu einer Person, die du dutzt	Du sprichst zu einer Person, die du siezt	Du sprichst zu einer Gruppe
machen			
auf/stehen			
geben			
schlagen			
schneiden			

2- Lies das Rezept sorgfältig, unterstreiche die Verben im Infinitiv und schreibe es um, indem du die Befehlsform benutzt.  
Denke daran, dass du den Leser siezt!



#### *Selbst gemachter Kebab*

##### *Zubereitung:*

[Das] Fleisch in feine Stücke schneiden. 1 Zwiebel in Würfel schneiden. Das Öl mit den Gewürzen (nach Geschmack) und der gewürfelten Zwiebel mischen. Das Fleisch zum Ölgemisch geben[...] und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Danach abtropfen lassen und in der Pfanne bei hoher Hitze gut anbraten. Währenddessen die zweite Zwiebel, die Gurke und die Tomate waschen, putzen und in Scheiben schneiden. [den] Eisbergsalat waschen, putzen, schleudern und in [kleine] Streifen schneiden. Das Brot im Backofen aufbacken. Nun das Fladenbrot nach Belieben mit dem Fleisch und den anderen Zutaten füllen. Zum Schluss kommt noch ein großer Löffel Zazikiquark auf die Füllung.

(aus: [www.blinde-kuh.de](http://www.blinde-kuh.de); 27.05.15)

3- Nun kannst du tun, als ob du deiner Freundin oder deinem Freund das Rezept erklären möchtest. Benutze dafür die Befehlsform, aber du dutzt deine Freundin oder deinen Freund. Du sollst diese Übung mündlich vorbereiten!

4- Das folgende Rezept sollst du auch umformulieren.  
Benutze dafür das Modalverb *sollen* + *Infinitiv*!



#### *Geburtstagskuchen*

##### *Zubereitung:*

Vermische mit einem großen Löffel Mehl und Zucker in einer großen Schüssel. Lass Margarine bei niedriger Hitze in einem kleinen Topf schmelzen und vermische mit Mehl und Zucker. Lass die Mischung etwas abkühlen und füge die Eier hinzu. Fette das Backblech ein und streiche den Teig darauf.

Verknete in einer separaten Schüssel Zucker, Butter, Mehl und Kakao. Aus dieser Mischung werden die Streusel gemacht. Butter möglichst nicht schmelzen, damit der Streuselteig schön krümelig ist. Zerbrösle braune Streusel und verteile sie auf dem hellen Teig.

Backe den Kuchen ca. 30 Minuten bei 180 Grad.