

**Schneiden – Bist du fit?**

**Kontrolliere dich selbst. Hast du alles richtig?**

****

**Tunnelgriff** =

Die Hand bildet einen Tunnel um das Schnittgut. Das Messer fährt beim Schneiden im Tunnel durch.

Zum **Halbieren** von Lebensmitteln.

**Krallengriff** =

Daumen und Finger halten das Schnittgut fest und bilden dabei eine Kralle. Das Messer schneidet entlang der Kralle, die Finger sind dadurch geschützt.

Zum **Kleinschneiden** von Lebensmitteln.

**Zwiebel in Ringe / Halbringe schneiden**

1. Bereite den **Arbeitsplatz** vor (Brett, drei Schüsseln und ein Gemüsemesser).
2. Schneide den Spross ab. Der **Wurzelboden** bleibt erhalten.
3. Ziehe mit dem Messer die **Schale** über der Abfallschüssel ab.
4. Halbiere den Wurzelboden mit dem **Tunnelgriff** und lege die Hälften auf die **Schnittfläche**n.

**Bei größeren Mengen:**

Schneide die Zwiebel mit dem Hobel in Ringe/Halbringe – verwende dabei IMMER den Fingerschutz!

1. Schneide mit dem **Krallengriff** die Zwiebel in Halbringe – arbeite dabei bis kurz vor den **Wurzelboden**.

**Zwiebel in Würfel schneiden**

1. Bereite den **Arbeitsplatz** vor (Brett, drei Schüsseln und ein Gemüsemesser).
2. Schneide den Spross ab. Der **Wurzelboden** bleibt erhalten.
3. Ziehe mit dem Messer die **Schale** über der Abfallschüssel ab.
4. Halbiere den Wurzelboden mit dem Tunnelgriff und lege die Hälften auf die **Schnittfläche**.
5. Schneide mehrmals mit dem Tunnelgriff bis **kurz vo**r den Wurzelboden ein.
6. Schneide mit dem **Krallengriff** kleine Würfel. Entferne den Wurzelboden.