

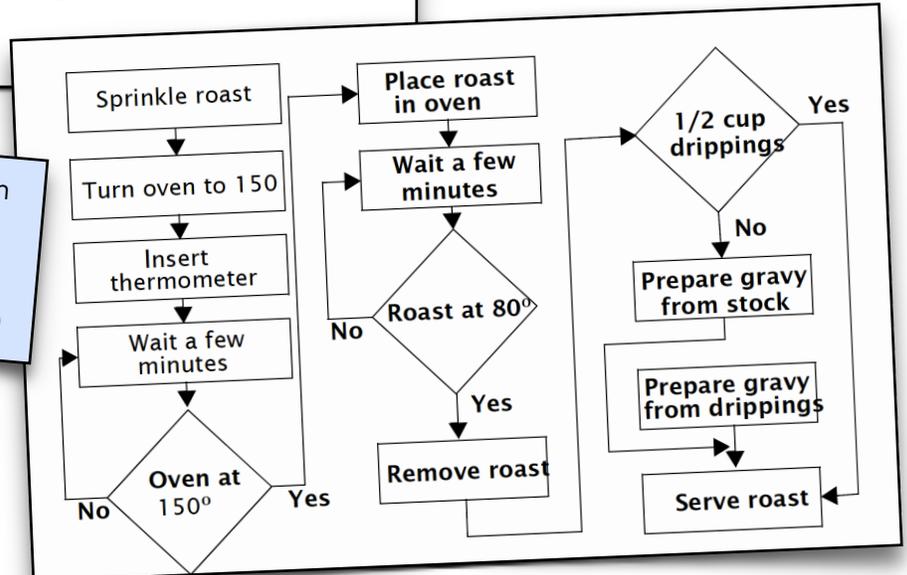
## AB 1.2-3: Rezepte und Algorithmen

### COOKING A ROAST

1. Sprinkle roast with 1/8 teaspoon salt and pepper.
2. Turn oven on to 150° C.
3. Insert meat thermometer into center of roast.
4. Wait a few minutes.
5. If oven does not yet register 150° C, go back to step 4.
6. Place roast in oven.
7. Wait a few minutes.
8. Check meat thermometer. If temperature is less than 80° C, go back to step 7.
9. Remove roast from oven.
10. If there is at least 1/2 cup of pan drippings, go to step 12.
11. Prepare gravy from meat stock and go to step 13.
12. Prepare gravy from pan drippings.
13. Serve roast with gravy.

Rezept aus dem Buch  
"Java by Dissection" von  
Ira Pohl und Charlie Mc-  
Dowell (2006)

Flussdiagramm aus dem  
Buch "Java by Dissec-  
tion" von Ira Pohl und  
Charlie McDowell (2006)



Bringen Sie Apfelsaft und Wasser zum Kochen und geben Sie die Bohnen so langsam hinzu, dass das Kochen nicht unterbrochen wird. Reduzieren Sie die Hitze, sobald die Bohnen im Wasser sind, und lassen Sie sie 2 bis 2½ Stunden köcheln, bis sie fast gar sind. Gießen Sie die Bohnen ab, fangen Sie dabei die Kochflüssigkeit auf, und geben Sie die restlichen Zutaten zu den Bohnen. Füllen Sie alles in eine gefettete Auflaufform und backen Sie das Gericht zugedeckt 2 bis 3 Stunden im Ofen bei etwa 120°C. Decken Sie es für die letzte Stunde des Backens ab. Wenn die Bohnen zu trocken werden, fügen Sie etwas von der zurückbehaltenen Bohnenflüssigkeit hinzu. Etwa 15 Minuten vor dem Herausnehmen aus dem Ofen geben Sie die frisch gewürfelte Tomate dazu.

Aus dem Buch "Java by Dissection" von Ira Pohl und Charlie McDowell (2006), übersetzt von ChatGPT.

### Aufgabe:

Erstellen Sie aus diesem Rezept ein Flussdiagramm!