

## B1.16 Masterchef: Fortgeschrittenes Kochen

<https://app.colanguage.com/de/deutsch/lehrplan/b1/16>



**Das Rezept**

**Die Zutat**

**Die Marinade**

**Die Garzeit**

**Die Schmorzeit**

**Die Garprobe**

**Die Konsistenz**

**Die Resteverwertung**

**Der Kochvorgang**

**Die Küchenmaschine**

**Die Pfanne**

**Der Topf**

**Das Sieb**

**Abmessen**

**Abschmecken**

**Einreiben**

**Aufschlagen**

**Anbraten**

**Andünsten**

**Blanchieren**

**Karamellisieren**

**Zerkleinern**

**Die Rührtechnik**

# 1.Übungen

## 1. E-Mail



Sie bekommen von einer Kollegin eine E-Mail über einen kleinen „Masterchef“-Kochabend im Büro und sollen schriftlich zusagen, Fragen stellen und eigene Ideen vorschlagen.

Betreff: Kochabend im Büro – kannst du ein Rezept vorbereiten?

Hallo Alex,

für unser Team-Event nächste Woche wollen wir eine kleine **Kochstation** machen. Die Idee: Du zeigst uns ein einfaches, aber "professionelles" Gericht, so ein bisschen wie bei **Masterchef**.

Kannst du bitte ein **Rezept** für ca. 8 Personen aussuchen und kurz den **Kochvorgang** aufschreiben (Schritte, ungefähre Zeiten, welche **Utensilien** wir brauchen – z.B. **Pfanne, Topf** usw.)? Wichtig: Es sollte auch für Vegetarier geeignet sein.

Schick mir deine Idee bitte bis Freitag.

Viele Grüße

Julia

**Schreibe eine passende Antwort:** *vielen Dank für deine E-Mail. Gern kann ich ... / Ich schlage vor, dass wir ... / Könntest du bitte noch sagen, ob ...*

---

---

---

## 2. Beende die Dialoge

### a. Gemeinsames Kochen bei Freunden

**Lena (Gastgeberin):** *Thomas, kannst du bitte das Gemüse auf dem Schneidebrett klein schneiden? Nimm das scharfe Messer dort neben der Spüle.*

**Thomas (Freund):** 1. \_\_\_\_\_

**Lena (Gastgeberin):** *Lieber kleiner, dann ist die Garzeit kürzer und die Konsistenz von der Sauce wird schöner.*

**Thomas (Freund):** 2. \_\_\_\_\_

**Lena (Gastgeberin):** *Ja, erst in der Pfanne in etwas Öl anbraten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen und bei mittlerer Hitze simmern lassen.*

**Thomas (Freund):** 3. \_\_\_\_\_

**Lena (Gastgeberin):** *Bitte regelmäßig umrühren und die Hitze ein bisschen runterdrehen, sonst brennt es an und wir können die Sauce nicht mehr reduzieren.*

**Thomas (Freund):** 4. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### **b. Online-Kochkurs nach Feierabend**

**Julia (Teilnehmerin):** *Entschuldigung, ich hab eine Frage: In Ihrem Rezept steht nur „bei mittlerer Hitze anbraten“ – wie merke ich denn, ob die Pfanne heiß genug ist?*

**Online-Koch:** 5. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Julia (Teilnehmerin):** *Und die Garzeit von dem Fisch, sind die acht Minuten im Ofen fix, oder muss ich mich nach der Konsistenz richten?*

**Online-Koch:** 6. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Julia (Teilnehmerin):** *Ich bin mir auch unsicher bei den Mengen: Reicht eine Schüssel voll Pasta für vier Personen oder soll ich lieber abmessen?*

**Online-Koch:** 7. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Julia (Teilnehmerin):** *Okay, und wenn die Sauce zu flüssig ist, reduziere ich sie einfach länger bei höherer Hitze?*

**Online-Koch:** 8. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**1.** Klar, mach ich. Wie fein sollen die Stücke sein, eher grob oder ganz klein zum Dünsten? **2.** Okay, und was mach ich danach, einfach in die Pfanne werfen und anbraten? **3.** Soll ich zwischendurch umrühren oder lieber in Ruhe lassen? **4.** Alles klar, und zum Schluss schmecken wir mit Salz, Pfeffer und etwas Zitrone ab, oder? **5.** Gute Frage, Julia. Wenn das Öl im Topf oder in der Pfanne leicht schimmert, aber noch nicht raucht, ist die Hitze richtig zum Anbraten oder Sautieren. **6.** Acht Minuten sind ein Richtwert, aber wichtiger ist, dass der Fisch innen noch saftig ist; drücken Sie ihn mit dem Löffel leicht an und prüfen Sie die Konsistenz. **7.** Besser abmessen, vor allem im Alltag: Nehmen Sie etwa 80 bis 100 Gramm pro Person, dann müssen Sie später nicht die Reste wegwerfen. **8.** Genau, lassen Sie sie ohne Deckel leicht kochen oder simmern und rühren Sie regelmäßig um, dann verdampft das Wasser und Sie können am Ende in Ruhe abschmecken.

### **3. Schreiben Sie 8–10 Sätze darüber, wie Sie Ihr Abendessen unter der Woche organisieren und welche Tipps aus dem Blogartikel Sie selbst ausprobieren würden.**

*In meinem Alltag ist es wichtig, dass ... / Besonders praktisch finde ich, dass ... / Normalerweise bereite ich das Essen so zu: ... / Ein Tipp aus dem Text, den ich ausprobieren möchte, ist ...*

---

---

---