

B1.16 Masterchef: Fortgeschrittenes Kochen



- Folgen Sie und geben Sie detaillierte Kochanweisungen und Rezepte
- Wortschatz zu Zutaten, Utensilien und Kochtechniken

der Essig	das Gegrillte
der Pfeffer	gekocht
die Sahne	braten
die Salbe	mischen
die Zutaten	würzen
das Obst	kräftig (würzen)
die Pflaume	abschmecken
die Möhre	Eier schlagen
die Nudel	Brot schneiden
der Pilz	Kartoffeln frittieren
der Kloß	einen Salat anmachen
die Zwiebel	das Essen anbrennen lassen
die Mahlzeit	

1. Scannen Sie den QR-Code, um das Video anzusehen, oder lesen Sie den Text.



In einer Profiküche entsteht ein **Drei-Gänge-Menü** mit einem ersten Gang aus Forelle und **Blumenkohlpuüre**. Für das Püree *braucht* man nur die Röschen; der Strunk wird entfernt. Danach wird der Blumenkohl in Butter **geschwitzt**, bis er leicht bräunt und nach **brauner Butter** schmeckt. Dann kommen Flüssigkeit und **Sahne** dazu, und alles wird mit Salz und Muskat gewürzt. Später wird außerdem eine Sauce vorbereitet, in der Schalotten wichtig sind.

- Warum wird das Blumenkohlpuüre zuerst zubereitet?
 - Weil es am schnellsten fertig ist und sofort serviert wird.
 - Weil die Sauce zuerst reduziert werden muss.
 - Weil der Rohkostsalat zuerst zubereitet werden muss.
 - Weil es etwas Zeit braucht, bis der Blumenkohl die richtige Farbe bekommt.
- Was macht man mit den Röschen, nachdem der Strunk entfernt wurde?
 - Man brät die Röschen in der Pfanne mit Fisch.
 - Man schwitzt den Blumenkohl in Butter an, bis er leicht braun wird.
 - Man püriert die Röschen roh und rührt dann die Sahne unter.
 - Man mischt die Röschen direkt mit dem Rohkostsalat.
- Welche Zutat wird als wichtig für die Sauce genannt?
 - Rohkostsalat
 - Schalotten
 - Butter
 - Muskat

1-d 2-b 3-b



2. Grammatik: Brauchen + Akkusativ / zu + Infinitiv

Das Verb brauchen steht oft mit Negation und zu + Infinitiv, z.B. nicht zu kochen, kaum zu würzen.

1. Nach brauchen steht oft zu + Infinitiv.
2. Man nutzt brauchen meist mit Negation.

Bedeutung	Struktur	Beispiel beim Kochen
etwas nötig haben	brauchen + Akkusativ	Wir brauchen mehr Pfeffer.
nicht notwendig	brauchen + zu + Infinitiv	Du brauchst die Zwiebeln nicht zu schneiden.
nicht müssen	nicht brauchen + zu + Infinitiv	Wir brauchen den Salat nicht zu würzen.
notwendig	müssen (ohne Negation)	Du musst die Nudeln kochen.

1. Für die Soße brauchen wir noch _____ Sahne.
a. etwas b. etwas zu c. ein bisschen d. ein bisschen zu
2. Du brauchst die Zwiebeln nicht _____, ich habe sie schon vorbereitet.
a. geschnitten b. schneiden c. zu schneiden d. zu schneidest

1. etwas 2. zu schneiden

Umschreiben Sie die Ausdrücke

1. Du musst heute nicht einkaufen.

2. Wir müssen für das Meeting nicht extra Wasser kaufen.

3. Ich muss morgen nicht länger im Büro bleiben.

3. Übungen



1. Ordnen Sie jedes Wort seiner Definition zu.

- | | |
|----------------|---|
| a. die Zutaten | 1. Am Ende probieren und mit Salz oder Gewürzen anpassen. |
| b. abschmecken | 2. Alles, was man für ein Rezept braucht, z. B. Gemüse und Gewürze. |
| c. würzen | 3. Das Fleisch in der Pfanne bei hoher Hitze goldbraun garen. |
| d. braten | 4. Wir brauchen mehr davon: scharfes Gewürz, oft aus der Mühle. |
| e. der Pfeffer | 5. Du brauchst das Gemüse nicht zu würzen, wenn genug Salz vorhanden ist. |

a-2 b-1 c-5 d-3 e-4

2. Newsletter: Kochkurs „Feierabendküche wie im Restaurant“ (Audio in der App verfügbar)

Fülle die Lücken aus: Essig, Möhren, anbrät, brauchen, Pilze, Pfeffer, Sahne, abschmeckt, Zwiebeln

Unsere Kantine bietet ab nächster Woche einen Kochkurs für Berufstätige an: „Feierabendküche wie im Restaurant“. In 90 Minuten kochen Sie eine komplette Mahlzeit und lernen, wie man _____ und _____ schnell vorbereitet, _____ richtig _____ und eine Sauce mit _____. Wichtig ist das Abschmecken: Salz, _____ und ein Schuss _____ geben oft den letzten Kick.

Bitte bringen Sie eine Schürze mit. Sie _____ kein eigenes Messer und müssen auch nicht zu Hause üben. Vor Ort zeigen wir Techniken wie Eier schlagen, Nudeln kochen und einen Salat anmachen – ohne dass das Essen anbrennt. Die Zutaten sind im Kurspreis enthalten; als Dessert gibt es Obst, je nach Saison auch Pflaumen.

1. Welche Kochtechniken werden im Kurs genannt und warum ist das Abschmecken laut Text wichtig?
- _____

3. Hören Sie sich das Audiofragment an und geben Sie an, ob die folgenden Aussagen wahr oder falsch sind.

Wahr Falsch

- Sie probiert das Rezept heute, damit es für das Teamessen morgen gelingt.
- Als Beilage frittiert sie dieses Mal Kartoffeln.
- Weil beim letzten Mal etwas fast angebrannt ist, passt sie diesmal am Herd auf.

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



4. Lies den Dialog und beantworte die Fragen



- Jana** *Du, mir kommt ein leicht verbrannter Geruch entgegen – ist dir die Sauce*
(Mitbewohnerin): *angebrannt?*
- Tobias** *Ja, leider bin ich kurz weg gewesen und dann war die Sauce zu heiß; ich*
(Mitbewohner): *habe schnell Sahne dazugegeben und die Pilze mit Zwiebel und Möhre separat noch einmal angebraten, damit der verbrannte Geschmack nicht zu dominant ist.*
- Jana** *Gut, dann lass uns die Sauce abschmecken: ein Spritzer Essig für etwas*
(Mitbewohnerin): *Frische und dann vorsichtig mit Pfeffer würzen, aber nicht zu kräftig.*
- Tobias** *Gute Idee – ich mische das jetzt. Wenn die Konsistenz passt, koche ich die*
(Mitbewohner): *Nudeln; als Beilage mache ich schnell einen Salat an.*
- Jana** *Und falls der verbrannte Geschmack bleibt, können wir die Sauce weglassen*
(Mitbewohnerin): *und stattdessen ein schnelles Omelett machen – Eier schlagen geht ja fix.*

1. Was ist Tobias beim Kochen passiert und wie versucht er, das Problem zu lösen?

2. Welche zwei Zutaten empfiehlt Jana, um der Sauce mehr Frische und Würze zu geben?

5. WhatsApp

Hi!

Ich plane für Samstag unseren "MasterChef"-Kochabend. Ich würde gern ein einfaches Drei-Gänge-Menü machen: Vorspeise Salat, Hauptgang Nudeln mit Pilz-Sahne-Sauce, Dessert Obst (Pflaumen).

Kannst du bitte sagen, ob du **Pilze** und **Sahne** besorgen kannst? Ich habe noch **Zwiebeln, Möhren**, Essig und Pfeffer da.

Und: Schaffst du es, gegen 18:00 zu kommen? Dann können wir zusammen alles **abschmecken** und würzen.

LG

Mira



Schreibe eine passende Antwort: *Ich kann ... besorgen und bringe außerdem ... mit. / Du brauchst ... nicht zu ...; das mache ich, wenn ich da bin. / Sollen wir um ... anfangen, damit nichts anbrennt?*

Wichtige Verben

Geben (*geben*)
Präteritum

abschmecken
(*abschmecken*)
Präsens

braten (*braten*)
Präsens

braten (*braten*)
Präteritum

ich	gab	schmecke ab	brate	briet
du	gabst	schmeckst ab	brätst	brietst
er/sie/es	gab	schmeckt ab	brät	briet
wir	gaben	schmecken ab	braten	brieten
ihr	gabt	schmeckt ab	bratet	brietet
sie	gaben	schmecken ab	braten	brieten