

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

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

In einer Küche wird ein **Drei-Gänge-Menü** vorbereitet. Als Gang gibt es Forelle mit **Blumenkohlpüree** und später einen **Rohkostsalat**. Für das Püree *braucht man* nur die Röschen: Der Strunk wird entfernt, dann wird der Blumenkohl in Butter angeschwitzt, bis er leicht braun ist. Danach kommen Flüssigkeit und **Sahne** dazu, und alles wird mit Salz und Muskat gewürzt. Anschließend wird eine Sauce gekocht, in der Schalotten wichtig sind.



- Warum wird das Blumenkohlpüree gleich am Anfang zubereitet?
 - Weil die Forelle zuerst kalt gestellt werden soll.
 - Weil der Rohkostsalat zuerst fertig sein muss.
 - Weil es eine Weile dauert, bis der Blumenkohl leicht braun wird.
 - Weil die Sauce schon fertig ist und nur noch Sahne braucht.
- Welche Teile vom Blumenkohl werden für das Püree verwendet?
 - Der ganze Blumenkohl mit Blättern und Strunk.
 - Nur der Strunk, die Röschen kommen in den Salat.
 - Nur die Röschen, der Strunk wird entfernt.
 - Nur die Blätter, die Röschen werden angebraten.

1-c 2-c



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.

Ohne Negation nutzt man meist müssen statt brauchen.

1. Für das Dressing brauchen wir noch _____.
 a. etwas Essig b. etwas Essigs c. etwas zu Essig d. zu Essig
2. Du brauchst die Zwiebeln nicht _____, ich habe sie schon gehackt.
 a. zu geschnitten b. schneiden c. zu schneiden d. geschnitten

1. etwas Essig 2. zu schneiden

Schreibe die Sätze neu (QR: KI+)



1. Es ist notwendig, das Formular heute noch abzugeben.

2. Es ist nicht notwendig, morgen ins Büro zu kommen.

3. Es ist notwendig, den Termin zu bestätigen.

Korrigiere den Fehler

1. Wir brauchen frische Kräuter zu machen das Dressing.

Wir brauchen frische Kräuter für das Dressing.

2. Du brauchst die Sauce nicht würzen.

Du brauchst die Sauce nicht zu würzen.

1. Wir brauchen frische Kräuter für das Dressing. 2. Du brauchst die Sauce nicht zu würzen.

3. Übungen

1. Ordnen Sie jedes Wort seiner Definition zu.

- a. der Pfeffer 1. Am Ende probieren und mit Salz oder Pfeffer nachwürzen; du brauchst sparsam zu sein.
- b. die Zwiebel 2. Gewürz, das man oft braucht, um Suppen oder Saucen kräftig zu würzen.
- c. abschmecken 3. Gemüse, das du nicht zu schneiden brauchst, wenn du gefrorene Zwiebeln verwendest.

a-2 b-3 c-1



2. Newsletter der Kantine: Themenwoche "Masterchef" (QR: Audio)

Fülle die Lücken aus: Pfeffer, Essig, gekocht, Mahlzeit, braten, würzen, abschmecken, Pilzen, braucht



Nächste Woche startet in unserer Firmenkantine die Themenwoche "Masterchef: Advanced Cooking". Jeden Tag gibt es eine neue (1) _____, die nach Sterneküche-Prinzipien (2) _____ wird, aber alltagstauglich bleibt. Am Dienstag steht ein Nudelgericht mit (3) _____ und Sahne auf dem Plan. Dazu gibt es einen kleinen Rohkostsalat mit Möhre und (4) _____-Dressing.

Wer zu Hause nachkochen will, findet das Rezept am Ausgang. Wichtig: Die Zwiebel zuerst glasig (5) _____, dann die Pilze dazugeben und alles kräftig (6) _____. Am Ende die Sahne unterrühren und mit (7) _____ (8) _____. Wenn es schnell gehen soll, (9) _____ man die Sauce nicht zu reduzieren - sie schmeckt auch so rund. Bitte melden Sie Allergien vorher an; es kann Spuren von Ei enthalten.

1. Welche Schritte im Text sorgen für Geschmack, und welche Arbeit kann man weglassen, wenn es schnell gehen soll?
-

3. Hören Sie sich den Audioausschnitt an und wählen Sie die richtige Antwort aus. (QR: Audio)

- | | Wahr | Falsch |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1. Die Sprecherin kocht für ein gemeinsames Essen mit Kolleginnen und Kollegen. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Sie macht die Soße nur mit Sahne und verzichtet komplett auf Eier. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Bevor gegessen wird, kontrolliert sie den Geschmack noch einmal, damit die Soße nicht zu sauer ist. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



4. Wählen Sie die richtige Lösung

1. Bevor du den Salat servierst, _____ du die Soße mit Essig und Pfeffer noch einmal ab.
a. abgeschmeckt b. schmeckte c. schmeckt d. schmeckst
 2. In der Pfanne _____ du die Zwiebeln kurz an, damit sie nicht anbrennen.
a. brät b. bratest c. brätst d. brietest
 3. Gestern _____ wir die Pilze in etwas Sahne, weil es schnell gehen musste.
a. braten b. brieren c. gebraten d. brät
1. schmeckst 2. brätst 3. brieren



5. Rollenspiel - Dialoge (QR: Audio)

Feierabendkochen in WG-Küche

- Jonas** *Ich würde heute Pasta mit Pilz-Sahne-Soße machen – aber bitte ohne Stress, (Mitbewohner):* *gestern ist mir das Essen fast angebrannt.*
- Lea** *Okay, sag mir genau, was ich machen soll: Soll ich zuerst Zwiebel und Pilze (Mitbewohnerin):* *braten oder erst die Nudeln kochen?*
- Jonas** *Setz zuerst Wasser auf und koch die Nudeln; brate parallel die Zwiebel, dann (Mitbewohner):* *die Pilze, gib die Sahne dazu und würze kräftig mit Pfeffer.*
- Lea** *Und den Salat? Ich kann schnell einen Salat anmachen – mit Essig und (Mitbewohnerin):* *etwas Öl, passt das so?*
- Jonas** *Ja, perfekt – am Ende die Soße kurz abschmecken, dann mischen wir alles (Mitbewohner):* *und essen sofort.*

1. Welche Schritte schlägt Jonas vor, damit das Essen nicht anbrennt?
-

6. Sprechen: übersetzen und antworten (QR: KI+)

Für das Rezept brauche ich ... / Ich versuche, ... zu + Infinitiv, zum Beispiel ... / Am Ende würze ich und schmecke mit Pfeffer und Essig ab.



1. Du kochst heute für Freunde: Welche Zutaten brauchst du für eine einfache Hauptmahlzeit und was machst du zuerst?
-
2. Erkläre kurz, wie du ein Gericht würzt und abschmeckst, damit es nicht zu salzig oder zu scharf wird.
-

7. Schreiben: WhatsApp (QR: KI+)

Hi, hier ist Lara aus dem Kochkurs
 Für Freitag (Team-Event) wollen wir doch dieses cremige Pilz-Ragout mit **Nudeln** machen, oder? Ich kann **Pilze**, **Zwiebeln** und **Sahne** besorgen. Kannst du mir kurz dein Rezept schicken: wie lange du die Pilze **brätst**, wann du **abschmeckst** und ob wir noch **Essig** für einen kleinen Salat brauchen? Und sag bitte auch, was ich nicht extra vorbereiten *brauche* (z. B. Zwiebeln schon schneiden?).
 Danke! Lara



Schreibe eine passende Antwort: *Ich schlage vor, dass wir ... / Du brauchst ... nicht zu ..., weil ... / Zum Schluss schmecke ich mit ... ab.*

Wichtige Verben	Geben (<i>geben</i>)	abschmecken	braten (<i>braten</i>)	braten (<i>braten</i>)
	Präteritum	(<i>abschmecken</i>) Präsens	Präsens	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