

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 sammern 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 sieden 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 ...
