

B1.16 Masterchef: Fortgeschrittenes Kochen



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

der Essig	<i>(el vinagre)</i>	das gegrillte	<i>(lo asado)</i>
der Pfeffer	<i>(la pimienta)</i>	gekocht	<i>(cocido)</i>
die Sahne	<i>(la nata)</i>	braten	<i>(freír / asar)</i>
die Salbe	<i>(la salvia)</i>	mischen	<i>(mezclar)</i>
die Zutaten	<i>(los ingredientes)</i>	würzen	<i>(sazonar)</i>
die Zwiebel	<i>(la cebolla)</i>	kräftig (würzen)	<i>(sazonar abundantemente)</i>
die Möhre	<i>(la zanahoria)</i>	Eier schlagen	<i>(batir huevos)</i>
die Nudel	<i>(la pasta)</i>	Kartoffeln frittieren	<i>(freír patatas)</i>
die Pflaume	<i>(la ciruela)</i>	Brot schneiden	<i>(cortar pan)</i>
der Pilz	<i>(el hongo)</i>	einen Salat anmachen	<i>(preparar aliño para una ensalada)</i>
das Obst	<i>(la fruta)</i>	das Essen anbrennen lassen	<i>(dejar que la comida se queme)</i>
die Mahlzeit	<i>(la comida (comida del día))</i>	abschmecken	<i>(probar y ajustar el sabor)</i>
der Kloß	<i>(la albóndiga / el bollo de masa)</i>		

1. Escanea el código QR para ver el vídeo, o lee el texto.



In einer Profiküche entsteht ein **Drei-Gänge-Menü** mit einem ersten Gang aus Forelle und **Blumenkohlpüree**. 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.

*En una cocina profesional se elabora un **menú de tres platos** con un primer plato de trucha y **puré de coliflor**. Para el puré se necesitan solo los ramilletes; se retira el tronco. Después, la coliflor se **sofríe suavemente** en mantequilla hasta que se dora ligeramente y sabe a **mantequilla dorada**. Luego se añaden líquido y **nata**, y todo se sazona con sal y nuez moscada. Más tarde, además, se prepara una salsa en la que las chalotas son importantes.*

1. Warum wird das Blumenkohlpüree zuerst zubereitet?

- a. Weil der Rohkostsalat zuerst zubereitet werden muss.
- b. Weil die Sauce zuerst reduziert werden muss.
- c. Weil es etwas Zeit braucht, bis der Blumenkohl die richtige Farbe bekommt.
- d. Weil es am schnellsten fertig ist und sofort serviert wird.

2. Was macht man mit den Röschen, nachdem der Strunk entfernt wurde?
 - a. Man schwitzt den Blumenkohl in Butter an, bis er leicht braun wird.
 - b. Man püriert die Röschen roh und rührt dann die Sahne unter.
 - c. Man mischt die Röschen direkt mit dem Rohkostsalat.
 - d. Man brät die Röschen in der Pfanne mit Fisch.
3. Welche Zutat wird als wichtig für die Sauce genannt?
 - a. Rohkostsalat
 - b. Muskat
 - c. Butter
 - d. Schalotten

1-c 2-a 3-d

2. Gramática: Brauchen + acusativo / zu + infinitivo

El verbo brauchen suele ir con negación y con zu + Infinitiv, p. ej. nicht zu kochen, kaum zu würzen.



1. Después de brauchen suele ir zu + Infinitiv.
2. Normalmente se usa brauchen con negación.

Bedeutung (Significado)	Struktur (Estructura)	Beispiel beim Kochen (Ejemplo al cocinar)
etwas nötig haben (necesitar algo)	brauchen + Akkusativ	Wir brauchen mehr Pfeffer. (Necesitamos más pimienta.)
nicht notwendig (no es necesario)	brauchen + zu + Infinitiv	Du brauchst die Zwiebeln nicht zu schneiden. (No necesitas cortar las cebollas.)
nicht müssen (no tener que)	nicht brauchen + zu + Infinitiv	Wir brauchen den Salat nicht zu würzen. (No tenemos que sazonar la ensalada.)
notwendig (necesario)	müssen (ohne Negation)	Du musst die Nudeln kochen. (Tienes que cocinar la pasta.)

1. Für die Soße brauchen wir noch _____ Sahne. (Para la salsa aún necesitamos un poco de nata.)
 a. etwas b. etwas zu c. ein bisschen d. ein bisschen zu
2. Du brauchst die Zwiebeln nicht _____, ich habe sie schon vorbereitet. (No hace falta que cortes las cebollas, yo ya las he preparado.)
 a. geschnitten b. schneiden c. zu schneiden d. zu schneidest

1. etwas 2. zu schneiden

Reescribe las frases

1. Du musst heute nicht einkaufen.

 (No hace falta que vayas de compras hoy.)
2. Wir müssen für das Meeting nicht extra Wasser kaufen.

(No hace falta que compremos agua adicional para la reunión.)

3. Ich muss morgen nicht länger im Büro bleiben.
-

(No hace falta que me quede más tiempo en la oficina mañana.)

3.Ejercicios



1. Relaciona cada palabra con su significado.

- | | |
|----------------|---|
| 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. Boletín: Curso de cocina «Cocina de después del trabajo como en el restaurante» (Audio disponible en la aplicación)

Rellena los huecos: 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.

Nuestra cantina ofrece a partir de la próxima semana un curso de cocina para personas que trabajan: «Cocina de después del trabajo como en el restaurante». En 90 minutos cocinará una comida completa y aprenderá cómo preparar rápidamente cebollas y zanahorias, dorar correctamente champiñones y ajustar una salsa con nata. Lo importante es el sazonado: la sal, la pimienta y un chorrito de vinagre suelen dar el toque final.

Por favor, traiga un delantal. No necesita traer su propio cuchillo y tampoco tiene que practicar en casa. Allí le mostraremos técnicas como batir huevos, cocer pasta y aliñar una ensalada, sin que la comida se queme. Los ingredientes están incluidos en el precio del curso; de postre hay fruta y, según la temporada, también ciruelas.

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

3. Escucha el fragmento de audio e indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

- 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.

Verdadero Falso

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



4. Lee el diálogo y responde a las preguntas

Jana (Mitbewohnerin): *Du, mir kommt ein leicht verbrannter Geruch entgegen – ist dir die Sauce angebrannt?*

(Oye, me llega un olor ligeramente a quemado: ¿se te ha quemado la salsa?)

Tobias (Mitbewohner): *Ja, leider bin ich kurz weg gewesen und dann war die Sauce zu heiß; ich habe schnell Sahne dazugegeben und die Pilze mit Zwiebel und Möhre separat noch einmal angebraten, damit der verbrannte Geschmack nicht zu dominant ist.*

(Sí, por desgracia me fui un momento y luego la salsa estaba demasiado caliente; le añadí rápidamente nata y volví a saltar por separado las setas con cebolla y zanahoria, para que el sabor a quemado no sea demasiado dominante.)

Jana (Mitbewohnerin): *Gut, dann lass uns die Sauce abschmecken: ein Spritzer Essig für etwas Frische und dann vorsichtig mit Pfeffer würzen, aber nicht zu kräftig.*

(Bien, entonces vamos a ajustar la salsa: un chorrito de vinagre para darle un poco de frescura y luego sazonar con cuidado con pimienta, pero no demasiado fuerte.)

Tobias (Mitbewohner): *Gute Idee – ich mische das jetzt. Wenn die Konsistenz passt, koche ich die Nudeln; als Beilage mache ich schnell einen Salat an.*

(Buena idea; lo mezclo ahora. Si la consistencia está bien, cuezo la pasta; como guarnición preparo rápido una ensalada.)

Jana (Mitbewohnerin): *Und falls der verbrannte Geschmack bleibt, können wir die Sauce weglassen und stattdessen ein schnelles Omelett machen – Eier schlagen geht ja fix.*

(Y si el sabor a quemado se queda, podemos prescindir de la salsa y en su lugar hacer una tortilla rápida: batir huevos se hace enseguida.)



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



Escribe una respuesta adecuada: *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?*

Verbos importantes	Geben (<i>dar</i>)	abschmecken (<i>probar</i> (<i>ajustar de sazón</i>))	braten (<i>asar</i>)	braten (<i>asar</i>)
	Präteritum	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