

B1.16 Masterchef: Fortgeschrittenes Kochen



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

der Essig (le vinaigre)	das gegrillte (le grillé)
der Pfeffer (le poivre)	gekocht (cuit(e))
die Zwiebel (l'oignon)	braten (rôtir / faire revenir)
die Möhre (la carotte)	mischen (mélanger)
die Nudel (la nouille / les pâtes)	würzen (assaisonner)
das Obst (les fruits)	kräftig (würzen) (épicer fortement / assaisonner généreusement)
die Pflaume (la prune)	abschmecken (goûter pour assaisonner)
der Pilz (le champignon)	Eier schlagen (battre des œufs)
die Sahne (la crème)	Kartoffeln frittieren (faire frire des pommes de terre)
die Salbe (la sauge)	Brot schneiden (couper du pain)
die Zutaten (les ingrédients)	einen Salat anmachen (assaisonner une salade)
die Mahlzeit (le repas)	das Essen anbrennen (laisser la nourriture brûler)
der Kloß (la quenelle)	lassen

1. Scannez le code QR pour regarder la vidéo, ou lire le texte. (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.

*Dans une cuisine, on prépare un **menu à trois plats**. Comme plat, il y a une truite avec de la **purée de chou-fleur** et plus tard une **salade de crudités**. Pour la purée, on n'a besoin que des fleurettes : on retire le trognon, puis on fait suer le chou-fleur dans du beurre jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Ensuite, on ajoute du liquide et de la **crème**, et le tout est assaisonné avec du sel et de la muscade. Puis on prépare une sauce dans laquelle les échalotes sont importantes.*

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

1-b 2-a

2. Grammaire: Brauchen + accusatif / zu + infinitif

Le verbe brauchen est souvent utilisé avec une négation et zu + Infinitiv, par ex. nicht zu kochen, kaum zu würzen.



1. Après brauchen, on utilise souvent zu + Infinitiv.
2. On utilise brauchen le plus souvent avec une négation.

Bedeutung (Signification)	Struktur (Structure)	Beispiel beim Kochen (Exemple en cuisine)
etwas nötig haben (<i>avoir besoin de quelque chose</i>)	brauchen + Akkusativ	Wir brauchen mehr Pfeffer. (<i>Nous avons besoin de plus de poivre.</i>)
nicht notwendig (<i>pas nécessaire</i>)	brauchen + zu + Infinitiv	Du brauchst die Zwiebeln nicht zu schneiden. (<i>Tu n'as pas besoin de couper les oignons.</i>)
nicht müssen (<i>ne pas devoir</i>)	nicht brauchen + zu + Infinitiv	Wir brauchen den Salat nicht zu würzen. (<i>Nous n'avons pas besoin d'assaisonner la salade.</i>)
notwendig (<i>nécessaire</i>)	müssen (ohne Negation)	Du musst die Nudeln kochen. (<i>Tu dois faire cuire les pâtes.</i>)

Sans négation, on utilise généralement müssen au lieu de brauchen.

1. Für das Dressing brauchen wir noch _____. (*Pour la sauce, il nous faut encore un peu de vinaigre.*)
 a. etwas Essig b. etwas Essigs c. etwas zu Essig d. zu Essig
2. Du brauchst die Zwiebeln nicht _____, ich habe sie schon gehackt. (*Tu n'as pas besoin de couper les oignons, je les ai déjà hachés.*)
 a. zu geschnitten b. schneiden c. zu schneiden d. geschnitten

1. etwas Essig 2. zu schneiden

Réécrivez les phrases (QR: IA+)



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

(*Tu dois remettre le formulaire encore aujourd'hui.*)

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

(*Tu n'as pas besoin de venir au bureau demain.*)

3. Es ist notwendig, den Termin zu bestätigen.

(*Vous devez confirmer le rendez-vous.*)

1. Du musst das Formular heute noch abgeben. 2. Du brauchst morgen nicht ins Büro zu kommen. 3. Sie müssen den Termin bestätigen.

Corrigez l'erreur

1. Wir brauchen frische Kräuter zu machen das Dressing.

Nous avons besoin d'herbes fraîches pour la sauce.

2. Du brauchst die Sauce nicht würzen.

Tu n'as pas besoin d'assaisonner la sauce.

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

3.Exercices

1. Associez chaque mot à sa définition.

- 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 de la cantine : semaine thématique « Masterchef » (QR:

Audio)



Remplissez les lacunes: 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.

La semaine prochaine commence, dans notre cantine d'entreprise, la semaine thématique « Masterchef : Advanced Cooking ». Chaque jour, il y a un nouveau repas, cuisiné selon les principes de la haute gastronomie, tout en restant adapté au quotidien. Mardi, un plat de pâtes aux champignons et à la crème est au programme. En accompagnement, il y aura une petite salade de crudités avec carotte et vinaigrette au vinaigre.

Ceux qui veulent le refaire à la maison trouveront la recette à la sortie. Important : faire d'abord revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide, puis ajouter les champignons et bien assaisonner le tout. À la fin, incorporer la crème et rectifier l'assaisonnement avec du poivre. Si vous êtes pressé, il n'est pas nécessaire de faire réduire la sauce : elle est aussi bonne ainsi. Veuillez signaler les allergies à l'avance ; cela peut contenir des traces d'œuf.

(1) Mahlzeit, (2) gekocht, (3) Pilzen, (4) Essig, (5) braten, (6) würzen, (7) Pfeffer, (8) abschmecken, (9) braucht

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

3. Écoutez l'extrait audio et choisissez la bonne réponse. (QR: Audio)

Vrai Faux

1. Die Sprecherin kocht für ein gemeinsames Essen mit Kolleginnen und Kollegen.
2. Sie macht die Soße nur mit Sahne und verzichtet komplett auf Eier.
3. Bevor gegessen wird, kontrolliert sie den Geschmack noch einmal, damit die Soße nicht zu sauer ist.



1-V 2-X 3-V

4. Choisissez la bonne solution

1. Bevor du den Salat servierst, _____ du die Soße mit Essig und Pfeffer noch einmal ab. *(Avant de servir la salade, tu goûtes encore une fois la sauce avec du vinaigre et du poivre.)*
a. abgeschmeckt b. schmeckte c. schmeckt d. schmeckst
2. In der Pfanne _____ du die Zwiebeln kurz an, damit sie nicht anbrennen. *(Dans la poêle, tu fais revenir brièvement les oignons pour qu'ils ne brûlent pas.)*
a. brät b. bratest c. brätst d. brietest
3. Gestern _____ wir die Pilze in etwas Sahne, weil es schnell gehen musste. *(Hier, nous avons fait revenir les champignons dans un peu de crème, parce qu'il fallait que ce soit rapide.)*
a. braten b. brieren c. gebraten d. brät

1. schmeckst 2. brätst 3. brieren

5. Jeu de rôle - dialogues (QR: Audio)

Feierabendkochen in WG-Küche

Jonas (Mitbewohner): *Ich würde heute Pasta mit Pilz-Sahne-Soße machen – aber bitte ohne Stress, gestern ist mir das Essen fast angebrannt.*

(Je ferais aujourd'hui des pâtes avec une sauce crème aux champignons – mais s'il te plaît sans stress, hier mon plat a failli brûler.)

Lea (Mitbewohnerin): *Okay, sag mir genau, was ich machen soll: Soll ich zuerst Zwiebel und Pilze braten oder erst die Nudeln kochen?*

(D'accord, dis-moi exactement ce que je dois faire : je fais d'abord revenir l'oignon et les champignons ou je fais d'abord cuire les pâtes ?)

Jonas (Mitbewohner): *Setz zuerst Wasser auf und koch die Nudeln; brate parallel die Zwiebel, dann die Pilze, gib die Sahne dazu und würze kräftig mit Pfeffer.*

(Mets d'abord de l'eau à chauffer et fais cuire les pâtes ; en parallèle, fais revenir l'oignon, puis les champignons, ajoute la crème et assaisonne généreusement avec du poivre.)

Lea (Mitbewohnerin): *Und den Salat? Ich kann schnell einen Salat anmachen – mit Essig und*

etwas Öl, passt das so?

(Et la salade ? Je peux vite préparer une salade – avec du vinaigre et un peu d'huile, ça convient comme ça ?)



Jonas

*Ja, perfekt – am Ende die Soße kurz abschmecken, dann mischen wir alles***(Mitbewohner):***und essen sofort.**(Oui, parfait – à la fin, goûte rapidement la sauce pour ajuster l'assaisonnement, puis on mélange tout et on mange tout de suite.)*

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

6. Parler : traduire et répondre (QR: IA+)



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. Écriture: WhatsApp (QR: IA+)

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



Rédigez une réponse appropriée: *Ich schlage vor, dass wir ... / Du brauchst ... nicht zu ..., weil ... / Zum Schluss schmecke ich mit ... ab.*

Verbes importants

Geben (*donner*)
Präteritum

abschmecken
(*assaisonner*)
Präsens

braten (*rôtir*)
Präsens

braten (*rôtir*)
Präteritum

ich
du
er/sie/es
wir
ihr
sie

gab
gabst
gab
gaben
gabt
gaben

schmecke ab
schmeckst ab
schmeckt ab
schmecken ab
schmeckt ab
schmecken ab

brate
brätst
brät
braten
bratet
braten

briet
brietst
briet
brieten
brietet
brieten