

B1.16 Masterchef: Fortgeschrittenes Kochen



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

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

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



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.

*Dans une cuisine professionnelle, on prépare un **menu à trois plats** avec un premier plat de truite et **purée de chou-fleur**. Pour la purée, on a besoin seulement des fleurettes ; le trognon est retiré. Ensuite, le chou-fleur est **fait suer** dans du beurre jusqu'à ce qu'il dore légèrement et qu'il ait le goût de **beurre noisette**. Puis on ajoute du liquide et de la **crème**, et on assaisonne le tout avec du sel et de la muscade. Plus tard, on prépare également une sauce dans laquelle les échalotes sont importantes.*

1. Warum wird das Blumenkohlpüree zuerst zubereitet?
 - a. Weil es am schnellsten fertig ist und sofort serviert wird.
 - b. Weil die Sauce zuerst reduziert werden muss.
 - c. Weil es etwas Zeit braucht, bis der Blumenkohl die richtige Farbe bekommt.
 - d. Weil der Rohkostsalat zuerst zubereitet werden muss.
2. Was macht man mit den Röschen, nachdem der Strunk entfernt wurde?
 - a. Man püriert die Röschen roh und rührt dann die Sahne unter.
 - b. Man mischt die Röschen direkt mit dem Rohkostsalat.
 - c. Man schwitzt den Blumenkohl in Butter an, bis er leicht braun wird.
 - d. Man brät die Röschen in der Pfanne mit Fisch.

3. Welche Zutat wird als wichtig für die Sauce genannt?
- a. Butter
 - b. Muskat
 - c. Rohkostsalat
 - d. Schalotten

1-c 2-c 3-d

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 emploie brauchen le plus souvent avec une négation.

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

1. Für die Soße brauchen wir noch _____ Sahne. (Pour la sauce, il nous faut encore un peu de crème.)
 a. etwas b. etwas zu c. ein bisschen d. ein bisschen zu
2. Du brauchst die Zwiebeln nicht _____, ich habe sie schon vorbereitet. (Tu n'as pas besoin de couper les oignons, je les ai déjà préparés.)
 a. geschnitten b. schneiden c. zu schneiden d. zu schneidest

1. etwas 2. zu schneiden

Réécrivez les phrases

1. Du musst heute nicht einkaufen.

 (Du brauchst heute nicht einkaufen zu gehen.)

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

 (Wir brauchen für das Meeting nicht extra Wasser zu kaufen.)

3. Ich muss morgen nicht länger im Büro bleiben.

 (Ich brauche morgen nicht länger im Büro zu bleiben.)

3.Exercices

1. Associez chaque mot à sa définition.

- | | |
|----------------|---|
| 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 : Cours de cuisine « Cuisine du soir comme au restaurant » (Audio disponible dans l'application)

Remplissez les lacunes: 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.

À partir de la semaine prochaine, notre cantine propose un cours de cuisine pour les personnes actives : « Cuisine du soir comme au restaurant ». En 90 minutes, vous cuisinerez un repas complet et apprendrez comment préparer rapidement des oignons et des carottes, faire revenir correctement des champignons et assaisonner une sauce à la crème. L'assaisonnement est important : le sel, le poivre et un trait de vinaigre donnent souvent la touche finale.

Veillez apporter un tablier. Vous n'avez pas besoin de votre propre couteau et vous n'avez pas non plus à vous entraîner à la maison. Sur place, nous montrons des techniques comme battre des œufs, cuire des pâtes et assaisonner une salade – sans que la nourriture brûle. Les ingrédients sont inclus dans le prix du cours ; en dessert, il y aura des fruits, selon la saison aussi des prunes.

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

3. Écoutez le fragment audio et indiquez si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses.

- 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.

Vrai Faux



4. Lisez le dialogue et répondez aux questions

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

(Dis donc, je sens une légère odeur de brûlé – la sauce a brûlé ?)

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.*

(Oui, malheureusement je me suis absenté un instant et ensuite la sauce était trop chaude ; j'ai vite ajouté de la crème et j'ai refait revenir séparément les champignons avec l'oignon et la carotte, pour que le goût de brûlé ne soit pas trop dominant.)

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, alors goûtons la sauce : un trait de vinaigre pour un peu de fraîcheur, puis assaisonne prudemment avec du poivre, mais pas trop fort.)

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

(Bonne idée – je mélange ça maintenant. Si la consistance convient, je fais cuire les pâtes ; en accompagnement, je prépare vite une salade.)

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

(Et si le goût de brûlé reste, on peut laisser la sauce et faire à la place une omelette rapide – battre des œufs, ça va vite.)

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



Rédigez une réponse appropriée: *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?*

| Verbes importants | Geben (<i>donner</i>) | abschmecken | braten (<i>rôtir</i>) | braten (<i>rôtir</i>) |
|-------------------|--------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| | Präteritum | (<i>assaisonner</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 |