

B1.16 Masterchef: Fortgeschrittenes Kochen



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

der Essig	<i>(vinegar)</i>	das gegrillte	<i>(the grilled (item))</i>
die Mahlzeit	<i>(meal)</i>	gekocht	<i>(cooked)</i>
die Möhre	<i>(carrot)</i>	mischen	<i>(to mix)</i>
die Nudel	<i>(pasta / noodle)</i>	braten	<i>(to fry / to roast)</i>
das Obst	<i>(fruit)</i>	kräftig (würzen)	<i>(season generously)</i>
der Pfeffer	<i>(pepper)</i>	würzen	<i>(to season)</i>
die Pflaume	<i>(plum)</i>	Eier schlagen	<i>(to beat eggs)</i>
der Pilz	<i>(mushroom)</i>	Kartoffeln frittieren	<i>(to fry potatoes)</i>
die Sahne	<i>(cream)</i>	Brot schneiden	<i>(to slice bread)</i>
die Salbe	<i>(salve / ointment)</i>	einen Salat anmachen	<i>(to dress a salad)</i>
die Zutaten	<i>(ingredients)</i>	das Essen anbrennen lassen	<i>(to let the food burn / scorch)</i>
die Zwiebel	<i>(onion)</i>	abschmecken	<i>(to taste and adjust seasoning)</i>
der Klob	<i>(dumpling)</i>		

1. Scan the QR code to watch the video, or read the 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.

*In a kitchen, a **three-course menu** is being prepared. As a course, there is trout with **cauliflower purée** and later a **raw vegetable salad**. For the purée, you only need the florets: The stalk is removed, then the cauliflower is sweated in butter until it is lightly brown. After that, liquid and **cream** are added, and everything is seasoned with salt and nutmeg. Then a sauce is cooked, in which shallots are important.*

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

1-d 2-a



2. Grammar: Brauchen + accusative / zu + infinitive

The verb brauchen is often used with negation and zu + Infinitiv, e.g. nicht zu kochen, kaum zu würzen.

1. After brauchen, zu + Infinitiv is often used.
2. brauchen is usually used with negation.

Bedeutung (Meaning)	Struktur (Structure)	Beispiel beim Kochen (Example while cooking)
etwas nötig haben (to need something)	brauchen + Akkusativ	Wir brauchen mehr Pfeffer. (We need more pepper.)
nicht notwendig (not necessary)	brauchen + zu + Infinitiv	Du brauchst die Zwiebeln nicht zu schneiden. (You don't need to chop the onions.)
nicht müssen (not have to)	nicht brauchen + zu + Infinitiv	Wir brauchen den Salat nicht zu würzen. (We don't have to season the salad.)
notwendig (necessary)	müssen (ohne Negation)	Du musst die Nudeln kochen. (You must cook the pasta.)

Without negation, you usually use müssen instead of brauchen.

1. Für das Dressing brauchen wir noch _____. (For the dressing we still need some vinegar.)
 a. etwas Essig b. etwas Essigs c. etwas zu Essig d. zu Essig
2. Du brauchst die Zwiebeln nicht _____, ich habe sie schon gehackt. (You don't need to cut the onions, I've already chopped them.)
 a. zu geschnitten b. schneiden c. zu schneiden d. geschnitten

1. etwas Essig 2. zu schneiden

Rewrite the phrases (QR: AI+)



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

(You must hand in the form today.)

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

(You don't need to come to the office tomorrow.)

3. Es ist notwendig, den Termin zu bestätigen.

(You must confirm the appointment.)

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

Correct the error

1. Wir brauchen frische Kräuter zu machen das Dressing.

We need fresh herbs for the dressing.

2. Du brauchst die Sauce nicht würzen.

You don't need to season the sauce.

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

3. Exercises

1. Match each word with its definition.

- 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. Cafeteria newsletter: theme week "Masterchef" (QR: Audio)

Fill in the gaps: 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.

Next week, our company cafeteria is launching the theme week "Masterchef: Advanced Cooking". Every day there will be a new meal cooked according to fine-dining principles, but still suitable for everyday life. On Tuesday, there's a pasta dish with mushrooms and cream on the menu. There will also be a small raw-vegetable salad with carrot and a vinegar dressing.

Anyone who wants to cook it at home can find the recipe at the exit. Important: First fry the onion until translucent, then add the mushrooms and season everything well. At the end, stir in the cream and season to taste with pepper. If you're in a hurry, you don't need to reduce the sauce—it still tastes well-rounded as it is. Please report allergies in advance; it may contain traces of egg.

(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. Listen to the audio fragment and choose the correct answer. (QR: Audio)

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.

True False

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



1-V 2-X 3-V

4. Choose the correct solution

1. Bevor du den Salat servierst, _____ du die Soße mit Essig und Pfeffer noch einmal ab. *(Before you serve the salad, you taste the sauce with vinegar and pepper once again.)*
 a. abgeschmeckt b. schmeckte c. schmeckt d. schmeckst
2. In der Pfanne _____ du die Zwiebeln kurz an, damit sie nicht anbrennen. *(In the pan, you briefly fry the onions so that they don't burn.)*
 a. brät b. bratest c. brätst d. brietest
3. Gestern _____ wir die Pilze in etwas Sahne, weil es schnell gehen musste. *(Yesterday we fried the mushrooms in a little cream because it had to be quick.)*
 a. braten b. brieren c. gebraten d. brät

1. schmeckst 2. brätst 3. brieren

5. Roleplay - 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. (I'd make pasta with a mushroom-cream sauce today—but please without stress; yesterday my food almost got burnt.)*
- Lea (Mitbewohnerin):** *Okay, sag mir genau, was ich machen soll: Soll ich zuerst Zwiebel und Pilze braten oder erst die Nudeln kochen? (Okay, tell me exactly what I should do: Should I fry the onion and mushrooms first or cook the pasta first?)*
- 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. (First put water on and cook the pasta; at the same time fry the onion, then the mushrooms, add the cream and season generously with pepper.)*
- Lea (Mitbewohnerin):** *Und den Salat? Ich kann schnell einen Salat anmachen – mit Essig und etwas Öl, passt das so? (And the salad? I can quickly dress a salad—with vinegar and a bit of oil, does that work?)*

Jonas

Ja, perfekt – am Ende die Soße kurz abschmecken, dann mischen wir alles und essen sofort.

(Mitbewohner):

(Yes, perfect—at the end quickly taste the sauce, then we mix everything and eat right away.)

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

6. Speaking: translate and respond (QR: AI+)

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. Writing: WhatsApp (QR: AI+)

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



Write an appropriate response: *Ich schlage vor, dass wir ... / Du brauchst ... nicht zu ..., weil ... / Zum Schluss schmecke ich mit ... ab.*

Important verbs

Geben (to give)

abschmecken (to taste)

braten (to roast)

brätern (to roast)

	Geben (to give)	abschmecken (to taste)	braten (to roast)	brätern (to roast)
	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