

## B1.16 Masterchef: Fortgeschrittenes Kochen



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

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

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



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.

*In a professional kitchen, a **three-course menu** is created with a first course of trout and **cauliflower purée**. For the purée you only need the florets; the stalk is removed. Then the cauliflower is **sweated** in butter until it lightly browns and tastes of **browned butter**. Then liquid and **cream** are added, and everything is seasoned with salt and nutmeg. Later, a sauce is also prepared in which shallots are important.*

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 der Rohkostsalat zuerst zubereitet werden muss.
  - d. Weil es etwas Zeit braucht, bis der Blumenkohl die richtige Farbe bekommt.
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 brät die Röschen in der Pfanne mit Fisch.
  - c. Man schwitzt den Blumenkohl in Butter an, bis er leicht braun wird.
  - d. Man mischt die Röschen direkt mit dem Rohkostsalat.

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

1-d 2-c 3-d

## 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. You usually use brauchen with negation.

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

1. Für die Soße brauchen wir noch \_\_\_\_\_ Sahne. (We still need some cream for the sauce.)  
a. etwas      b. etwas zu      c. ein bisschen      d. ein bisschen zu
2. Du brauchst die Zwiebeln nicht \_\_\_\_\_, ich habe sie schon vorbereitet. (You don't need to chop the onions; I've already prepared them.)  
a. geschnitten      b. schneiden      c. zu schneiden      d. zu schneidest

1. etwas 2. zu schneiden

### Rewrite the 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. Exercises



#### 1. Match each word with its definition.

- |                |   |
|----------------|---|
| 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: Cooking course "After-work cuisine like in a restaurant" (Audio available in app)

**Fill in the gaps:** 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.

*Starting next week, our canteen is offering a cooking course for working people: "After-work cuisine like in a restaurant". In 90 minutes you will cook a complete meal and learn how to quickly prepare onions and carrots, properly sear mushrooms, and season a sauce with cream. Tasting and adjusting the seasoning is important: salt, pepper, and a dash of vinegar often give the final kick.*

*Please bring an apron. You don't need your own knife and you also don't have to practise at home. On site we will show techniques such as beating eggs, cooking pasta, and dressing a salad – without the food burning. The ingredients are included in the course price; for dessert there is fruit, and depending on the season also plums.*

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

---

**3. Listen to the audio fragment and indicate whether the following statements are true or false.**

- |   | True                     | False                    |
|---|--------------------------|--------------------------|
| Sie probiert das Rezept heute, damit es für das Teamessen morgen gelingt.       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Als Beilage frittiert sie dieses Mal Kartoffeln.                                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Weil beim letzten Mal etwas fast angebrannt ist, passt sie diesmal am Herd auf. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



**4. Read the dialogue and answer the questions**

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

*(Hey, I smell a slightly burnt odor — did the sauce burn?)*

**Tobias** *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.*  
**(Mitbewohner):** *habe schnell Sahne dazugegeben und die Pilze mit Zwiebel und Möhre separat noch einmal angebraten, damit der verbrannte Geschmack nicht zu dominant ist.*

*(Yes, unfortunately I stepped away for a moment and then the sauce got too hot; I quickly added cream and sautéed the mushrooms with onion and carrot separately again so the burnt taste isn't too dominant.)*

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

*(Good, then let's taste the sauce: a splash of vinegar for a bit of freshness and then season carefully with pepper, but not too strongly.)*

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

*(Good idea — I'll mix that in now. If the consistency is right, I'll cook the pasta; as a side dish I'll quickly toss a salad.)*

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

*(And if the burnt taste remains, we can leave out the sauce and instead make a quick omelet — beating eggs is pretty fast.)*

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



**Write an appropriate response:** *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?*

---

---

---

### Important verbs

	<b>Geben</b> (to give)	<b>abschmecken</b> (to taste)	<b>braten</b> (to roast)	<b>braten</b> (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