

## B1.16 Masterchef: Fortgeschrittenes Kochen



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

<b>der Essig</b>	(l'aceto)	<b>das gegrillte</b>	(la carne alla griglia)
<b>der Pfeffer</b>	(il pepe)	<b>gekocht</b>	(cotto)
<b>die Zwiebel</b>	(la cipolla)	<b>kräftig (würzen)</b>	(insaporire abbondantemente)
<b>die Möhre</b>	(la carota)	<b>mischen</b>	(mescolare)
<b>die Nudel</b>	(la pasta)	<b>braten</b>	(friggere / arrostitire)
<b>die Pflaume</b>	(la prugna)	<b>würzen</b>	(condire)
<b>der Pilz</b>	(il fungo)	<b>abschmecken</b>	(assaggiare e regolare di sale)
<b>das Obst</b>	(la frutta)	<b>Eier schlagen</b>	(sbattere le uova)
<b>die Sahne</b>	(la panna)	<b>Kartoffeln frittieren</b>	(friggere le patate)
<b>die Salbe</b>	(la salvia)	<b>Brot schneiden</b>	(tagliare il pane)
<b>die Zutaten</b>	(gli ingredienti)	<b>einen Salat anmachen</b>	(condire un'insalata)
<b>der Kloß</b>	(il canederlo)	<b>das Essen anbrennen lassen</b>	(lasciare bruciare il cibo)
<b>die Mahlzeit</b>	(il pasto)		

### 1. Scansiona il codice QR per guardare il video o leggere il testo.



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 una cucina professionale nasce un **menù di tre portate** con una prima portata a base di trota e **purè di cavolfiore**. Per il purè servono solo le cimette; il torsolo viene rimosso. Poi il cavolfiore viene **soffritto** nel burro finché si dora leggermente e si di **burro nocciola**. Quindi si aggiungono il liquido e la **panna**, e il tutto viene condito con sale e noce moscata. Più tardi si prepara anche una salsa, nella quale gli scalogni sono importanti.*

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

3. Welche Zutat wird als wichtig für die Sauce genannt?

- a. Rohkostsalat  
b. Muskat  
c. Schalotten  
d. Butter

1-a 2-d 3-c

## 2. Grammatica: Brauchen + Akkusativ / zu + Infinitiv

Il verbo brauchen si usa spesso con la negazione e con zu + Infinitiv, per esempio nicht zu kochen, kaum zu würzen.



1. Dopo brauchen spesso si usa zu + Infinitiv.  
2. Di solito si usa brauchen con la negazione.

Bedeutung (Significato)	Struktur (Struttura)	Beispiel beim Kochen (Esempio in cucina)
etwas nötig haben ( <i>avere bisogno di qualcosa</i> )	brauchen + Akkusativ	Wir <b>brauchen</b> mehr Pfeffer. ( <i>Noi abbiamo bisogno di più pepe.</i> )
nicht notwendig ( <i>non necessario</i> )	brauchen + zu + Infinitiv	Du <b>brauchst</b> die Zwiebeln nicht <b>zu</b> schneiden. ( <i>Non hai bisogno di tagliare le cipolle.</i> )
nicht müssen ( <i>non dovere</i> )	nicht brauchen + zu + Infinitiv	Wir <b>brauchen</b> den Salat nicht <b>zu</b> würzen. ( <i>Non dobbiamo condire l'insalata.</i> )
notwendig ( <i>necessario</i> )	müssen (ohne Negation)	Du <b>musst</b> die Nudeln kochen. ( <i>Tu devi cuocere la pasta.</i> )

1. Für die Soße brauchen wir noch \_\_\_\_\_ Sahne. (*Per la salsa ci serve ancora un po' di panna.*)  
a. etwas      b. etwas zu      c. ein bisschen      d. ein bisschen zu
2. Du brauchst die Zwiebeln nicht \_\_\_\_\_, ich habe sie schon vorbereitet. (*Non devi tagliare le cipolle, le ho già preparate.*)  
a. geschnitten      b. schneiden      c. zu schneiden      d. zu schneidest

1. etwas 2. zu schneiden

## Riscrivi le frasi

1. Du musst heute nicht einkaufen.

\_\_\_\_\_ (*Non hai bisogno di andare a fare la spesa oggi.*)

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

\_\_\_\_\_ (*Non abbiamo bisogno di comprare acqua appositamente per la riunione.*)

3. Ich muss morgen nicht länger im Büro bleiben.

\_\_\_\_\_ (*Non ho bisogno di restare più a lungo in ufficio domani.*)

### 3.Esercizi



#### 1. Abbina ogni parola alla sua definizione.

- |                |   |
|----------------|---|
| 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: corso di cucina “Cucina dopo il lavoro come al ristorante” (Audio disponibile nell’app)

**Compila gli spazi vuoti:** 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.


*La nostra mensa offre a partire dalla prossima settimana un corso di cucina per lavoratori: “Cucina dopo il lavoro come al ristorante”. In 90 minuti cucinerete un pasto completo e imparerete come preparare velocemente cipolle e carote, rosolare correttamente i funghi e aggiustare una salsa con la panna. Importante è l’assaggio: sale, pepe e un goccio di aceto spesso danno il tocco finale.*

*Per favore portate un grembiule. Non avete bisogno di un vostro coltello e non dovete nemmeno esercitarvi a casa. Sul posto mostriamo tecniche come sbattere le uova, cuocere la pasta e condire un’insalata – senza che il cibo si bruci. Gli ingredienti sono inclusi nel prezzo del corso; come dessert c’è frutta, a seconda della stagione anche prugne.*

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

---

### 3. Ascolta il frammento audio e indica se le seguenti affermazioni sono vere o false.

- |   | Vero                     | Falso                    |  |
|---|--------------------------|--------------------------|--|
| 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. Leggi il dialogo e rispondi alle domande

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

*(Ehi, sento un leggero odore di bruciato: ti si è bruciata la salsa?)*

**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.*

*(Sì, purtroppo mi sono assentato un attimo e poi la salsa era troppo calda; ho aggiunto in fretta della panna e ho rosolato di nuovo a parte i funghi con cipolla e carota, così il sapore di bruciato non è troppo dominante.)*

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

*(Bene, allora assaggiamo e aggiustiamo la salsa: un goccio di aceto per un po' di freschezza e poi insaporisci con pepe con cautela, ma non troppo forte.)*

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

*(Buona idea: adesso lo mescolo. Se la consistenza va bene, cuocio la pasta; come contorno preparo al volo un'insalata.)*

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

*(E se il sapore di bruciato resta, possiamo non usare la salsa e invece fare una frittata veloce: sbattere le uova si fa in un attimo.)*

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



**Scrivi una risposta appropriata:** *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?*

### Verbi importanti

	<b>Geben</b> ( <i>dare</i> )	<b>abschmecken</b> ( <i>assaggiare e aggiustare di sale</i> )	<b>braten</b> ( <i>friggere</i> )	<b>braten</b> ( <i>friggere</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