

## 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>(de azijn)</i>	<b>das gegrillte</b>	<i>(het gegrilde)</i>
<b>der Pfeffer</b>	<i>(de peper)</i>	<b>gekocht</b>	<i>(gekookt)</i>
<b>die Zwiebel</b>	<i>(de ui)</i>	<b>braten</b>	<i>(braden)</i>
<b>die Möhre</b>	<i>(de wortel)</i>	<b>mischen</b>	<i>(mengen)</i>
<b>die Nudel</b>	<i>(de noedel)</i>	<b>würzen</b>	<i>(kruiden)</i>
<b>die Pflaume</b>	<i>(de pruim)</i>	<b>kräftig (würzen)</b>	<i>(flink kruiden)</i>
<b>der Pilz</b>	<i>(de paddenstoel)</i>	<b>Eier schlagen</b>	<i>(eieren kloppen)</i>
<b>das Obst</b>	<i>(het fruit)</i>	<b>Kartoffeln frittieren</b>	<i>(aardappels frituren)</i>
<b>die Sahne</b>	<i>(de room)</i>	<b>Brot schneiden</b>	<i>(brood snijden)</i>
<b>die Salbe</b>	<i>(de salie)</i>	<b>einen Salat anmachen</b>	<i>(een salade aanmaken)</i>
<b>die Zutaten</b>	<i>(de ingrediënten)</i>	<b>das Essen anbrennen lassen</b>	<i>(het eten laten aanbranden)</i>
<b>die Mahlzeit</b>	<i>(de maaltijd)</i>	<b>abschmecken</b>	<i>(op smaak brengen)</i>
<b>der Kloß</b>	<i>(de dumpling)</i>		

### 1. Scan de QR-code om de video te bekijken, of lees de tekst. (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 een keuken wordt een **driegangenmenu** voorbereid. Als gerecht is er forel met **bloemkoolpuree** en later een **rauwkostsalade**. Voor de puree heb je alleen de roosjes nodig: de stronk wordt verwijderd, daarna wordt de bloemkool in boter aangezweet totdat hij lichtbruin is. Daarna komen vloeistof en **room** erbij, en alles wordt op smaak gebracht met zout en nootmuskaat. Vervolgens wordt er een saus gekookt waarin sjalotten belangrijk zijn.*

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

1-b 2-d



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

Het werkwoord brauchen staat vaak met een ontkenning en zu + Infinitiv, bv. nicht zu kochen, kaum zu würzen.

1. Na brauchen staat vaak zu + Infinitiv.
2. Je gebruikt brauchen meestal met een ontkenning.

Bedeutung (Betekenis)	Struktur (Structuur)	Beispiel beim Kochen (Voorbeeld bij het koken)
etwas nötig haben (iets nodig hebben)	brauchen + Akkusativ	Wir <b>brauchen</b> mehr Pfeffer. (Wij hebben meer peper nodig.)
nicht notwendig (niet nodig)	brauchen + zu + Infinitiv	Du <b>brauchst</b> die Zwiebeln nicht <b>zu</b> schneiden. (Je hoeft de uien niet te snijden.)
nicht müssen (niet hoeven)	nicht brauchen + zu + Infinitiv	Wir <b>brauchen</b> den Salat nicht <b>zu</b> würzen. (Wij hoeven de salade niet te kruiden.)
notwendig (noodzakelijk)	müssen (ohne Negation)	Du <b>musst</b> die Nudeln kochen. (Je moet de pasta koken.)

Zonder ontkenning gebruik je meestal müssen in plaats van brauchen.

1. Für das Dressing brauchen wir noch \_\_\_\_\_. (Voor de dressing hebben we nog wat azijn nodig.)
  - a. etwas Essig
  - b. etwas Essigs
  - c. etwas zu Essig
  - d. zu Essig
2. Du brauchst die Zwiebeln nicht \_\_\_\_\_, ich habe sie schon gehackt. (Je hoeft de uien niet te snijden, ik heb ze al gehakt.)
  - a. zu geschnitten
  - b. schneiden
  - c. zu schneiden
  - d. geschnitten

1. etwas Essig 2. zu schneiden

### Herschrijf de zinnen (QR: AI+)



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

\_\_\_\_\_

(Du **musst** das Formular heute noch abgeben.)

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

\_\_\_\_\_

(Du **brauchst** morgen nicht ins Büro zu kommen.)

3. Es ist notwendig, den Termin zu bestätigen.

\_\_\_\_\_

(Sie **müssen** den Termin bestätigen.)

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

### Corrigeer de fout

1. Wir brauchen frische Kräuter zu machen das Dressing.

---

We hebben verse kruiden nodig voor de dressing.

2. Du brauchst die Sauce nicht würzen.

---

Je hoeft de saus niet te kruiden.

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

### 3.Oefeningen

#### 1. Koppel elk woord aan de juiste definitie.

- 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. Nieuwsbrief van de kantine: them week "Masterchef" (QR: Audio)

**Vul de lege plekken in:** 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.

*Volgende week start in onze bedrijfskantine de themawEEK "Masterchef: Advanced Cooking". Elke dag is er een nieuwe maaltijd, die volgens principes van de sterrenkeuken wordt gekookt, maar toch geschikt blijft voor alledag. Op dinsdag staat er een pastagerecht met paddenstoelen en room op het menu. Daarbij is er een kleine rauwkostsalade met wortel en een azijndressing.*

*Wie het thuis wil namaken, vindt het recept bij de uitgang. Belangrijk: bak de ui eerst glazig, voeg dan de paddenstoelen toe en kruid alles goed. Roer op het einde de room erdoor en breng op smaak met peper. Als het snel moet gaan, hoef je de saus niet te reduceren - zo smaakt hij ook al vol en rond. Meld allergieën vooraf; het kan sporen van ei bevatten.*

*(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. Luister naar het audiofragment en kies het juiste antwoord. (QR: Audio)

- |  | Waar                     | Onwaar                   |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1. Die Sprecherin kocht für ein gemeinsames Essen mit Kolleginnen und Kollegen.                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Sie macht die Soße nur mit Sahne und verzichtet komplett auf Eier.                                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Bevor gegessen wird, kontrolliert sie den Geschmack noch einmal, damit die Soße nicht zu sauer ist. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



1-V 2-X 3-V

### 4. Kies de juiste oplossing

1. Bevor du den Salat servierst, \_\_\_\_\_ du die Soße mit Essig und Pfeffer noch einmal ab. *(Voordat je de salade serveert, proef je de saus met azijn en peper nog een keer.)*  
a. *abgeschmeckt*    b. *schmeckte*    c. *schmeckt*    d. *schmeckst*
2. In der Pfanne \_\_\_\_\_ du die Zwiebeln kurz an, damit sie nicht anbrennen. *(In de pan bak je de uien kort aan, zodat ze niet aanbranden.)*  
a. *brät*    b. *bratest*    c. *brätst*    d. *brietest*
3. Gestern \_\_\_\_\_ wir die Pilze in etwas Sahne, weil es schnell gehen musste. *(Gisteren bakten we de champignons in een beetje room, omdat het snel moest gaan.)*  
a. *braten*    b. *brieten*    c. *gebraten*    d. *brät*

1. *schmeckst* 2. *brätst* 3. *brieten*

### 5. Rollenspel - dialogen (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.*  
*(Ik zou vandaag pasta met champignon-roomsaus maken – maar alsjeblieft zonder stress, gisteren is mijn eten bijna aangebrand.)*

**Lea (Mitbewohnerin):** *Okay, sag mir genau, was ich machen soll: Soll ich zuerst Zwiebel und Pilze braten oder erst die Nudeln kochen?*  
*(Oké, zeg me precies wat ik moet doen: moet ik eerst ui en champignons bakken of eerst de pasta koken?)*

**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.*  
*(Zet eerst water op en kook de pasta; bak ondertussen de ui, dan de champignons, voeg de room toe en kruid royaal met peper.)*

**Lea (Mitbewohnerin):** *Und den Salat? Ich kann schnell einen Salat anmachen – mit Essig und etwas Öl, passt das so?*  
*(En de salade? Ik kan snel een salade maken – met azijn en een beetje olie, is dat zo goed?)*

Jonas

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

(Mitbewohner):

*(Ja, perfect – aan het einde de saus even proeven en op smaak brengen, dan mengen we alles en eten we meteen.)*

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

---

## 6. Spreken: vertaal en beantwoord (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. Schrijven: 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



**Schrijf een passende reactie:** *Ich schlage vor, dass wir ... / Du brauchst ... nicht zu ..., weil ... / Zum Schluss schmecke ich mit ... ab.*

---



---

### Belangrijke werkwoorden

#### Geben (geven)

Präteritum  
gab  
gabst  
gab  
gaben  
gabt  
gaben

#### abschmecken (proeven)

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

#### braten (braden)

Präsens  
brate  
brätst  
brät  
braten  
bratet  
braten

#### braten (braden)

Präteritum  
briet  
brietst  
briet  
brieten  
brietet  
brieten