

B1.16 Masterchef: Fortgeschrittenes Kochen



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

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

1. Scan de QR-code om de video te bekijken, of lees de tekst.



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 een professionele keuken ontstaat een **driegangenmenu** met een eerste gang van forel en **bloemkoolpuree**. Voor de puree heb je alleen de roosjes nodig; de stronk wordt verwijderd. Daarna wordt de bloemkool in boter **aangezweet**, totdat hij licht bruint en naar **bruine boter** smaakt. Dan komen vloeistof en **room** erbij, en alles wordt met zout en nootmuskaat gekruid. Later wordt bovendien een saus voorbereid, waarin sjalotten belangrijk zijn.*

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

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

1-a 2-c 3-a

2. Grammatica: Brauchen + Akkusativ / zu + Infinitiv

Het werkwoord brauchen staat vaak met een ontkenning en zu + Infinitiv, bijv. 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 brauchen mehr Pfeffer. (Wij hebben meer peper nodig.)
nicht notwendig (niet nodig)	brauchen + zu + Infinitiv	Du brauchst die Zwiebeln nicht zu schneiden. (Je hoeft de uien niet te snijden.)
nicht müssen (niet hoeven)	nicht brauchen + zu + Infinitiv	Wir brauchen den Salat nicht zu würzen. (Wij hoeven de salade niet te kruiden.)
notwendig (nodig)	müssen (ohne Negation)	Du musst die Nudeln kochen. (Je moet de pasta koken.)

Zonder ontkenning gebruik je meestal müssen in plaats van brauchen.

1. Für die Soße brauchen wir noch _____ Sahne. (Voor de saus hebben we nog wat room nodig.)
a. etwas b. etwas zu c. ein bisschen d. ein bisschen zu
2. Du brauchst die Zwiebeln nicht _____, ich habe sie schon vorbereitet. (Je hoeft de uien niet te snijden, ik heb ze al klaargemaakt.)
a. geschnitten b. schneiden c. zu schneiden d. zu schneidest

1. etwas 2. zu schneiden

Herschrijf de zinnen

1. Du musst heute nicht einkaufen.

(Je hoeft vandaag niet naar de winkel te gaan.)
2. Wir müssen für das Meeting nicht extra Wasser kaufen.

(We hoeven voor de vergadering niet extra water te kopen.)
3. Ich muss morgen nicht länger im Büro bleiben.

(Ik hoef morgen niet langer op kantoor te blijven.)

3.Oefeningen



1. Koppel elk woord aan de juiste definitie.

- 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. Nieuwsbrief: kookcursus „Avondkeuken zoals in het restaurant“

Vul de lege plekken in: 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 (1) _____ und (2) _____ schnell vorbereitet, (3) _____ richtig (4) _____ und eine Sauce mit (5) _____ (6) _____. Wichtig ist das Abschmecken: Salz, (7) _____ und ein Schuss (8) _____ geben oft den letzten Kick.

Bitte bringen Sie eine Schürze mit. Sie (9) _____ 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.

Onze kantine biedt vanaf volgende week een kookcursus voor werkenden aan: „Avondkeuken zoals in het restaurant“. In 90 minuten kookt u een complete maaltijd en leert u hoe je uien en wortels snel voorbereidt, champignons op de juiste manier aanbakt en een saus met room op smaak brengt. Het op smaak brengen is belangrijk: zout, peper en een scheutje azijn geven vaak de laatste kick.

Neem alstublieft een schort mee. U hoeft geen eigen mes mee te nemen en u hoeft ook niet thuis te oefenen. Ter plaatse laten we technieken zien zoals eieren kloppen, pasta koken en een salade klaarmaken – zonder dat het eten aanbrandt. De ingrediënten zijn bij de cursusprijs inbegrepen; als dessert is er fruit, afhankelijk van het seizoen ook pruimen.

(1) Zwiebeln, (2) Möhren, (3) Pilze, (4) anbrät, (5) Sahne, (6) abschmeckt, (7) Pfeffer, (8) Essig, (9) brauchen

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

3. Luister naar het audiofragment en geef aan of de volgende uitspraken waar of onwaar zijn.

- 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.

Waar Onwaar



4. Kies de juiste oplossing

1. Du _____ die Zwiebel nicht zu schneiden, sie *(Je hoeft de ui niet te snijden, hij is al schon klein gehackt.)*
a. brauchte b. brauchst zu c. brauchst d. brauchst du
2. Zum Schluss _____ du die Soße mit Essig und Pfeffer ab. *(Tot slot breng je de saus op smaak met azijn en peper.)*
a. schmeckst b. schmeckt c. abschmeckst d. schmecktet
3. In der Pfanne _____ du die Pilze kurz an, *(In de pan bak je de champignons kort aan, damit sie kräftig schmecken.)*
a. brät b. brietst c. brätst d. bratest

1. brauchst 2. schmeckst 3. brätst

5. Spreken: Rollenspel

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

(Mitbewohnerin): *(Hé, ik ruik een licht verbrande geur – is je saus aangebrand?)*

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.*

(Ja, helaas was ik even weg en toen was de saus te heet; ik heb snel room toegevoegd en de champignons met ui en wortel apart nog eens aangebakken, zodat de verbrande smaak niet te dominant is.)

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.*

(Goed, laten we de saus dan op smaak brengen: een scheutje azijn voor wat frisheid en daarna voorzichtig met peper kruiden, maar niet te sterk.)

Tobias *Gute Idee – ich mische das jetzt. Wenn die Konsistenz passt, koche ich die*

(Mitbewohner): *Nudeln; als Beilage mache ich schnell einen Salat an.*

(Goed idee – ik meng het nu. Als de consistentie goed is, kook ik de pasta; als bijgerecht maak ik snel een salade aan.)



Jana *Und falls der verbrannte Geschmack bleibt, können wir die Sauce weglassen*
(Mitbewohnerin): *und stattdessen ein schnelles Omelett machen – Eier schlagen geht ja fix.*
(En als de verbrande smaak blijft, kunnen we de saus weglaten en in plaats daarvan een snelle omelet maken – eieren klutsen gaat toch zo.)

1. Was ist Tobias beim Kochen passiert und wie versucht er, das Problem zu lösen?
-

6. Spreken / schrijven

Für dieses Rezept brauche ich ... / Ich versuche, ... zu + Infinitiv. / Zum Schluss würze ich kräftig mit ... und schmecke ab.

1. Du kochst heute für Freunde eine Mahlzeit: Welche Zutaten brauchst du, und wie bereitest du das Gericht kurz zu?

2. Beim Kochen ist das Essen fast angebrannt: Wie rettetest du das Gericht und wie schmeckst du es zum Schluss ab?

7. 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



Schrijf een passende reactie: *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?*

**Belangrijke
werkwoorden**

	Geben (<i>geven</i>)	abschmecken (<i>proeven</i>)	braten (<i>braden</i>)	braten (<i>braden</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