

# DOWNLOAD



Fred Windisch

# Arbeiten als Koch und Köchin

## Deutsch-Aufgaben aus dem Berufsalltag

Downloadauszug aus  
dem Originaltitel:



## 1 Kartoffeltaler

In der Berufsschule soll jeder ein besonderes Rezept aus seiner Familie beisteuern.

Deine Oma schlägt Kartoffeltaler vor und erklärt:

„Du nimmst zwei Zwiebeln, hackst sie ganz fein und verknetest sie in einer Schüssel mit 250 g Rinderhack, einem Ei, 30 g Semmelbröseln, 2 Esslöffeln Tomatenmark und mit Salz und Pfeffer. Dann rollst du zwischen zwei Klarsichtfolien



500 g fertige Kartoffelkloßmasse zu einem Rechteck von etwa 35 x 25 cm aus. Die obere Folie kannst du nun entfernen und die vorher zubereitete Hackmasse auf dem Teig verteilen. Lasse aber an den kurzen Rechteckseiten einen freien Teigrand von etwa 3 cm. Rolle das Rechteck jetzt von der langen Seite her mithilfe der Folie auf (Achtung: Folie nicht mit einrollen!). Danach schneidest du von der Teigrolle 2 cm dicke Scheiben ab. Erhitze anschließend 2 Esslöffel Butterschmalz in der Pfanne und brate die Scheiben von jeder Seite 2–3 Minuten. Alles verstanden?“ –

„Leider nein, aber hört sich gut an.“ – „Also dann noch mal zum Mitschreiben.“

Fertige aus der Mitschrift ein übersichtliches Rezept, getrennt nach Zutatenliste und Zubereitungsanleitung. Verwende bei den Verben den Infinitiv (die Grundform).

### Rezept Kartoffeltaler

Zutaten	Zubereitung
2 Zwiebeln	1. Zwiebeln fein hacken und in einer Schüssel mit Rinderhack, Ei, Semmelbröseln, Tomatenmark, Salz und Pfeffer verkneten 2.

## 2 Ein Festtagsmenü

- Apfelküchle
- Blumenkohl in Orangensauce mit Kokos-Duftreis
- Bratapfel mit Marzipanfüllung und Vanillesauce
- Champignon-Pastete in Blätterteig mit Sauerrahm-Kräuterdressing
- Feines Rehragout mit Pfifferlingen
- Feldsalat mit Senf-Austernpilzen
- Festlicher Nussbraten mit Kräuterfüllung und vegetarischer Bratensauce
- Gänsebraten nach Gutsfrauenart
- Klare Gemüsebrühe mit Eierstich
- Perlhuhnterrine
- Steinpilzterrine mit Feldsalat
- Zucchinirollchen mit Ziegenkäse-Tomaten-Füllung

Stelle aus den hier angebotenen Einzelgerichten je ein vegetarisches und ein nichtvegetarisches Menü zusammen. Die Menüs sollen aus 4 Gängen (1 Vorspeise, 2 Hauptgerichte und 1 Dessert) bestehen.

Gestalte zu einem der beiden Menüs eine attraktive Menükarte, die den Gästen zeigt, was auf sie zukommt, und ihnen richtig Appetit macht.

## 3 Speiseplan und Einkaufsliste erstellen

Für den dreitägigen Hüttenaufenthalt einer Jugendgruppe (14–17 Jahre) ist ein Speiseplan zu erstellen, der die Gemeinschaftskasse nicht allzu sehr belastet.

### Speiseplan

**Montag** Mittagessen: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 Abendessen: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Dienstag** Frühstück: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 Mittagessen: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 Abendessen: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Mittwoch** Frühstück: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 Mittagessen: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Wenn du den Speiseplan fertig hast, erstelle dazu die Einkaufsliste. Beziehe dich bei den Mengenangaben auf eine Person. Dann lassen sich die Gesamtmengen leicht durch Multiplikation errechnen.

### 4 Fachbegriffe aus der Küche

Ordne Begriffe und Erklärungen zu, indem du ihnen die gleichen Ziffern gibst. Du kannst die Begriffe und Erklärungen auch ausschneiden und auf einem neuen Blatt richtig zugeordnet aufkleben.

1	ablöschen
2	abschäumen
3	beizen
4	Crêpes
5	Croutons
6	filetieren
7	flambieren
8	Karamel
9	legieren
10	panieren
11	passieren
12	tranchieren

	Vorgang beim Kochen, bei dem Flüssigkeiten wie Wasser, Brühe oder Wein zum Bratensatz hinzugegeben werden, nachdem Fleisch oder Gemüse angebraten oder geschmort wurde
	Einlegen von Fleisch oder Wild in Buttermilch oder in eine Gewürz-, Essig- oder Weitmischung (z. B. Sauerbraten)
	z. B. Fisch von Haut, Gräten und Kopf befreien und in Stücke teilen
	Gebrannter Zucker
	Hauchdünne französische Pfannkuchen
	In Fett geröstete Weißbrotwürfel
	Lebensmittel vor dem Ausbacken nacheinander in Mehl, verschlagenem Ei und Semmelbröseln (Paniermehl) wenden
	Nach dem ersten Aufkochen den Schaum entfernen (bei Fleischbrühe, Marmelade, Butter)
	Nicht mehr kochende Flüssigkeit durch Einrühren von Eigelb, Sahne oder Butter binden
	Sachgerechtes Zerlegen und Portionieren von Fleisch, Geflügel oder Fisch
	Speisen durch ein feines Sieb streichen oder drücken
	Speisen mit hochprozentigem Alkohol übergießen, anzünden und den Alkohol abbrennen lassen

### 5 Sprichwörter ums Essen und Trinken

Ordne die Schüttelsätze in den 11 Rahmen. Vergiss die Satzzeichen nicht.  
Erkläre die Bedeutung der Sprüche anschließend auf einem Blatt.

1. den | Brei | Köche | verderben | Viele |

2. geht | Magen | durch | Liebe | den |

3. Wessen | sing | dessen | Brot | ess' | ich | ich | Lied |

4. nicht | voller | Bauch | gern | studiert | Ein |

5. die | größten | dümmsten | Die | Bauern | haben | Kartoffeln |

6. als | Krieg | kommen | Im | Krug | im | um | mehr |

7. beste | Hunger | der | Koch | ist |

8. Fliegen | Teufel | der | In | der | Not | frisst |

9. Keine | gekocht | sie | gegessen | wird | so | wird | wie | Suppe | heiß |

10. Essen | hält | Seele | und | und | Leib | Trinken | zusammen |

11. reden | lässt | Magen | sich | vollem | Mit | leicht | Fasten | vom |

**Lösung zu Aufgabe 2 (Ein Festtagsmenü zusammenstellen)**

- ★ Perlhuhnterrine
- ★ Gänsebraten nach Gutsfrauenart
- ★ Feines Rehragout mit Pfifferlingen
- ★ Bratapfel mit Marzipanfüllung und Vanillesauce

- ★ Klare Gemüsebrühe mit Eierstich
- ★ Feldsalat mit Senf-Austernpilzen
- ★ Zucchinirollchen mit Ziegenkäse-Tomaten-Füllung
- ★ Apfelmüchle

**Lösung zu Aufgabe 4 (Fachbegriffe aus der Küche)**

- ablöschen Vorgang beim Kochen, bei dem Flüssigkeiten wie Wasser, Brühe oder Wein zum Braten-satz hinzugegeben werden, nachdem Fleisch oder Gemüse angebraten oder geschmort wurde
- abschäumen Nach dem ersten Aufkochen den Schaum entfernen (bei Fleischbrühe, Marmelade, Butter)
- beizen Einlegen von Fleisch oder Wild in Buttermilch oder in eine Gewürz-, Essig- oder Weinmischung (z. B. Sauerbraten)
- Crêpes Hauchdünne französische Pfannkuchen
- Croutons In Fett geröstete Weißbrotwürfel
- filetieren z. B. Fisch von Haut, Gräten und Kopf befreien und in Stücke teilen
- flambieren Speisen mit hochprozentigem Alkohol übergießen, anzünden und den Alkohol abbrennen lassen
- Karamel Gebrannter Zucker
- legieren Nicht mehr kochende Flüssigkeit durch Einrühren von Eigelb, Sahne oder Butter binden
- panieren Lebensmittel vor dem Ausbacken nacheinander in Mehl, verschlagenem Ei und Semmelbröseln (Paniermehl) wenden
- passieren Speisen durch ein feines Sieb streichen oder drücken
- tranchieren Sachgerechtes Zerlegen und Portionieren von Fleisch, Geflügel oder Fisch

**Lösung zu Aufgabe 5 (Sprichwörter ums Essen und Trinken)**

1. Viele Köche verderben den Brei: Wenn zu viele Leute an einer Sache arbeiten, leidet darunter in der Regel das Arbeitsergebnis.
2. Liebe geht durch den Magen: Zur harmonischen Partnerbeziehung gehört auch eine gute Küche.
3. Wessen Brot ich ess', dessen Lied ich sing: Ein Vorwurf der Opportunität, d.h. man tut etwas nicht aus innerer Überzeugung, sondern nur, weil man Vorteile davon hat.
4. Ein voller Bauch studiert nicht gern: Nach üppigem Essen kann der Körper keine hohen geistigen Leistungen hervorbringen.
5. Die dümmsten Bauern haben die größten Kartoffeln: Nicht immer beschert Leistungsfähigkeit Erfolg; manchmal spielt das Glück die entscheidendere Rolle.
6. Im Krug kommen mehr um als im Krieg: Alkohol schadet der Gesundheit und kann tödlich sein.
7. Hunger ist der beste Koch: Wer richtig Hunger hat, dem schmeckt jedes Essen.
8. In der Not frisst der Teufel Fliegen: Wo Not ist, schweigt die Kritik. Jede Alternative wird akzeptiert.
9. Keine Suppe wird so heiß gegessen, wie sie gekocht wird: Man soll sich von Schwierigkeiten nicht abhalten lassen. Oft ist die Sache dann doch nicht so problematisch.
10. Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen: Dieser Spruch unterstreicht einfach die Wichtigkeit der Nahrung für den Menschen.
11. Mit vollem Magen lässt sich leicht vom Fasten reden: Wer keine Not leidet, kann leicht über den Problemen stehen.