

Welche Tätigkeit passt? Ergänzen Sie.

- | | |
|---|-------------------------|
| 1. Fleisch mit dem Fleischklopfer flach | A schneiden |
| 2. Gemüse mit der Gemüsereibe | B klopfen |
| 3. die Suppe mit der Suppenkelle aus dem Topf | C schlagen |
| 4. Brot im Backofen | D backen |
| 5. Kartoffelscheiben in der Fritteuse | E reiben |
| 6. ein Gericht in der Mikrowelle kurz | F frittieren |
| 7. Fisch oder Fleisch in der Pfanne | G schöpfen |
| 8. eine Soße mit dem Schneebesen dick | H schälen |
| 9. Fleisch mit dem Messer in Scheiben | I braten |
| 10. Karotten mit dem Gemüseschäler | J aufwärmen |
| 11. schmutziges Besteck | K einräumen / ausräumen |
| 12. die Spülmaschine | L einweichen |

Was Köche und Küchenhilfen noch machen. Ordnen Sie zu.

abschmecken	Man lässt Gemüse, Fleisch oder Fisch mit wenig Flüssigkeit und wenig Fett in einem geschlossenen Topf gar werden.
anbraten	Die Zubereitung von Nahrungsmitteln durch Wärme. Umgangssprachlich wird das auch einfach als „kochen“ bezeichnet.
filetieren	Man wendet das Fleisch oder den Fisch zuerst in einer Eiermasse und dann in Mehl.
dünsten	Man brät Fleisch in heißem Fett an. Dann gibt man eine Flüssigkeit dazu und lässt das Fleisch garen.
garen	Bevor man ein Gericht serviert, überprüft man den Geschmack und würzt, wenn nötig, nach.
marinieren	Man schneidet und löst die Filets aus dem Fleisch oder dem Fisch heraus.
schmoren	Man lässt ein Stück Fleisch bei starker Hitze außen kurz braun werden, denn das Fleisch soll innen saftig bleiben.
panieren	Man legt Fleisch, Fisch oder Gemüse in eine Flüssigkeit aus Essig oder Zitronensaft, Gewürzen und Kräutern.

Nach Rezept kochen. Ergänzen Sie die Sätze.

*würzen • servieren • schneiden • bestreuen • geben • dünsten
schälen • hinzugeben • schließen • anbraten • waschen*

Alaska-Seelachs auf Blattspinat

1. 3 Esslöffel Olivenöl in die Pfanne _____.
2. Zwiebeln und Knoblauch _____, in Würfel _____ und in der Pfanne _____.
3. Blattspinat gründlich _____ und hinzugeben.
4. Fischfilets auf den Spinat legen und _____ (den Deckel dabei _____).
5. Nach Bedarf mit Salz, Pfeffer und Muskat _____.
6. Kurz vor Ende der Garzeit die Tomaten _____ und mit Basilikum _____.
7. Zum Schluss mit Reis oder Nudeln _____.