



**A. Deutsche Küche**

**1. Übung 1: Schnellimbiss**

Hören Sie die folgenden Beschreibungen. Welcher Imbiss bin ich?

**Hilfswörter:**

Pizza      Sushi      Pommes frites      Hamburger      Currywurst      Kebab

Text 1: Pommes frites

Text 2: Sushi

Text 3: Hamburger

Text 4: Pizza

**Transkripte:**

Pommes frites	Ich bin aus Kartoffel. Also, man muss Kartoffeln zuerst schälen. Dann muss man sie in fingerlange Stäbchen schneiden und in heißem Fett fritieren. Man kann mich mit Ketchup oder Mayonnaise essen, aber ohne diese Soßen bin ich auch lecker. Ich war schon in Paris zur Zeit Napoleons sehr beliebt. Heute isst man mich als Imbiss oder Beilage. Ich habe einen französischen Namen.
Sushi	Ich bin ein Gericht aus dem Fernost. Als Zutaten braucht man Essig, rohen oder geräucherten Fisch, oder manchmal auch Shrimps oder Ei. Ach ja, noch etwas: Ich bin auch aus Reis. Sie können mich mit Wasabi oder Sojasause nachwürzen. Und Sie können mich mit der Hand oder mit Esstäbchen essen. Mein Name ist japanisch, aber heute ist er auch ein deutsches Wort geworden.
Hamburger	Ich bin ein Schnellimbiss und bestehe aus einem Brötchen mit Salat, Rinderhackfleisch und Tomatenscheiben usw. Ich komme eigentlich aus einer deutschen Stadt und bin im 19. Jahrhundert mit Emigranten in die USA ausgereist. Ich bin schon seit Jahren ein Symbol amerikanischer und internationaler Esskultur. Kinder und Jugendliche mögen mich sehr gern.
Pizza	Ich bin ein Gericht und auch ein Imbiss. Möchten Sie mich zubereiten? Das ist nicht so schwer. Sie brauchen Mehl, Käse (am besten Mozzarella) und Gemüse wie Zwiebeln, Paprika, Oliven oder Tomaten. Viele Leute nehmen auch gern Wurst, Salami oder Schinken. Man muss mich bei hoher Temperatur backen. Ich bin in Europa zu Hause. Aber heute kann man mich auch in Asien bekommen.

## 2. Übung 2: Ein Rezept

Wie heißt das Gericht? Was braucht man als Zutaten? Und wie viel? Ergänzen Sie bitte das Rezept.

Rezept: Gurkensalat

Zutaten:

- 1 große Salatgurke
- 1 Zwiebel
- halbe Tasse süße Sahne
- Essig
- Zucker
- Salz und Pfeffer
- Petersilie, Dill, Estragon

Zubereitung:

Gurken schälen, dann die Gurke in dünne Scheiben schneiden, leicht salzen und eine Stunde stehen lassen. Kleingewürfelte Zwiebel, Gewürze und kleingehackte Kräuter hinzugeben. Den Salat gut vermengen und durchziehen lassen. Vor dem Auftragen mit Sahne übergießen. Guten Appetit!