

Wiener Schnitzel – so wird's gemacht

1. Übt die Verben!

Bevor ihr euch das Video anschaut, löst bitte folgende Aufgabe: Welche Wörter gehören in die Sätze? Schreibt sie in ihrer richtigen Form in die Lücken.

kochen schneiden salzen backen braten servieren

1. Der Koch _____ jeden Tag hunderte Schnitzel in der Pfanne.
2. Bevor man den Kartoffelsalat zubereiten kann, muss man die Kartoffeln in Wasser _____.
3. Hast du das Nudelwasser _____? Sonst schmecken die Nudeln nicht.
4. Zuerst wäscht man das Gemüse, dann _____ man es klein.
5. Am Wochenende bekommen wir Besuch und ich _____ einen Kuchen.
6. Unsere Gäste sind jetzt mit der Hauptspeise fertig. Bitte _____ Sie ihnen den Nachtisch.

2. Was ist im Video zu sehen?

Schaut euch das Video an. Achtet genau darauf, was passiert. Wählt die richtigen Aussagen aus.

Im Video sieht man ...

- a) zwei Pferden, die eine Kutsche durch eine Stadt ziehen.
- b) Paare, die Walzer tanzen.
- c) eine Wiese, auf der Kühe Gras fressen.
- d) einen Mann, der mit einer Art Hammer auf Fleischstücke klopft.
- e) rohes Fleisch, das in Ketchup gelegt wird.
- f) Schnitzel, die in einem Topf gebraten werden.
- g) ein Transportauto voller Kartoffelsäcke.
- h) ein Kochbuch mit vielen gezeichneten Bildern.

3. Was wird im Video gesagt?

Schaut euch das Video ein zweites Mal an und hört diesmal genau hin. Sind die Informationen richtig oder falsch? Markiert die richtige Antwort!

1. Die Stadt Wien ist für ihre Architektur und die Schweineschnitzel bekannt.

- a) richtig
- b) falsch

2. Wie die Schnitzel genau zubereitet werden, ist bei den meisten Wiener Metzgern ein Geheimnis.

- a) richtig
- b) falsch

3. Weil das Kalbfleisch von jungen Kühen sehr zart und weich ist, wird es besonders gern für Schnitzel verwendet.

- a) richtig
- b) falsch

4. Das Restaurant Figlmüller ist ein Unternehmen, das seit mehreren Generationen von der gleichen Familie geführt wird.

- a) richtig
- b) falsch

5. Für die Zubereitung von Schnitzeln braucht man z. B. Eier, Salz und Fett oder Öl.

- a) richtig
- b) falsch

6) Beim Braten in der Pfanne sollte man das Schnitzel so wenig wie möglich bewegen.

- a) richtig
- b) falsch

7. Eine typische Beilage, die zum Schnitzel serviert wird, sind Bratkartoffeln.

- a) richtig
- b) falsch

8. Die Rezepte des Restaurants Figlmüller kann man mit Hilfe eines Rezeptbuchs nachkochen.

- a) richtig
- b) falsch

4. Übt die Komposita!

Welche Substantive bilden ein Kompositum? Kombiniert die richtige Antwort und vergleicht mit dem Video!

1. der Familien-	a) fleisch
2. das Kalb-	b) salat
3. die Semmel-	c) schmalz
4. der Butter-	d) öl
5. der Kartoffel-	e) betrieb
6. das Sonnenblumen-	f) hof
7. der Bauern-	g) brösel

5. Passiv üben mit Kochrezept!

Schreibt die Verben in Klammern .

1. Zuerst _____ mehrere Scheiben vom Fleischstück _____ (abschneiden).
2. Die Schnitzelscheiben müssen nun vorsichtig flach _____ (klopfen).
3. Anschließend _____ das Kalbfleisch _____ (salzen).
4. Die gesalzenen dünnen Schnitzel _____ nun in eine Eimasse und in Semmelbrösel _____ (tauchen).
5. Danach _____ das Fleisch in einer Pfanne mit Schmalz oder Öl von beiden Seiten goldbraun _____ (braten).
6. Zum Schluss kann das Schnitzel zum Beispiel mit einem warmen Kartoffelsalat zusammen _____ (servieren).
7. Wer keine Lust hat, selbst zu kochen: Schnitzel _____ auch _____ (liefern).

*Autoren: Meggin Leigh/Anna-Lena Weber
Redaktion: Shirin Kasraeian*