

## Deggendorfer Knödel: eine bayerische Legende

### Aufgaben zum Video

#### 1. Was passt?

**Bevor du das Video abspielst, bearbeite bitte folgende Aufgabe. Welches Wort passt in welche Lücke? Wähl aus.**

1. Wenn man ein Brot backen will, macht man zuerst einen \_\_\_\_\_ aus Mehl, Wasser und anderen Zutaten.
  2. \_\_\_\_\_ wie Pfeffer oder Kumin geben einem Gericht mehr Geschmack.
  3. „Semmel“ ist ein anderes Wort für \_\_\_\_\_.
  4. \_\_\_\_\_ ist ein besonders dunkles Brot.
  5. Der \_\_\_\_\_ ist ein kleiner und etwas gelber Pilz.
- a) Teig                                      b) Pfifferling                                      c) Brötchen  
d) Schwarzbrot                                      e) Gewürze

#### 2. Was siehst du im Video?

**Schau dir das Video einmal an. Achte genau darauf, was passiert. Wähl alle richtigen Aussagen aus.**

Im Video sieht man ...

- a) Knödel in verschiedenen Varianten.
- b) ein Gasthaus mit der Aufschrift „Zur Knödelwerferin“.
- c) Schüsseln mit verschiedenen Zutaten.
- d) eine Frau, die Kartoffeln kleinschneidet.
- e) einen Mann, der Teig knetet und daraus Kugeln formt.
- f) eine Zeichnung von einer Frau, die einem Mann etwas an den Kopf wirft.
- g) das Denkmal einer Frau, die etwas wirft.
- h) eine Frau in einem historischen Kostüm, die auf dem Marktplatz Knödel formt.

### 3. Prüf dein Textverständnis!

**Spiel das Video noch einmal ab und hör diesmal genau hin. Vervollständige die Sätze. Mehrere Lösungen können richtig sein.**

1. Deggendorfer Knödel ...
  - a) werden aus Brötchen und Schwarzbrot gemacht.
  - b) macht man aus Mehl und Reis.
  - c) bestehen aus Kartoffeln.
  
2. Um die Knödel zuzubereiten, muss man ...
  - a) zuerst Zwiebeln anbraten und dann Petersilie hinzufügen.
  - b) aus allen Zutaten einen Teig kneten.
  - c) die Knödel erst kochen und dann einfrieren.
  
3. Die Legende ...
  - a) ist aus dem 13. Jahrhundert.
  - b) besagt, dass die Stadt wegen ihrer Brotknödel belagert wurde.
  - c) besagt, dass eine Frau aus der Stadt einen Feind mit Knödeln beworfen hat.
  
4. Heute erinnert an die Legende zum Beispiel ...
  - a) der Name eines Restaurants in Deggendorf.
  - b) eine Skulptur in der Stadt.
  - c) ein Halsschmuck.
  
5. Deggendorfer Knödel serviert man ...
  - a) ganz kurz gekocht, fast noch roh.
  - b) als Eis mit Erdbeeren.
  - c) mit Pilzen und Sahnesoße.

### 4. Übe den Wortschatz!

**Was passt in die Lücke? Wähl das richtige Wort aus.**

1. Knödel muss man gut kneten, damit sie beim Kochen nicht \_\_\_\_\_.
2. Man lässt das Wasser \_\_\_\_\_ und gibt die Knödel hinein.
3. Sie müssen nur kurz kochen, dann reduziert man die Hitze und lässt sie weiter im heißen Wasser \_\_\_\_\_.
4. Wenn man sie aus dem Wasser nimmt, sollte man sie zügig servieren, bevor sie \_\_\_\_\_.

5. Übriggebliebene Knödel kann man am nächsten Tag kleinschneiden und kurz in einer Pfanne \_\_\_\_\_. So hat man noch einmal ein anderes Gericht.

- a) anbraten                      b) abkühlen                      c) auseinanderfallen  
d) aufkochen                    e) ziehen

### 5. Übe die Verben mit den Präfixen „zer-“ und „ver-“!

**Was passt? Wähl aus.**

1. Zuerst muss man die Brötchen (ver-/zer-)kleinern.
2. Dann (ver-/zer-)lässt man die Butter in der Pfanne und brät die Zwiebeln an.
3. Man (ver-/zer-)mengt alle Zutaten in einer Schüssel.
4. Dann ist es wichtig, den Teig gut zu (ver-/zer-)kneten, damit er gleichmäßig wird.
5. Anschließend (ver-/zer-)bröseln man das Schwarzbrot für den zweiten, dunkleren Teig.
6. Wenn man die Knödel formt, muss man die Oberfläche gut (ver-/zer-)streichen, damit sie keine Risse bekommt.

*Autorin: Arwen Dammann*