

### Eisbein – ein Klassiker der Berliner Küche

#### Aufgaben zum Video

#### 1. Kennst du diese Gerichte?

Bevor du das Video abspielst, bearbeite bitte folgende Aufgabe. Diese Bilder zeigen einige typische Speisen, die man in Deutschland essen kann. Wähl für jedes Bild die richtige Bezeichnung aus. Die Beilagen kannst du ignorieren.

	
	
	
	
	

- a) das Eisbein                      b) die Currywurst                      c) die Königsberger Klopse  
 d) der Döner                        e) das Spiegelei

## 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) Menschen, die am Tisch sitzen und Fleischgerichte essen.
- b) viele Gemüsesorten in den Regalen eines Supermarkts.
- c) Teller mit Speisen, die angerichtet werden.
- d) eine Fleischtheke in einer Metzgerei.
- e) einen Stall mit vielen Schweinen, die darin leben.
- f) Brühe, die in eine Metallschüssel mit Zutaten gegossen wird.
- g) gegrilltes Fleisch, das aus einem Ofen geholt wird.
- h) eine Wohnung, in der Freunde gemeinsam kochen.

## 3. Was wird im Video gesagt?

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

1. Zum Traditionsgericht Eisbein gehört ...

- a) Schweinefleisch, das vorher in einer Salzlake eingelegt wurde.
- b) eine Reihe von Gewürzen, die dem Eisbein seinen typischen Geschmack geben.
- c) Leber, die mit Zwiebeln serviert wird.

2. Man sagt, dass das Eisbein ...

- a) eigentlich aus Süddeutschland stammt.
- b) früher angeblich zum Eislaufen verwendet wurde, indem man den Knochen als Schlittschuh benutzte.
- c) kalt am besten schmeckt.

3. Die „Dicke Wirtin“ ...

- a) gibt es schon seit fast 100 Jahren.
- b) ist ein Berliner Traditionslokal.
- c) bietet demnächst mehr vegetarische Speisen an.

4. Beim Pökeln muss man beachten, dass ...

- a) man es nicht selbst machen, sondern den Profis überlassen sollte.
- b) das Fleisch nur für wenige Minuten in der Salzlake liegt.
- c) man das Fleisch nach dem Garen nicht mehr mit dem giftigen Nitritpökelsalz würzen darf.

5. Chefkoch Andreas Bonig serviert sein Eisbein ...
- mit Sauerkraut.
  - mit Kartoffeln.
  - mit einem Spiegelei.

#### 4. Übe den Wortschatz!

**Lies das Rezept. Was passt in welche Lücke? Wähl das richtige Wort aus.**

Rezept für Eisbein mit Sauerkraut: Zuerst bitte das Schweinefleisch in mehrere Bestandteile \_\_\_\_\_ (1), sodass sich ein typisches Vorder- oder Hintereisbein ergibt. Das Fleisch konservieren, am besten für längere Zeit in Salzlake \_\_\_\_\_ (2). Gewürze \_\_\_\_\_ (3). Anschließend das Fleisch für zweieinhalb Stunden in Wasser kochen. In der Zwischenzeit Zwiebeln, Möhren, und Speck in Schmalz \_\_\_\_\_ (4), mit Sauerkraut und Weißwein vermischen und das Ganze auf kleiner Flamme eine halbe Stunde lang \_\_\_\_\_ (5) lassen. Alles zusammen servieren und genießen. Aber Vorsicht: das Fleisch nicht \_\_\_\_\_ (6), sonst erhält man eine bayerische Schweinshaxe.

- |              |            |             |
|--------------|------------|-------------|
| a) andünsten | b) köcheln | c) pökeln   |
| d) dazugeben | e) grillen | f) zerlegen |

#### 5. Übe die Adjektive!

**Ergänze die Sätze, indem du das passende Adjektiv aus der Liste auswählst.**

- Er mag \_\_\_\_\_ (genießbare/deftige/bedenkliche) deutsche Gerichte und geht gerne in die „Dicken Wirtin“, um dort zu essen.
- Der Chefkoch achtet darauf, dass die Speisen nicht nur schmecken, sondern auch ein \_\_\_\_\_ (appetitliches/trockenes/würziges) Aussehen haben.
- Richtig zubereitet, hat Eisbein ein ganz \_\_\_\_\_ (teures/trockenes/zartes) Fleisch, das einem auf der Zunge zergeht.
- Das \_\_\_\_\_ (deftige/giftige/fleischige) Nitritpökelsalz wird \_\_\_\_\_ (unbedenklich/ungenießbar/fettig), wenn man das Gericht mehrere Stunden kocht.
- Er hat sich beim Koch über eine völlig \_\_\_\_\_ (unbedenkliche/ungenießbare/authentische) Suppe beschwert – sie war versalzen.

*Autor: Philipp Reichert*