

## Sprachkurs Spanisch online

### Thema 44: Cocinamos juntos – Wir kochen zusammen

A: Einstieg

<p>Estamos invitados a comer en casa de una amiga española. Queremos preparar una paella de pollo, porque es la comida más típica de España.</p> <p>Ella nos va a enseñar cómo se prepara. Hemos comprado todos los ingredientes necesarios y ya podemos empezar.</p>	<p>Wir sind bei einer spanischen Freundin zum Essen eingeladen. Wir möchten eine Paella mit Hühnerfleisch zubereiten, da es das typischste Gericht Spaniens ist. Sie wird uns zeigen, wie man sie zubereitet. Wir haben alle nötigen Zutaten gekauft und können nun beginnen.</p>
---	---

B: Dialog

<b>Usted</b>	<b>Su amiga Maria</b>	<b>Sie</b>	<b>Ihre Freundin Maria</b>
Maria. Dime la cantidad necesaria de arroz para 4 personas.	Bueno. 4 tacitas de café. Creo que es suficiente. ¿Tienes las 2 zanahorias, la cebolla y los tres dientes de ajo?	Maria. Sag mir die Menge Reis, die wir für 4 Personen brauchen.	So 4 Kaffeetassen. Ich glaube das reicht. Hast du die 2 Karotten, die Zwiebel und die 3 Knoblauchzehen?
Claro. También tenemos ½ pimiento rojo, limones y las especias.	¿Y las alitas de pollo?	Klar. Wir haben auch eine halbe rote Paprika, Zitronen und die Gewürze.	Und die Hähnchenflügel?
Ah, es verdad. ¿Cuántos gramos?	350 gramos, más o menos. Ahora tenemos que echar sal y pimienta al gusto a las alitas.	Ah, stimmt. Wie viel Gramm?	Ungefähr 350Gramm. Jetzt müssen wir die Flügel nach Geschmack salzen und pfeffern.
Primero las pongo en la paellera con un poquito de aceite para sofreírlas.	Exactamente. Después de un par de minutos sácalas ¿vale?	Zuerst lege ich sie in die Paellapfanne mit ein wenig Öl, um sie anzubraten.	Exakt. Nach 2 Minuten nimm sie wieder heraus, Ok?
Vale. Voy a trocear las verduras.	Sí. Y las pones después de sacar las alitas de la paellera para cocinarlo.	Ok. Ich werde das Gemüse schneiden.	Ja. Und nachdem herausnehmen der Flügel, tue es in die Paellapfanne, um es zu garen.
A continuación voy a meter las alitas otra vez adentro y seguidamente voy a echar el arroz para sofrirlo.	Pero muévelo sino se pega.	Anschließend gebe die Flügel wieder hinein und gebe zügig den Reis hinzu, um ihn auch mit anzubraten.	Aber rühr um, sonst brennt es an.
Ahora el agua ¿no? ¿Cuántas tacitas?	8 tacitas. No olvides el cubito de "Avecrem".	Jetzt das Wasser, nicht war? Wie viele kleine Tassen?	8 kleine Tassen. Vergiss den Brühwürfel nicht.
No te preocupes. ¿A ti te gusta mucho la pimienta?	Sí. Ahora es el momento de echar un poquito más.	Keine Bange. Magst du gerne Pfeffer?	Ja. Jetzt ist genau der richtige Moment ein bisschen mehr hinein zu tun.

Pero no demasiado, por favor. A mí, no me gusta tan picante. ¿Qué más?	Una vez entrado en ebullición, la dejamos a fuego medio y la retiramos a los 20 minutos.	Aber bitte nicht zu viel. Ich mag es nicht so scharf. Was noch?	Wenn es anfängt zu kochen, dann lassen wir die Paella bei schwacher Hitze köcheln und nehmen sie nach 20 min. vom Herd.
Lo dejamos reposar 5 minutos más. ¿Pero qué hacemos con los limones?	A la hora de servir se acompaña con los limones cortados en rodajas.	Wir lassen sie noch 5 Minuten ruhen. Aber was machen wir mit den Zitronen?	Beim Servieren legt man die Zitronen in Scheiben geschnitten drauf.
Hm. Tiene buena pinta. He visto una vez paella con gambas y mejillones.	Pues, es verdad, la Paella es un plato típico de España pero la preparan diferente en cada parte de España.	Hm. Sieht gut aus. Ich habe einmal eine Paella gesehen, mit Garnelen und Muscheln.	Tja, es ist wahr, Paella ist ein sehr typisches Gericht in Spanien, aber sie wird in jedem Teil Spaniens anders zubereitet.
¡Qué interesante!	Ahora vamos a comerla.	Wie interessant!	Jetzt werden wir sie essen.
Sí. Tenemos hambre. Muchas gracias.	De nada. ¡Qué aproveche!	Ja. Wir haben Hunger. Vielen Dank.	Gern geschehen. Guten Appetit!

WWW.AIFP.COM

## C: Anmerkungen

### Interessantes über die "Paella":

Die Paella ist eine spanische Reispfanne mit Ursprung in Valencia.

Traditionell wird eine Paella auf offenem Pinienholz-Feuer vorwiegend im Freien, am Wochenende für die ganze Familie zubereitet. Bis heute hat sich diese Tradition, besonders in der Region von Valencia, erhalten. Typischerweise wird die Paella direkt aus der Pfanne mit dem Löffel, manchmal sogar noch Holzlöffeln, gegessen.

Falsch ist die Aussage, dass die Paella ein Fischgericht ist. Fische werden üblicherweise gar nicht in einer Paella verwendet. Die oft angebotene "Paella de marisco" (=Meeresfrüchte-Paella) ist einen neuere Abart der "Paella Valenciana".

Die "Paella Valenciana" setzt sich zusammen aus Reis, der mit Safran leicht rötlich gelb gefärbt wird, und unter anderem aus Hähnchen und Kaninchenfleisch besteht und zwar mit Knochen. Dazu kommt reichlich Gemüse, sowie Knoblauch, Salz und Safran.

### Küchenutensilien:

der Dosenöffner = el abrelatas

der Topf = la cazuela

der Schöpflöffel = el cucharón

der Schneebesen = el batidor

das Brett = la tabla

die Pfanne = la sartén

der Dampfkochtopf = la olla de presión

das Sieb = el colador

der Mixer = la batidora

der Kochlöffel = la cuchara de palo

## D: Glossar Spanisch-Deutsch

a continuación	anschließend
aceite (el)	Öl (das)
acompañar	wörtlich: begleiten
adentro	darin, hinein, im Inneren, im Innern
agua (el)	Wasser (das)
ahora	jetzt, nun
al gusto	nach Geschmack
alita de pollo (la)	Hähnchenflügel (der)
amiga (la)	Freundin (die)
arroz (el)	Reis (der)
bueno	(nun) gut
café (el)	Kaffee (der)
cantidad (la)	Menge (die)
casa (la)	Haus (das)
cebolla (la)	Zwiebel (die)
claro	klar
cocido/a	gekocht
cocinamos (Grundform: cocinar)	wir kochen
comida (la)	Essen (das), Gericht (das)
como	wie
con	mit
creo (Grundform: creer)	ich glaube
cuántos/cuántas...?	wie viele...?
cubito (el)	Würfelchen (das)
dejamos reposar (Grundform: dejar reposar)	wir lassen ziehen
demasiado	zu viel
después	später, danach
diente de ajo (el)	Knoblauchzehen (der)
diferente	anders
dime (Grundform: decir)	sag mir
donde	wo
echar	einwerfen, hin zugeben, gießen, einschenken
empezar	beginnen, anfangen
en	in, im
enseñar	zeigen
es (Grundform: ser)	er/sie/es ist, Sie sind
español/a	spanische/r
especia (la)	Gewürz (das)
estamos (Grundform: estar)	wir sind
exactamente	exakt, genau
gamba (la)	Garnele (die)
gramo (el)	Gramm (das)
hambre (la)	Hunger (der)
hasta	bis
he visto (Grundform: ver)	ich habe gesehen
hemos comprado (Grundform: comprar)	wir haben gekauft
ingrediente (el)	Zutat (die)
interesante	interessant
invitado	eingeladen
junto	zusammen
más	mehr
más o menos	ungefähr
mejillón (la)	Muschel (die)
momento (el)	Moment (der)
mucho	sehr
mueva (Grundform: mover)	er/sie/es bewegt
necesario/a	nötig/e, notwendig/e, erforderlich/e

•Org

no te preocupes. (preocuparse)	Mach dir keine Sorgen. (sich Sorgen machen)
olvides (Grundform: olvidar)	du vergisst
otra vez	noch einmal
paella (la)	Paella (die)
paellera (la)	Paellapfanne (die)
par de minutos (un)	paar Minuten (ein)
para	für
para	für, um zu
pegue (Grundform: pegar)	er/sie/es klebt
pero	aber
persona (la)	Person (die)
picante	scharf
pimienta (la)	Pfeffer (der)
pimiento (el)	Paprika (die)
podemos (Grundform: poder)	wir können
pollo (el)	Hähnchen (das)
pongo (Grundform: poner)	ich lege / stelle
poquito (el)	Bisschen (das)
porque	weil, da
preparar	vorbereiten
primero	zuerst
qué aproveche!	Guten Appetit!
qué más?	was noch?
queremos (Grundform: querer)	wir möchten, wir wollen
rodaja (la)	Scheibe (die)
rojo/a	rot
sacar	herausnehmen, herausziehen, herausholen
sal (la)	Salz (das)
seguidamente	zügig
servir	servieren
sí	ja
sofreír	(an)braten
suficiente	ausreichend
tacita (la), taza (la)	kleine Tasse (die), Tasse (die)
también	auch
tan	so
te gusta (Grundform: gustar)	dir schmeckt, dir gefällt
tenemos (Grundform: tener)	wir haben
tenemos que (Grundform: tener que)	wir müssen
tienes (Grundform: tener)	du hast
típico/a	typisch
todos/as	alle
tres	drei
trocear	in Stücke schneiden
va a mostrar (Grundform: mostrar)	er/sie/es wird zeigen/vorführen
verdad	wahr
y	und
zanahoria (la)	Karotte (die)

.Org