

Lesen Sie die folgenden Wörter mit Ihrer lauten Ah-Stimme:

1. Schürze
2. Kochbuch
3. Kuchen
4. Sonntagsbraten
5. Kräuter
6. Kochtopf
7. Pürierstab
8. Küchenmaschine
9. Gemüse
10. Fisch
11. Eier
12. Menü
13. Schokolade
14. scharf
15. fruchtig
16. Obst
17. Kuchenform
18. regionale Küche
19. mediterrane Küche
20. Topflappen
21. Kühlschrank
22. Supermarkt
23. Einkaufsliste
24. Wein
25. Konservendosen
26. Geschirr
27. Besteck
28. aufwendig
29. Frühstück
30. Köchin
31. Vorratskammer
32. Backofen
33. Herd
34. Mikrowelle
35. Schneebesen
36. Eieruhr
37. Kochsendung
38. Backtipps
39. Torte
40. Sahne
41. Fleisch
42. Nudeln
43. Suppe
44. Abwasch
45. Teig
46. Gebäck
47. Mehl
48. Zucker
49. Vorspeise
50. Hauptgang
51. Nachtsch
52. Brot
53. Baguette
54. Croissant
55. Mohnbrötchen
56. Laugenstange
57. Butterbrezel
58. Espresso
59. Cappuccino
60. Kochschürze
61. Kochmütze
62. Schneebesen
63. Raspel
64. Quirl
65. Messbecher
66. Braten
67. Garzeit
68. Auflauf

- | | |
|---------------------|--------------------|
| 69. Konditorei | 105. Muffin |
| 70. Zutaten | 106. Kasserolle |
| 71. Backblech | 107. Eintopf |
| 72. Blanchieren | 108. Kochgeschirr |
| 73. Anbraten | 109. Marzipan |
| 74. Grillen | 110. Pizzateig |
| 75. Brühe | 111. Rezept |
| 76. Eiweiß | 112. Mandelmehl |
| 77. Abgießen | 113. Puderzucker |
| 78. Backen | 114. Kochlöffel |
| 79. Käsekuchen | 115. Nudelholz |
| 80. flambieren | 116. marinieren |
| 81. ausrollen | 117. schneiden |
| 82. Bäcker | 118. Sauerteig |
| 83. Creme | 119. Pfanne |
| 84. Grill | 120. Zimt |
| 85. Hitze | 121. Nudeln |
| 86. Backhandschuhe | 122. Ofen |
| 87. Kekse | 123. sieden |
| 88. Gugelhupf | 124. Suppe |
| 89. Mandeln | 125. Pfannkuchen |
| 90. Hefe | 126. Topf |
| 91. Fleisch | 127. poschieren |
| 92. Backpapier | 128. Pralinen |
| 93. dünsten | 129. Spritzbeutel |
| 94. garen | 130. Quark |
| 95. karamellisieren | 131. Reis |
| 96. Küchenchef | 132. Wasser |
| 97. dampfgaren | 133. Rosinen |
| 98. Brot | 134. rösten |
| 99. Geschmack | 135. Rührschüssel |
| 100. Glasur | 136. Vanillezucker |
| 101. Gewürze | 137. Saucen |
| 102. Löffel | 138. Pfeffer |
| 103. Olivenöl | 139. rühren |
| 104. Ausstechform | 140. Zuckerguss |

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| 141. schmoren | 171. Bananen |
| 142. Maggie | 172. Zucchini |
| 143. Tiramisu | 173. Feta |
| 144. Sirup | 174. Hähnchencurry |
| 145. Zitronensaft | 175. Mangold |
| 146. würzen | 176. Püree |
| 147. Slow Cooking | 177. Sandwich |
| 148. Wok | 178. Hähnchenbrust |
| 149. Salz | 179. Gemüsepfanne |
| 150. Spaghetti | 180. Schafskäse |
| 151. Weihnachtsbäckerei | 181. Flammkuchen |
| 152. Christstollen | 182. Lasagne |
| 153. Linsen | 183. Enchiladas |
| 154. Erbsen | 184. Waffeln |
| 155. Möhren | 185. Basilikum |
| 156. Spargel | 186. Omlette |
| 157. Kartoffeln | 187. Schwarzbrot |
| 158. Kaffee | 188. Baguette |
| 159. Tee | 189. Blumenkohl |
| 160. Süßstoff | 190. Pommes Frites |
| 161. Sauerbraten | 191. Burger |
| 162. Pasta | 192. Gyros |
| 163. Lachs | 193. Gulasch |
| 164. Salat | 194. Carbonara |
| 165. Milchreis | 195. Mango |
| 166. Spiegelei | 196. Avocado |
| 167. Forelle | 197. Rucola |
| 168. Kartoffelchips | 198. Tomaten |
| 169. Salzstangen | 199. Frikadelle |
| 170. Hackfleisch | 200. Bergkäse |

Lesen Sie die Phrasen mit Ihrer lauten Ah-Stimme:

1. die Kochschürze umbinden
2. ein vegetarisches Kochbuch
3. der kalorienreiche Geburtstagskuchen
4. der geliebte Sonntagsbraten
5. ein großer Kochtopf
6. frische Kräuter
7. den Pürierstab benutzen
8. Gemüse waschen
9. salziger Fisch
10. vier Gänge Menü
11. süßer Schokoladenkuchen
12. die Soße abschmecken
13. fruchtiger Nachtisch
14. frischer Obstsalat
15. Kuchenform einfetten
16. regionale Küche
17. mediterrane Vorspeise
18. Topflappen stricken
19. gefüllter Kühlschrank
20. Angebot im Supermarkt
21. lange Einkaufsliste
22. teurer Wein
23. gelbe Eieruhr
24. teures Geschirr
25. feines Besteck
26. aufwändiges Menü
27. ein besonderes Sonntagsfrühstück
28. gute Köchin
29. gefüllte Vorratskammer
30. neuer Backofen
31. interessante Kochsendung schauen
32. spezielle Backtipps erfahren
33. Geburtstagstorte backen
34. leckere Sahnehaube
35. saftiges Fleisch
36. heiße Suppe
37. Weihnachtsgebäck
38. süße Vorspeise
39. leckerer Hauptgang

40. selbstgebackenes Brot
41. Kaffee und Kuchen
42. den Abwasch erledigen
43. kalter Hund oder kalte Schnauze

Lesen Sie die Sätze mit Ihrer lauten Ah-Stimme:

1. Die neue Kochschürze passt gut.
2. In diesem Kochbuch gibt es Rezepte mit sehr Appetit anregenden Bildern.
3. Der Geburtstagskuchen schmeckt fantastisch.
4. Die Familie isst am Sonntag am liebsten selbstgemachten Braten.
5. Ein Gericht mit frischen Kräutern schmeckt gleich viel besser.
6. Dieses Stück Fleisch passt nur in den großen Bratentopf.
7. Selbstgebackenes Brot schmeckt immer noch am besten.
8. Der Hauptgang war kaum zu schaffen.
9. In der Weihnachtszeit duftet es in den Küchen nach Gebäck.
10. Für einen deftigen Braten benötigt man gutes saftiges Fleisch.
11. Jedes Kuchenstück bekommt eine zusätzliche Sahnehaube.
12. Wir tauschen beim Kaffeetrinken gerne unsere Back- und Kochrezepte aus.
13. Im Fernsehen gibt es eine Reihe interessanter Kochsendungen.
14. Die Vorratskammer ist gefüllt mit vielen Leckereien.
15. Das Sonntagsfrühstück findet draußen im Garten statt.
16. Das Weihnachtsmenü war in diesem Jahr recht zeit- und arbeitsaufwendig.
17. Das Supermarktangebot galt leider nur einen Tag.
18. Wenn die ganze Familie nach Hause kommt, muss der Kühlschrank gefüllt sein.
19. Das Gemüse ist frisch vom Feld.
20. Für den Kuchen braucht man fünf Eier.
21. Im Sommer essen viele Menschen gerne eine Schüssel frischen Obstsalat.
22. Der neue Backofen ist leicht zu bedienen.
23. Auf dem Einkaufszettel stehen alle wichtigen Zutaten für das Festessen.
24. Zum Brotbacken benötigt man eine große Backform.
25. An kalten Wintertagen freut man sich über eine heiße Suppe.
26. Damit mir der Kuchen im Backofen nicht verbrennt, stelle ich mir zur Erinnerung lieber die Eieruhr.
27. Obwohl der Wein sehr preiswert war, schmeckt er hervorragend zu dem Fischgericht.
28. Am nächsten Wochenende laden wir unsere Freunde zum gemeinsamen Kochen ein.
29. Zu einem leckeren Kuchenstück gehört eine gute Tasse Kaffee.
30. An Festtagen benutzt man das feine Geschirr.
31. Auf dem Markt kann man regionales Gemüse und Obst kaufen.

32. Wenn man ein Gericht sehr gerne und oft kocht, weiß man die Zutaten meist auswendig.
33. Es ist schön, dass es in dieser Stadt so viele Restaurants mit unterschiedlichsten Essensangeboten gibt.
34. Viele Jugendliche essen gerne Fastfood.
35. Eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung spielt eine immer größere Rolle.
36. Um ein neues Gericht auszuprobieren braucht man Zeit und Muße.
37. In einem Kochkurs lernt man nicht nur viele Dinge über das Kochen an sich, sondern man erfährt, dass gemeinsames Kochen sehr viel Spaß machen kann.
38. Nach dem Essen muss leider noch gespült werden.
39. Ich habe mich zu einem Kochkurs an der Volkshochschule angemeldet.
40. Ein bekanntes deutsches Sprichwort heißt: Liebe geht durch den Magen.
41. Französische Croissants sind auch in Deutschland auf vielen reichhaltig gedeckten Frühstückstischen zu finden.
42. Der Speisemohn auf Mohnbrötchen enthält tatsächlich winzige Spuren von Opium.
Dass man sich nach dem Verzehr eines Mohnbrötchens anschließend glücklich fühlen kann, liegt aber sicher nicht am Opium.
43. Laugenstangen sind besonders in Süddeutschland verbreitet. Sie werden in Biergärten gerne zu Obazda und Weißwürsten serviert.
44. Ebenfalls eher in Süddeutschland ist die Butterbrezel zu finden - ein Laugengebäck, das in der Bäckerei vor dem Verkauf bereits mit reichlich Butter beschmiert wird.
45. Ich bestelle mir gerne nach dem Essen einen Espresso.
Aber wie heißt denn der Plural von Espresso, wenn ich zwei bestellen will? Espressos oder Espresso?
Der Duden erlaubt tatsächlich beide Varianten.
Aber wenn Sie drei bestellen wollen, heißt es laut Duden: drei Espresso
Verstehen Sie das? Was würde ein Italiener dazu sagen?
Fragen Sie doch einmal nach.
46. Ein italienischer Cappuccino besteht aus ungefähr 30 ml Espresso und 100 - 150 ml halbflüssiger, aufgeschäumter Milch.
47. Nicht Bier sondern Kaffee scheint das Lieblingsgetränk der Deutschen zu sein.
48. Wir trinken im Schnitt 148 Liter Kaffee, 133 Liter Mineralwasser und 111 Liter Bier pro Kopf im Jahr. (so berichtet jedenfalls Kaffee-trinken24.de)

49. Meine Mutter hat mir zum Geburtstag immer einen "kalten Hund" gebacken.
50. Jedenfalls haben wir diesen wunderbaren Kuchen aus Fett, Kakao, Zucker und Butterkeksen so genannt.
51. In anderen Familien hieß dieser kalorienreiche Kuchen "Kalte Schnauze".
Wie heißt er bei Ihnen?
52. Möchtest du zum Frühstück ein Ei oder ein Rührei?
53. Soll das Ei weich oder hart gekocht sein? Soll ich auch Brötchen beim Bäcker holen?
54. Ich habe heute keine Lust zu Kochen. Sollen wir uns eine Pizza bestellen?
55. Bist du pünktlich zum Mittagessen zurück?
56. Ich freue mich auf das Plätzchenbacken im Dezember.
57. Was wollen wir zu Weihnachten essen?
58. Ich könnte für Sonntagnachmittag einen Käsekuchen backen.
59. Was meinst du?
60. Möchtest du zum Essen einen Wein trinken oder Wasser oder beides?
61. Das Wasser mit oder ohne Kohlensäure (Bitzel)?
62. Ich möchte gerne noch etwas frischen Pfeffer. Haben Sie eine Pfeffermühle?
63. Zu einem gesunden Frühstück gehört für mich ein Glas Orangensaft.
64. Ohne einen Kaffee gehe ich nicht aus dem Haus.
65. Über die Frage, ob das Frühstück die wichtigste Mahlzeit am Tage ist, lässt sich trefflich streiten.
66. Jedenfalls fällt das Frühstück in anderen Ländern (Frankreich, Griechenland, USA ...) deutlich anders aus als in Deutschland.
67. Zum amerikanischen Frühstück gehören Ei, Pancakes, Würstchen und Speck.
68. Für den klassischen Eiersalat werden Eier zunächst hart gekocht.
69. Den Salat bitte zuerst waschen, putzen und trockenschleudern.
70. Vinaigrette ist eine kalte Sauce aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer. Je nach Geschmack können weitere Zutaten wie Kräuter oder Senf hinzugefügt werden.
71. In Norddeutschland wird der Salatsauce auch gerne ein wenig Zucker hinzugegeben. Die Süße kann unser zentrales Belohnungssystem anregen.
72. Im Internet findet sich eine schier unendliche Zahl von leckeren Rezepten.

Lesen Sie die Texte mit Ihrer lauten Ah-Stimme:

"Widme dich der Liebe und dem Kochen mit wagemutiger Sorglosigkeit." (Dalai Lama)
Nachfolgend finden Sie einige einfache Rezepte, die Sie LOUD lesen aber auch nachkochen können.

1. **Kartoffelsalat:** Kartoffeln pellen und kochen, abkühlen lassen (am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen) in Scheiben schneiden. Leichte Mayonnaise, etwas Sahne und Essig vermischen. Gurken kleinschneiden, Zwiebel fein hacken und unter das Mayonnaise-Gemisch rühren. Brühwürfel kräftig aufbrühen und zum Rest dazugeben, mit Pfeffer, Salz, Zucker und wenn gewünscht mit Zitronensaft abschmecken. Sauce über die Kartoffeln geben, gut verrühren und durchziehen lassen.
2. **Gemüsesuppe:** Gesalzene Fleischbrühe zum Kochen bringen, Gemüse (zum Beispiel Möhren, Erbsen, Bohnen, Tomaten) kleinschneiden und in die Brühe geben. Das Ganze wieder zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze in 30 Min. gar kochen. Die Suppe mit Salz und Fleischextrakt oder Suppenwürze abschmecken und mit Petersilie anrichten. Eierstich, Markklößchen oder Champignons verfeinern die Frühlingsuppe.
3. **Spaghetti Bolognese:** Tomaten abziehen und entkernen oder 1 Dose Tomaten verwenden. Hackfleisch und Zwiebeln im Topf anbraten. Tomaten, Tomatenmark, Wasser und Sahne hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Etwa 20 Min. köcheln lassen. Währenddessen die Spaghetti im Salzwasser al dente kochen und mit der Hackfleischsauce servieren.
4. **Erdbeerquark:** Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und mit etwas Zucker bestreuen. Quark, Zucker (nach Geschmack) und ein bisschen Milch vermischen. Erdbeeren dazugeben und vermischen. Sofort verzehren oder kühlen. Alternativ können Himbeeren, Kirschen oder anderes Obst verwendet werden.
5. **Marmorkuchen:** Butter und Zucker mit einem Rührgerät so lange in einer Schüssel schlagen, bis die Masse weiß-schaumig ist. Die Zitronenschale auf einer feinen Reibe abreiben, zusammen mit 2 Prisen Salz, Vanillezucker,

und den Eiern zur Butter-Zucker-Masse geben und so lange weiter schlagen, bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Mehl und Backpulver mischen und über den Teig sieben. Milch hinzufügen. Alles verrühren. Eine Kranz- oder Guglhupfform einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen. Der anderen Teighälfte das Kakaopulver und die restliche Milch zufügen und alles miteinander verrühren. Den dunklen Teig nun auf den hellen Teig geben und vorsichtig mit einer Gabel oder einem Löffelstiel Spiralen durchziehen, um eine schöne Marmorstruktur zu erhalten.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 1 Stunde backen. Den Kuchen anschließend in der Form 20 Min. abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

6. Obstboden: Aus Margarine, Eiern, Vanillezucker, Zucker, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen. Den Teig in eine vorbereitete Obstbodenform füllen und verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 Min. backen. Anschließend erkalten lassen und beliebig belegen.

7. Der Obstboden war das letzte Rezept zu diesem Thema. Jetzt sollten Sie Ihr eigenes Kochbuch nehmen und daraus Ihre Lieblingsrezepte vorlesen. Vielleicht stoßen Sie dabei auch auf ein Gericht, das Sie schon lange nicht mehr gekocht haben.

An dieser Stelle könnte ein Rezept für einen "kalten Hund" stehen. Haben Sie eines, das wir hier für alle User zur Verfügung stellen können?

Schreiben Sie an: info@lsvt.de