

SKRIPT

SEKTOR: GASTRONOMIE IN SPANIEN

THEMA: ZUBEREITUNG EINES TRADITIONELLEN GERICHTS -
WIR ZEIGEN DIR, WIE MAN PAELLA ZUBEREITET
UND DU LERNST DIE WICHTIGSTEN BEGRIFFE



Willkommen an der Mittelmeerküste Spaniens!
¡Bienvenidos a la costa mediterránea de España!
Wenn Du hier bist, wirst Du höchstwahrscheinlich Paella probieren.



Möchten Sie eine Paella bestellen?
¿Quieren reservar una paella?
Entscheide Dich für eine Art von Paella: mit Fleisch - **de carne**,
mit Meeresfrüchten - **marisco**, gemischt - **mixta** oder
vegetarisch - **vegetariana**?



Die Grundzutat ist Reis - **arroz** -, der zusammen mit anderen
Zutaten in einer großen Pfanne mit 2 Griffen langsam gekocht
wird, die genauso heißt wie das Gericht - **paella** oder manchmal
auch **paellera**.



Für die Zubereitung einer Paella mit Meeresfrüchten - **Paella de Marisco** - werden folgende Zutaten benötigt: Seeteufel - **Raps**, geschälte Garnelen - **Gambas**, Venusmuscheln - **Almejas**, Garnelen - **Langostinos** und Fisch - **Pescado**.



Für ein gutes Sofrito braucht man auch einige Gemüse - **verduras**: Zwiebel - **cebolla**, Karotte - **zanahoria**, grüne Paprika - **pimiento verde**, Tomate - **tomate**, Knoblauchzehen - **dientes de ajo**, alles fein gehackt.



In der **Paellera** (der großen Bratpfanne) das Gemüse 5 Minuten lang pochieren oder sautieren. Dann den Fisch, die Garnelen und die Venusmuscheln hinzufügen - **añadir**. Gut anbraten und den Reis dazugeben.



Danach umrühren und die Fischbrühe - **caldo** - hinzufügen. Salz - **sal** nach Bedarf anpassen. Wenn die Brühe zu kochen beginnt, die Garnelen darauf legen und 15 Minuten bei niedriger Hitze kochen, bis sie gar sind.



Traditionell wurde die Paella direkt aus der Paellera gegessen. Die Leute saßen rundherum, und jeder begann mit einem Holzlöffel zu essen - **cuchara**. Man sollte alles zusammen probieren.



Heute ist es in der Regel ein Kellner - **camarero** oder ein Koch - **chef**, der jedem Gast die Paella auf dem Teller serviert. Er stellt die Paella auf einen separaten Tisch und bedient mit einer Gabel - **tenedor** - und einem Löffel. Die Portionen sind sehr großzügig und enthalten alle Zutaten.



Wenn nun jeder seinen Teller bekommen hat, können Sie den Gästen Guten Appetitt wünschen. **¡Qué aproveche!**

WORTSCHATZLISTE

SEKTOR: GASTRONOMIE IN SPANIEN

THEMA: ZUBEREITUNG EINES TRADITIONELLEN GERICHTS -
WIR ZEIGEN DIR, WIE MAN PAELLA ZUBEREITET
UND DU LERNST DIE WICHTIGSTEN BEGRIFFE

SPANISCH	DEINE SPRACHE
<i>¡Bienvenidos a España!</i>	
<i>¿Quieren reservar una paella?</i>	
<i>de carne</i>	
<i>de marisco</i>	
<i>mixta</i>	
<i>vegetariana</i>	
<i>arroz</i>	
<i>paella</i>	
<i>paellera</i>	
<i>paella de marisco</i>	
<i>rape</i>	
<i>gambas</i>	
<i>almejas</i>	
<i>langostinos</i>	
<i>pescado</i>	
<i>verduras</i>	
<i>sofrito</i>	
<i>cebolla</i>	
<i>zanahoria</i>	
<i>pimiento verde</i>	
<i>tomate</i>	
<i>dientes de ajo</i>	
<i>pochar</i>	
<i>añadir</i>	
<i>remover</i>	
<i>caldo</i>	
<i>sal</i>	
<i>cocinar</i>	
<i>cuchara</i>	
<i>comer</i>	
<i>apartar</i>	
<i>camarero</i>	

<i>chef</i>	
<i>tenedor</i>	
<i>¿Qué aproveche!</i>	