



## Kreuzworträtsel der Köche Niedersachsen

Marcus Petersen-Clausen mit seiner Internetseite Köche-Nord.de versucht die ganze Gastronomie zu verändern ! Deshalb habe ich auf der Facebookseite „Kreuzworträtsel der Köche Niedersachsen“ jetzt mal 42 kostenlose Kreuzworträtsel für Köche und Kochlehrlinge raus gegeben. Die Lösung zu den einzelnen Rätseln ist zwar dabei, Sinn der ganzen Aktion ist es allerdings das Sie sich unser kostenloses Lebensmittellexikon runter laden ! Wir möchten Ihnen helfen das 2000 Einträge Lexikon spielerisch auswendig zu lernen, wenn Sie nicht weiter kommen haben Sie ja immer noch die Lösung

**Das kostenlose Lebensmittel Lexikon finden Sie unter**

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=150>

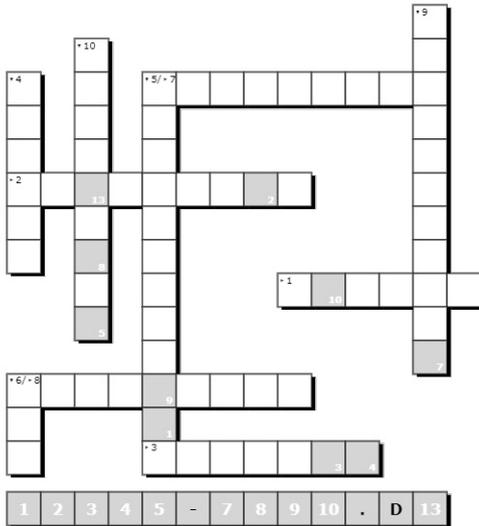
(es wird ständig erweitert !)

Mfg Marcus Petersen-Clausen

<http://www.xn--kche-nord-07a.de/>

<https://cutt.ly/ifRMCYg>





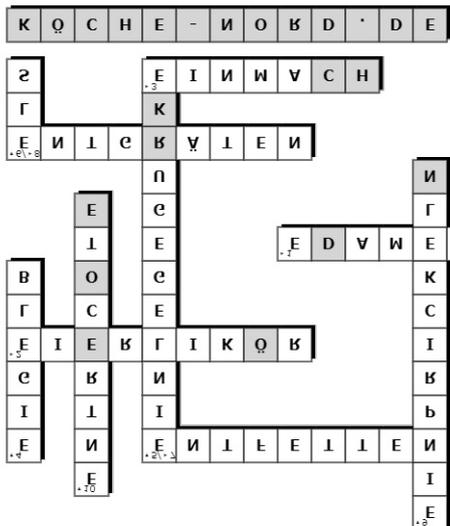
1. Dieser Käse ist mit gelber oder roter Paraffinschicht (oder als Ersatz mit Kunststoffolie) überzogen. Er ist ein Schnittkäse aus pasteurisierter Vollmilch.
2. Dieser Likör (auch Advocaat, Avocat oder Advocat genannt) ist ein alkoholisches Getränk aus der Gruppe der Liköre und wird unter anderem aus Alkohol, dem Eigelb und Zucker hergestellt.
3. Das Mehl wird max. 2-3 Minuten in das Fett eingerührt, damit sie schön hell bleibt. Sie ist eine Bindung für helle Suppen und Saucen.
4. Anderes Wort für Eidotter.
5. Anderes Wort für kleine Variationen der Salatgurke, in einer Flüssigkeit aus Essig, Gewürzen und Kräutern. Sie sind so lange haltbar gemacht worden.
6. Dieser Kräuterbitter ist ein wermutlastiger Kräuter-Bitter oder ein Kräuter-Schnaps, der nicht gebrannt wird. Er ist vor allem sehr bekannt aus dem Raum Monschau in der Eifel (Norderin-Westpfahlen), hat aber auch in der Region Niederrhein und in den benachbarten Niederlanden eine Tradition.
7. Abschöpfen des Fettes von Suppen, Saucen und so weiter.
8. Die große Mittelgräte aus Fischen entfernen.
9. Stechen sie das Gar-gut mit Holzstäbchen ein.
10. Mittelrippenstück

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

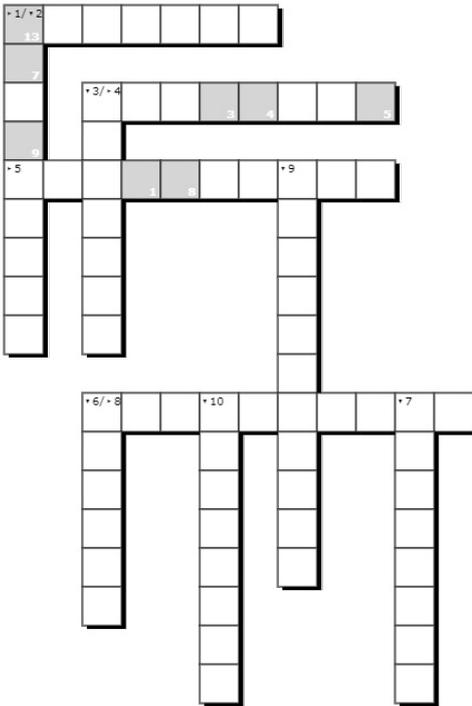
Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/>

<https://www.koechen-nord.de/generator>



- von [Köche-Nord.de](https://www.koechen-nord.de)  
 Mfg Marcus Petersen-Clausen
- haben !  
 gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
 (<https://forum.koechen-nord.de/viewforum.php?f=150>)  
 Lebensmittel Lexikon  
 das wir mit Hilfe unseres kostenlosen  
 Ein Kreuzworträtsel für Köche
10. Mittelrippenstück
  9. Stechen sie das Gar-gut mit Holzstäbchen ein
  8. Die große Mittelgräte aus Fischen entfernen.
  7. Abschöpfen des Fettes von Suppen, Saucen und so weiter.  
 und in den benachbarten Niederlanden eine Tradition
  6. Dieser Kräuterbitter ist ein wermutlastiger Kräuter-Bitter oder ein Kräuter-Schnaps, der nicht gebrannt wird. Er ist vor allem sehr bekannt aus dem Raum Monschau in der Eifel (Norderin-Westpfahlen), hat aber auch in der Region Niederrhein und in den benachbarten Niederlanden eine Tradition.
  5. Anderes Wort für kleine Variationen der Salatgurke, in einer Flüssigkeit aus Essig, Gewürzen und Kräutern. Sie sind so lange haltbar gemacht worden.
  4. Anderes Wort für Eidotter.  
 Saucen
  3. Das Mehl wird max. 2-3 Minuten in das Fett eingerührt, damit sie schön hell bleibt. Sie ist eine Bindung für helle Suppen und Saucen
  2. Dieser Likör (auch Advocaat, Avocat oder Advocat genannt) ist ein alkoholisches Getränk aus der Gruppe der Liköre und wird unter anderem aus Alkohol, dem Eigelb und Zucker hergestellt.  
 ein alkoholisches Getränk aus der Gruppe der Liköre und wird unter anderem aus Alkohol, dem Eigelb und Zucker hergestellt
  1. Dieser Käse ist mit gelber oder roter Paraffinschicht (oder als Ersatz mit Kunststoffolie) überzogen. Er ist ein Schnittkäse aus pasteurisierter Vollmilch.



1. Alle warmen und kalten Gerichte, die bei einem Diner vor dem großen Fleischgericht gereicht werden.
2. Süße Speisen, die zwischen den Gängen eines Diners gegeben werden. Auch leichte Gemüsegerichte, welche auf den Braten folgen, sind möglich.
3. Anderes Wort für die Schweinehaxe von Bug (Vorderhaxe) oder die Keule (Hinterhaxe). Das Fleisch wird gepökelt (Berliner Eisbein), in kräftigem Sud gekocht oder als Grill- oder Schmorhaxe verwendet.
4. Anderes Wort für zu einem schaumigen, schnittfestem Schnee geschlagenes Eiklar.
5. Anderes Wort für vor dem Verzehr gekühlte Schokoladenpralinen, meistens mit einer Hülle aus ungehärtetem Kokosfett mit Kakao beziehungsweise Schokolade sowie vielfältiger Füllung, häufig Nugat. Bei Eiskonfekt schmilzt die Hülle erst im Mund, so entzieht sie der Mundhöhle Wärme; dadurch fühlt sich das Eiskonfekt warm an. Um den Eindruck der Kühle noch zu verstärken, wird Dextrose oder Menthol zugemischt.
6. Anderes Wort für Eiklar
7. Anderes Wort für Eisbergsalat
8. Dieser Käse wird auch „Schweizer Käse“ genannt. Es ist Hartkäse in Mühlensteinform aus Rohmilch mit einer leicht bräunlichen bis goldgelben festen Rinde und mattgelbem Inneren sowie regelmäßiger Kirschgroßer Lochung.
9. Sie ermöglichen es, dass zwei sonst nicht miteinander mischbare Substanzen (wie zum Beispiel Fett und Wasser) doch einheitlich vermischt werden können.
10. Es ist eine Verbindung von zwei normalerweise unverträglichen Stoffen wie bei Fett-In-Wasser-\*\*\*\* (Milch und Sahne), oder Wasser-In-Fett-\*\*\*\* (Butter und Margarine), ermöglicht durch einen \*\*\*\* (wie Lecithin), zum Beispiel \*\*\*\* (lecithinhaltig).

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

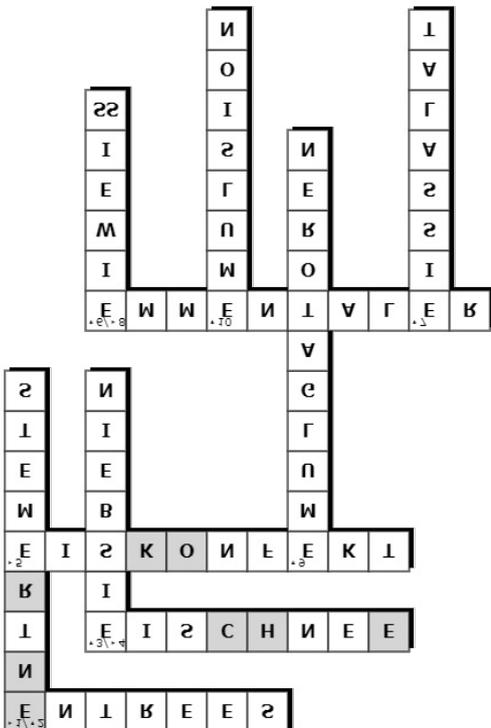
Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

1 Ö 3 4 5 - 7 8 9 D . D 13

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/>

<https://www.koeche-nord.de/> - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator

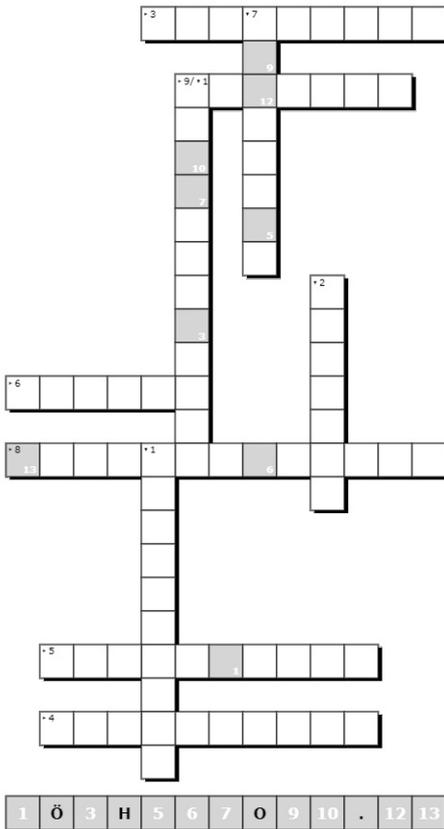
K Ö C H E - I O B D . D E



von Köche-Nord.de Mfg Marcus Petersen-Clausen

Es macht mit unserem kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

- (siehe hier)
1. Alle warmen und kalten Gerichte, die bei einem Diner vor dem großen Fleischgericht gereicht werden.
2. Süße Speisen, die zwischen den Gängen eines Diners gegeben werden. Auch leichte Gemüsegerichte, welche auf den Braten folgen, sind möglich.
3. Anderes Wort für die Schweinehaxe von Bug (Vorderhaxe) oder die Keule (Hinterhaxe). Das Fleisch wird gepökelt (Berliner Eisbein), in kräftigem Sud gekocht oder als Grill- oder Schmorhaxe verwendet.
4. Anderes Wort für zu einem schaumigen, schnittfestem Schnee geschlagenes Eiklar.
5. Anderes Wort für vor dem Verzehr gekühlte Schokoladenpralinen, meistens mit einer Hülle aus ungehärtetem Kokosfett mit Kakao beziehungsweise Schokolade sowie vielfältiger Füllung, häufig Nugat. Bei Eiskonfekt schmilzt die Hülle erst im Mund, so entzieht sie der Mundhöhle Wärme; dadurch fühlt sich das Eiskonfekt warm an. Um den Eindruck der Kühle noch zu verstärken, wird Dextrose oder Menthol zugemischt.
6. Anderes Wort für Eiklar
7. Anderes Wort für Eisbergsalat
8. Dieser Käse wird auch „Schweizer Käse“ genannt. Es ist Hartkäse in Mühlensteinform aus Rohmilch mit einer leicht bräunlichen bis goldgelben festen Rinde und mattgelbem Inneren sowie regelmäßiger Kirschgroßer Lochung.
9. Sie ermöglichen es, dass zwei sonst nicht miteinander mischbare Substanzen (wie zum Beispiel Fett und Wasser) doch einheitlich vermischt werden können.
10. Es ist eine Verbindung von zwei normalerweise unverträglichen Stoffen wie bei Fett-In-Wasser-\*\*\*\* (Milch und Sahne), oder Wasser-In-Fett-\*\*\*\* (Butter und Margarine), ermöglicht durch einen \*\*\*\* (wie Lecithin), zum Beispiel \*\*\*\* (lecithinhaltig).



1. Schnetzeln oder \*\*\*\*\*: Fleisch, Fisch und Gemüse werden vor deren Weiterverarbeitung in feine Streifen geschnitten
2. Dieser Salat ist eine Zuchtform einer schon im Altertum bekannten Zichorienart Eskarjol (breitblättrig) und Frieseesalat (stark gezackt und kraus).
3. Die Samen von Angelika verwendet man als Aromastoff für Wermut und ansartige Getränke, gekochte Blätter als Gemüse, gehackte, kandierte Blätter zum Würzen von Lebkuchen, Puddings sowie Sorffies, gehackte, rohe Blätter für Marinaden. Achtung: Als Tee fördert Angelika die Verdauung und löst Krämpfe.
4. Diese Brust gibt es halbiert oder ganz, je nach Größe frisch oder gefroren, besonders beliebt ist die Barbarie-\*\*\*\* Das Tier wird meistens im Ganzen gebraten, im Ganzen geräuchert gilt sie unter Feinschmeckern als Delikatesse.
5. Diese Keule sind vom Rumpf und Rüdigratknochen getrennte brat fähige, herzhaft Teilstücke der Ente. Sie werden gebraten oder gegrillt.
6. Anderes Wort für Fermente (wenn sie synthetisch sind). Sie gehören zu den Proteinen und wirken wie Katalysatoren, daher sie bewirken oder beschleunigen in Organismen bestimmte Reaktionen, zum Beispiel Lab
7. Anderes Wort für Kartoffeln
8. Die frischen plürierten Erdbeeren sind so schön fruchtig, dass Sie den Wodka nur ganz dezent schmecken. Das allerdings kann leider fatale Folgen haben, denn so mancher Besuch ist hier nach einem gemütlichen Abend auf der Terrasse "leicht angeheitert" von dannen Richtung Helmat gezogen.
9. Diese Nüsse heißen so, weil ihre Hülse sich nach Abblühen zum Reifen in die Erde einbohren. Sie sind reich an ungesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Mineralstoffen. Sie werden zur Herstellung von Butter und als Knabberartikel meistens geröstet und gesalzen verwendet. In der Weihnachtszeit werden sie meist ungesalzen in der Hülse angeboten. Achtung: Die Nüsse können Allergien auslösen.
10. Anderes Wort für Erdnussbutter

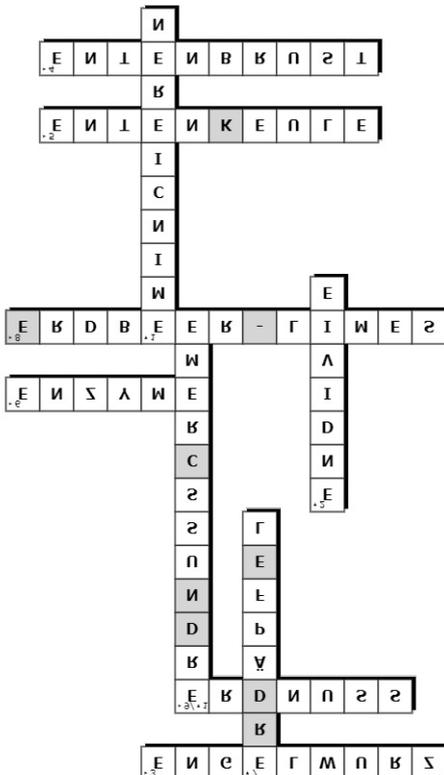
Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosem Lebensmittel Lexikon (<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de



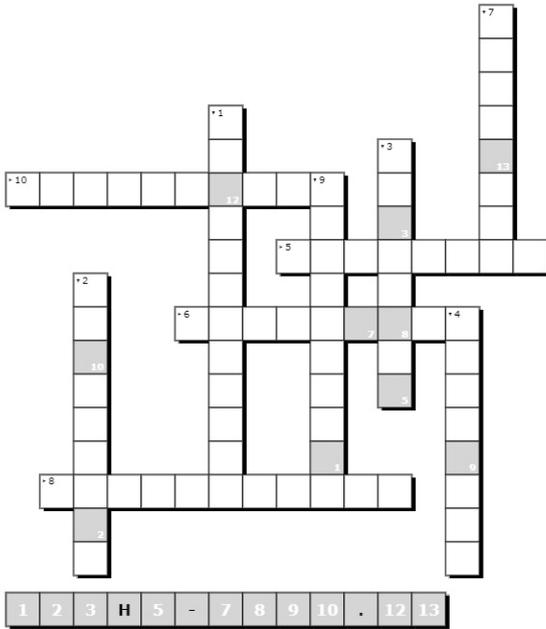
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

<https://www.koche-nord.de> - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator



von Köche-Nord.de  
Mfg Marcus Petersen-Clausen  
haben !  
gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt !  
( <https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150> )  
Lebensmittel Lexikon  
das wir mit Hilfe unseres kostenlosem  
Ein Kreuzworträtsel für Köche

- 10: anderes Wort für Erdnussbutter  
angabe:  
der Nüsse anderorten" Aschlung: Die Nüsse können Allergien  
auslösen. In der Weihnachtszeit werden sie meist ungesalzen in  
von Butter, und die Knabberartikel meistens geröstet und gesalzen  
festzuhalten. Eiweiß und Mineralstoffen. Sie werden zur Herstellung  
keifen in die Erde einbohren. Sie sind reich an ungesättigten  
5: Diese Nüsse heißen so, weil ihre Hülse sich nach Abblühen zum  
von dannen Richtung Helmat gezogen.  
einem demüthigen Abend auf der Terrasse "leicht angeheitert",  
leider. Etwas ködren haben" denn so mancher Besuch ist hier nach  
Sie den Wodka nur ganz dezent schmecken. Das allerdings kann  
8: Die frischen plürierten Erdbeeren sind so schön fruchtig, dass  
" anderes Wort für Kartoffeln  
reaktionen" zum Beispiel Lab  
sie bewirken oder beschleunigen in Organismen bestimmte  
gehoren zu den Proteinen und wie Katalysatoren" daher  
8: anderes Wort für Kartoffeln (wenn sie synthetisch sind), sie  
oder gegrillt.  
dies (ähnlich) breitblättrige der Ente. Sie werden gebraten  
2: Diese Keule sind vom Rumpf und Rüdigratknochen getrennte  
nieren, zum Beispiel Lab  
mit Mehlens im Ganzen gebraten, im Ganzen geräuchert gilt sie  
oder gebraten" besonders beliebt ist die Barbarie-\*\*\*\* Das Tier  
4: Diese Brust gibt es halbiert oder ganz, je nach Größe frisch  
Krämpfe  
Achtung: Als Tee fördert Angelika die Verdauung und löst  
brudlung sowie Sorffies" gehackte, kandierte Blätter für  
gekochte Blätter als Gemüse" gehackte, rohe Blätter für  
Wermut und ansartige Getränke (breitblättrig) und Frieseesalat  
3: Die Samen von Angelika verwendet man als Aromastoff für  
(siehe Rezept für Knabberartikel)  
gekandierten Zichorienart Eskarjol (breitblättrig) und Frieseesalat  
5: Dieser Salat ist eine Zuchtform einer schon im Altertum  
beim Weiterverarbeitung in feine Streifen geschnitten  
1: Schnetzeln oder \*\*\*\*\*: Fleisch, Fisch und Gemüse werden vor



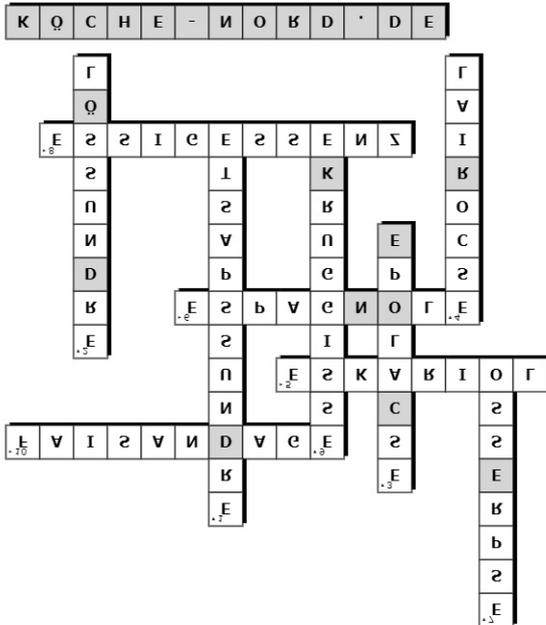
1. Anderes Wort für Erdnussbutter
2. Dieses Öl wird aus Nüssen gewonnen. Es ist ein wichtiger Rohstofflieferant für Margarine. Wegen seines feinen Geschmackes wird das Öl gerne für Salate verwendet.
3. Eine rohe Fleischscheibe im Gegensatz zur Tranche.
4. Dieser Likör ist ein Kräuter-Likör, der einen sehr extrem hohen Alkoholgehalt hat und übrigens dem französischen Chartreuse nachempfunden ist. Der Kräuter-Likör wurde erstmals schon 1910 von der Unternehmensgruppe Anton Riemerschmid auf den Markt gebracht. Als Erfinder von des Likörs gilt Robert Riemerschmid.
5. Dieser Salat ist eine glattblättrige Art der Endivie mit stark ausgeprägter Mittelrippe und breiteren sowie kräftiger gezahnten Blätter beim nah verwandten Friseesalat. Eskarol ist geschmacklich derber. Im halb geschlossenen Kopf findet sich ein festes, gelbes Herz. Der Salat wird überwiegend für Mischsalate verwendet.
6. Anderes Wort für spanische Sauce oder braune Vorratsauce.
7. Dieser Kaffee ist besonders im Mittelmeerraum eine bevorzugte Zubereitungsart von Kaffee, bei der Wasser mit hohem Druck durch sehr fein gemahlenes Kaffeemehl gepresst wird. Er wird üblicherweise mit einem Glas Wasser serviert.
8. Diese Essenz hat außer seltener Säure keinen Geschmacksträger. Sie hat für den gewerblichen Bedarf bis zu 80 % Säure und für den Haushaltsbedarf nur 25 %. Achtung: Es ist höchste Vorsicht wegen der Verätzungsgefahr geboten.
9. Diese Gurken sind kleine Gurken mit Essig, Gewürzen und Kräutern in Gläser eingelegt. Sie schmecken sauer und sind sehr lange haltbar.
10. Anderes Wort für Fasan

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von [Köche-Nord.de](https://www.koeche-nord.de)

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

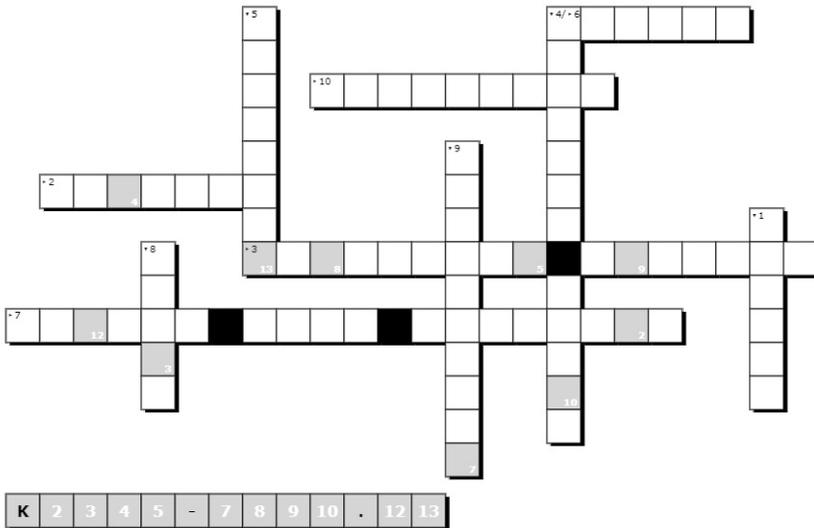
<https://www.xwords-generator.de/de>  
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator



von [Köche-Nord.de](https://www.koeche-nord.de)  
Mfg Marcus Petersen-Clausen

haben !  
gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
( <https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=150> )  
Lebensmittel Lexikon  
das wir mit Hilfe unseres kostenlosen  
Ein Kreuzworträtsel für Köche

10. Anderes Wort für Fasan  
lange haltbar.  
Kräutern in Gläser eingelegt. Sie schmecken sauer und sind sehr  
a. Diese Gurken sind kleine Gurken mit Essig, Gewürzen und  
höchste Vorsicht wegen der Verätzungsgefahr geboten.  
8. Diese Essenz hat außer seltener Säure keinen  
mild. Es wird üblicherweise mit einem Glas Wasser serviert.  
7. Dieser Kaffee ist besonders im Mittelmeerraum eine  
6. Anderes Wort für spanische Sauce oder braune Vorratsauce.  
verwendet.  
festes, gelbes Herz. Der Salat wird überwiegend für Mischsalate  
geschmacklich derber. Im halb geschlossenen Kopf findet sich ein  
Blätter beim nah verwandten Friseesalat. Eskarol ist  
ausgeprägter Mittelrippe und breiteren sowie kräftiger gezahnten  
5. Dieser Salat ist eine glattblättrige Art der Endivie mit stark  
Riemerschmid.  
Markt gebracht. Als Erfinder von des Likörs gilt Robert  
1910 von der Unternehmensgruppe Anton Riemerschmid auf den  
nachempfunden ist. Der Kräuter-Likör wurde erstmals schon  
Alkoholgehalt hat und übrigens dem französischen Chartreuse  
4. Dieser Likör ist ein Kräuter-Likör, der einen sehr extrem hohen  
3. Eine rohe Fleischscheibe im Gegensatz zur Tranche  
Geschmackes wird das Öl gerne für Salate verwendet.  
Rohstofflieferant für Margarine. Wegen seines feinen  
2. Dieses Öl wird aus Nüssen gewonnen. Es ist ein wichtiger  
1. Anderes Wort für Erdnussbutter.



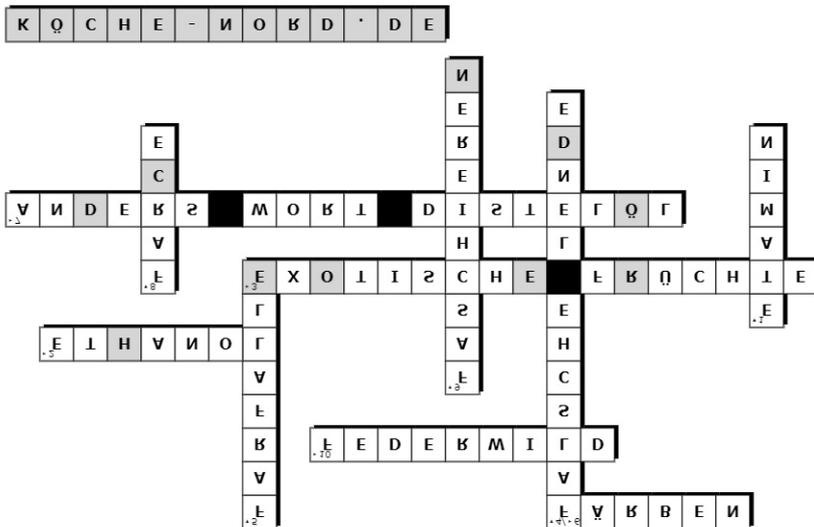
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator  
<https://www.xwords-generator.de/>

1. Feines Tuch zum Passieren und abseihen von Fonds, Suppen und Saucen
2. Anders Wort für Ethylalkohol ist eine farblose organische Verbindung. Es entsteht bei der Vergärung (alkoholische Gärung) von Glucose (Traubenzucker) durch Hefen.
3. Anderes Wort Südfrüchte: Diese Früchte ist ein Sammelbegriff für alle Früchte, die aus den tropischen und subtropischen Gebieten stammen. Als Beispiele nennen wir: Ananas, Avocado, Cherimoya, Granatapfel, Guave, Kiwi, Karambole, Mango, Papayas und die Passionsfrucht.
4. Anderes Wort für ein ledenförmiges Teil vom ausgelösten Rinderfilet.
5. Diese "Schmetterlinge", sind italienische Nudeln in Schmetterlingsform.
6. Ein Zusatz von Farbstoffen die zur Verbesserung oder Veränderung des ursprünglichen Aussehens von Lebensmitteln dienen (zum Beispiel bei Teigwaren). Unter anderem wird es bei Reis, Teigwaren, Suppen und Saucen verwendet.
7. Färberdistelöl
8. Anderes Wort feingehackte Füllungen/Mischungen für zum Beispiel Geflügel, Tierteile wie Kalbsbrust oder Wildkeule, Pasteten mit Trüffeln, Pistazien, Pilzen, Leber, Zunge, Schinkenwürfeln oder auch Gemüse verfeinert und mit Sahne oder Ei gebunden.
9. Meist durch den Fleischwolf drehen
10. Bezeichnung für alle Jagdbaren Wildgeflügelarten wie Fasan, Wachtel und Wildente.

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen  
 von [Köche-Nord.de](https://www.koche-nord.de)

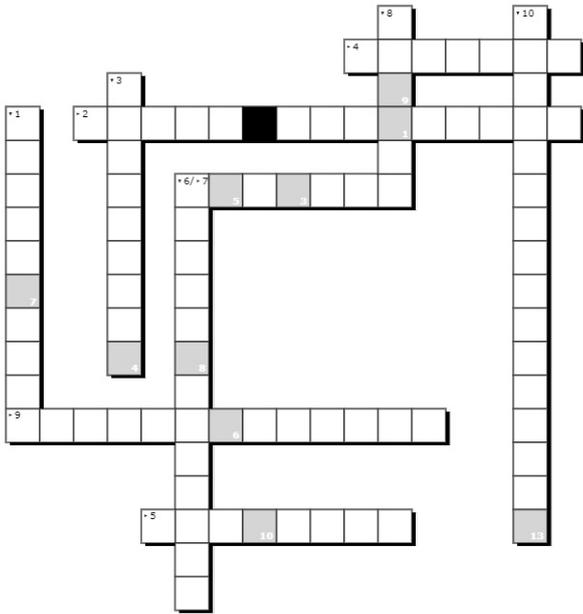
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator  
<https://www.xwords-generator.de/>



1. Feines Tuch zum Passieren und abseihen von Fonds, Suppen und Saucen
2. Anders Wort für Ethylalkohol ist eine farblose organische Verbindung. Es entsteht bei der Vergärung (alkoholische Gärung) von Glucose (Traubenzucker) durch Hefen.
3. Anderes Wort Südfrüchte: Diese Früchte ist ein Sammelbegriff für alle Früchte, die aus den tropischen und subtropischen Gebieten stammen. Als Beispiele nennen wir: Ananas, Avocado, Cherimoya, Granatapfel, Guave, Kiwi, Karambole, Mango, Papayas und die Passionsfrucht.
4. Anderes Wort für ein ledenförmiges Teil vom ausgelösten Rinderfilet.
5. Diese "Schmetterlinge", sind italienische Nudeln in Schmetterlingsform.
6. Ein Zusatz von Farbstoffen die zur Verbesserung oder Veränderung des ursprünglichen Aussehens von Lebensmitteln dienen (zum Beispiel bei Teigwaren). Unter anderem wird es bei Reis, Teigwaren, Suppen und Saucen verwendet.
7. Färberdistelöl
8. Anderes Wort feingehackte Füllungen/Mischungen für zum Beispiel Geflügel, Tierteile wie Kalbsbrust oder Wildkeule, Pasteten mit Trüffeln, Pistazien, Pilzen, Leber, Zunge, Schinkenwürfeln oder auch Gemüse verfeinert und mit Sahne oder Ei gebunden.
9. Meist durch den Fleischwolf drehen
10. Bezeichnung für alle Jagdbaren Wildgeflügelarten wie Fasan, Wachtel und Wildente.

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen  
 von [Köche-Nord.de](https://www.koche-nord.de)



1. Senf aus Feigen
2. Anderes Wort für Feingebäck
3. Sammelbezeichnung für hochwertige Seefische wie zum Beispiel Flunder, Heilbutt, Rotaugen, die Seesunge, Scholle oder der Steinbutt.
4. Anderes Wort für Renke
5. Was ist ein Niederwild oder Haarwildart. Erkennbar ist er am kräftigen Körperbau und an der braunen Fellfarbe. Die Jagdzeit beginnt im Oktober und endet im Januar.
6. Die Bezeichnung für in Teile zerlegte Tierkörper, zum Beispiel Lammkeule, Schnitzfleisch oder Schwelnskotelett.
7. Diese Gemüse-, Gewürz- und Heilpflanze wird hauptsächlich im Mittelmeerraum und Vorderasien angebaut. Er verträgt sich gut mit saurem Obst und Stangensellerie.
8. Anderes Wort für Spanferkel
9. Ein bekannter Bitter ("Amaro") aus Italien, der in Mailand schon 1845 von der Italienerin Maria Scala, verheiratete Branca, als Magenmedizin hergestellt wurde. Er soll übrigens ein unter dem Namen Theriak hergestelltes Allheilmittel aus Venedig sein, dessen Rezeptur von den Brüdern Fernet gekauft und dann abgewandelt wurde.
10. Diese Bowle unterscheidet sich vom Punsch dadurch, dass der Zucker nicht unmittelbar hinzugefügt wird, sondern als Zuckerrhut auf einer Zange über der heißen Flüssigkeit mit hochprozentigen Alkohol (zum Beispiel Rum) übergossen, angezündet wird und dann in sie tropft.

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

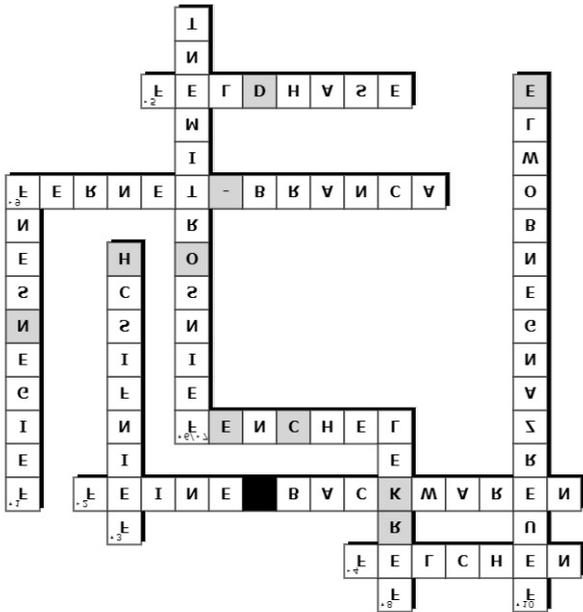
Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

1 Ö 3 4 5 6 7 8 9 10 . D 13

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/>

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/>

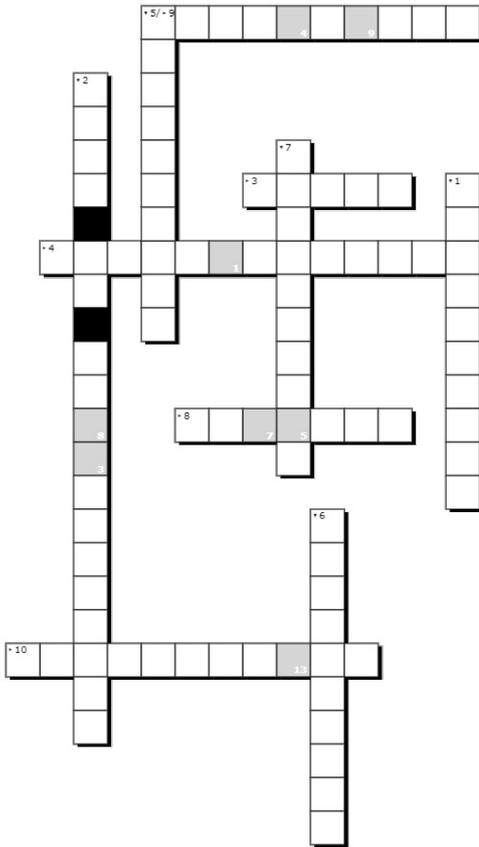
K O C H E - I O B D . D E



1. Senf aus Feigen
2. Anderes Wort für Feingebäck
3. Sammelbezeichnung für hochwertige Seefische wie zum Beispiel Flunder, Heilbutt, Rotaugen, die Seesunge, Scholle oder der Steinbutt.
4. Anderes Wort für Renke
5. Was ist ein Niederwild oder Haarwildart. Erkennbar ist er am kräftigen Körperbau und an der braunen Fellfarbe. Die Jagdzeit beginnt im Oktober und endet im Januar.
6. Die Bezeichnung für in Teile zerlegte Tierkörper, zum Beispiel Lammkeule, Schnitzfleisch oder Schwelnskotelett.
7. Diese Gemüse-, Gewürz- und Heilpflanze wird hauptsächlich im Mittelmeerraum und Vorderasien angebaut. Er verträgt sich gut mit saurem Obst und Stangensellerie.
8. Anderes Wort für Spanferkel
9. Ein bekannter Bitter ("Amaro") aus Italien, der in Mailand schon 1845 von der Italienerin Maria Scala, verheiratete Branca, als Magenmedizin hergestellt wurde. Er soll übrigens ein unter dem Namen Theriak hergestelltes Allheilmittel aus Venedig sein, dessen Rezeptur von den Brüdern Fernet gekauft und dann abgewandelt wurde.
10. Diese Bowle unterscheidet sich vom Punsch dadurch, dass der Zucker nicht unmittelbar hinzugefügt wird, sondern als Zuckerrhut auf einer Zange über der heißen Flüssigkeit mit hochprozentigen Alkohol (zum Beispiel Rum) übergossen, angezündet wird und dann in sie tropft.

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de



1. kakaohaltig \*\*\*\*\* enthält Kakao, aber keine Kakaobutter. Stattdessen enthält sie kakaofremde, preiswerte Fette wie Erdnuss, Kokosfett oder Palmkernfett sowie Zucker, daher sie preisgünstiger als Kuvertüre (Schokoladenkuvertüre).
2. Fett l. Tr.
3. 1) Ist Hautfreies und grätenfreies, vom Kopf und Schwanz befreites Fisch\*\*\*\*\*, 2) Oder ist die Lende der Schlachttiere und Wildarten. 3) Oder ist abgelöstes das Bruststück des Geflügel.
4. Dieses Kotelett ist der untere Teil des Schweinekotelettstranges. Es enthält Wirbelknochenanteile und zartes Kotelettfleisch. Einzelne Koteletts werden als Kurzbratstücke verwendet. Aus ausgelöstem Kotelett vom Strang (wird auch als Lachs bezeichnet) wird der Lachsschinken hergestellt.
5. Dieses Steak wird aus dem Rinderfilet, speziell aus dem panierten Mittelstück der Lende geschnitten. Es wird als Kurzbratstück (150 Gramm für eine Portion) verwendet.
6. ... Kann man Fisch, Geflügel, Fleisch, aber auch Zitrusfrüchte. Die Speisen werden von Inneren, Gräten, Knochen, Zesten befreit.
7. Klären, seihen
8. = Zitronenschale
9. Seefische oder Meerfische, Süßwasserfische und Wanderfische.
10. Sie sind meist entgrätete kopflose und schwanzlose Fleischteile von Fischen.

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

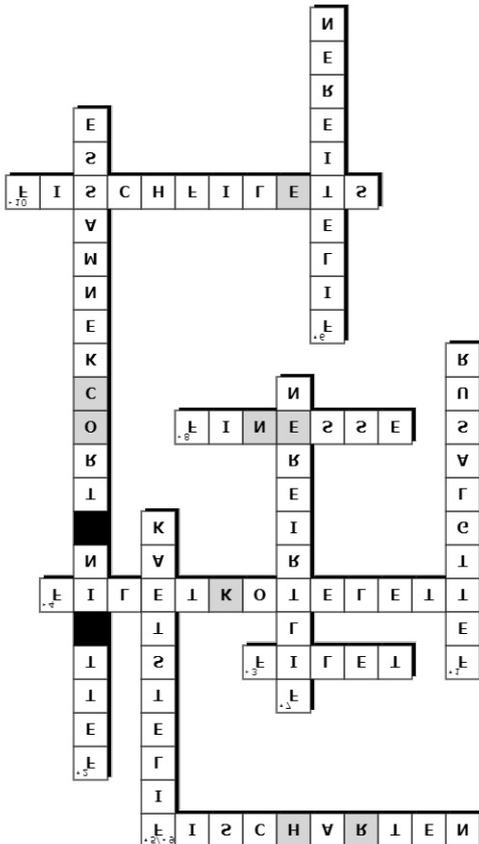
Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

1 Ö 3 4 5 - 7 8 9 D . D I 3

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

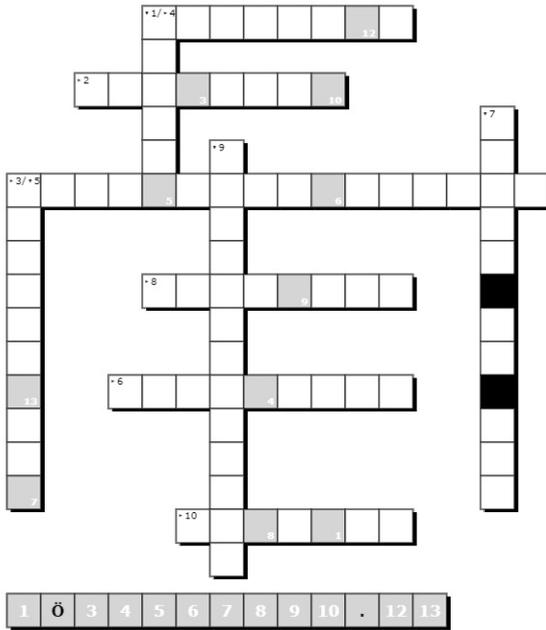
<https://www.köche-nord.de/viewforum.php?f=150>  
 Erstelle mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator

K Q C H E - I O B D . D E



von Köche-Nord.de  
 Mfg Marcus Petersen-Clausen  
 haben ;  
 gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
 (<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150>)  
 Lebensmittel Lexikon  
 das wir mit Hilfe unseres kostenlosen  
 Ein Kreuzworträtsel für Köche

- Fleischteile von Fischen.  
 10. Sie sind meist entgrätete kopflose und schwanzlose  
 9. Seefische oder Meerfische, Süßwasserfische und Wanderfische.  
 8. = Zitronenschale  
 7. Klären, seihen  
 befreit.  
 Die Speisen werden von Inneren, Gräten, Knochen, Zesten  
 6. ... Kann man Fisch, Geflügel, Fleisch, aber auch Zitrusfrüchte.  
 (Kurzbratstück (150 Gramm für eine Portion) verwendet;  
 paniertes Mittelstück der Lende geschnitten. Es wird als  
 5. Dieses Steak wird aus dem Rinderfilet, speziell aus dem  
 Lachs bezeichnet) wird der Lachsschinken hergestellt.  
 verwendet. Aus ausgelöstem Kotelett vom Strang (wird auch als  
 zartes Kotelettfleisch). Einzelne Koteletts werden als Kurzbratstücke  
 Schweinekotelettstranges. Es enthält Wirbelknochenanteile und  
 4. Dieses Kotelett ist der untere Teil des  
 Wildarten) 3) Oder ist abgelöstes das Bruststück des Geflügel;  
 befreites Fisch\*\*\*\*\*) 2) Oder ist die Lende der Schlachttiere und  
 3. 1) Ist Hautfreies und grätenfreies, vom Kopf und Schwanz  
 2. Fett l. Tr.  
 beizubereiten, die Kuvertüre (Schokoladenkuvertüre).  
 Erdnuss, Kokosfett oder Palmkernfett sowie Zucker, daher sie  
 Stattdessen enthält sie kakaofremde, preiswerte Fette wie  
 1. kakaohaltig \*\*\*\*\* enthält Kakao, aber keine Kakaobutter.



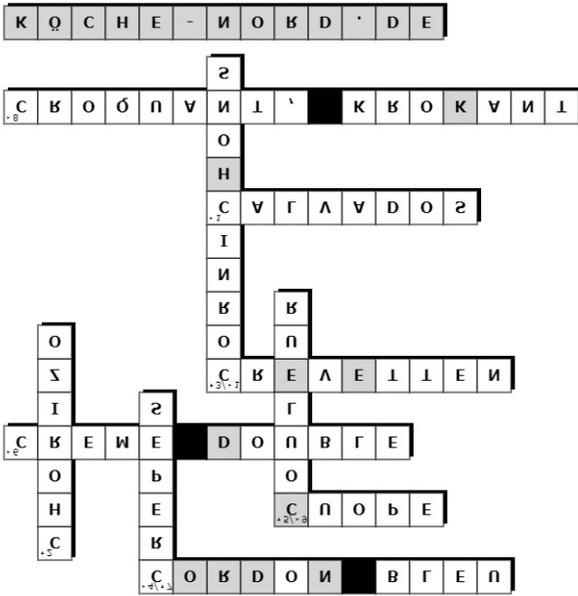
1. Sie sind Wirbeltiere, die sich meistens durch Eier fortpflanzen. Sie leben in Flüssen, Seen und Meeren und sind für den Menschen ein wichtiger Lieferant von hochwertigem Eiweiß. Außerdem sind sie Lieferanten von wertvollen Mineralsalzen und bei Fettsäuren Lieferant von Omega-3-Fettsäuren. Das meistens weißen \*\*\*\*\* ist leicht verdauulich.
2. Die Flüssigkeit, in der die Fische gekocht werden.
3. Diese Bohnen sind eine französische Bohnenspezialität. Sie sind wie die meisten handelsüblichen Bohnensorten auch eine Varietät der gemeinen Gartenbohnen.
4. (Flämisch) Gekochter magerer Speck und Würstchen sowie gedämpfter Wirsing zu großen Fleischstücken gereicht.
5. Das gerupfte Geflügel über eine Flamme halten und dabei drehen, damit die Flaumfedern abgesengt werden.
6. Dies ist eine Gebäckfüllung aus Marzipanrohmasse, Butter, Ei, Zucker sowie Mehl.
7. Es ist das teuerste Meersalz, das sich als dünne, zarte Kruste auf der Oberfläche des verdunstenden Meerwassers bildet.
8. Es sind kleine Gebäckstücke aus ungesüßtem Blätterteig
9. Andere Art von Schmalz
10. Sie werden in Brot, Müsli oder Suppen (zum Beispiel Haferschleimsuppe) verwendet.

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben!

Mfg Marcus Petersen-Clausen von [Köche-Nord.de](https://www.koche-nord.de)

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

https://www.koche-nord.de/forum/...  
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>



von [Köche-Nord.de](https://www.koche-nord.de)  
Mfg Marcus Petersen-Clausen

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

1. Sie sind Wirbeltiere, die sich meistens durch Eier fortpflanzen. Sie leben in Flüssen, Seen und Meeren und sind für den Menschen ein wichtiger Lieferant von hochwertigem Eiweiß. Außerdem sind sie Lieferanten von wertvollen Mineralsalzen und bei Fettsäuren Lieferant von Omega-3-Fettsäuren. Das meistens weißen \*\*\*\*\* ist leicht verdauulich.

2. Die Flüssigkeit, in der die Fische gekocht werden.

3. Diese Bohnen sind eine französische Bohnenspezialität. Sie sind wie die meisten handelsüblichen Bohnensorten auch eine Varietät der gemeinen Gartenbohnen.

4. (Flämisch) Gekochter magerer Speck und Würstchen sowie gedämpfter Wirsing zu großen Fleischstücken gereicht.

5. Das gerupfte Geflügel über eine Flamme halten und dabei drehen, damit die Flaumfedern abgesengt werden.

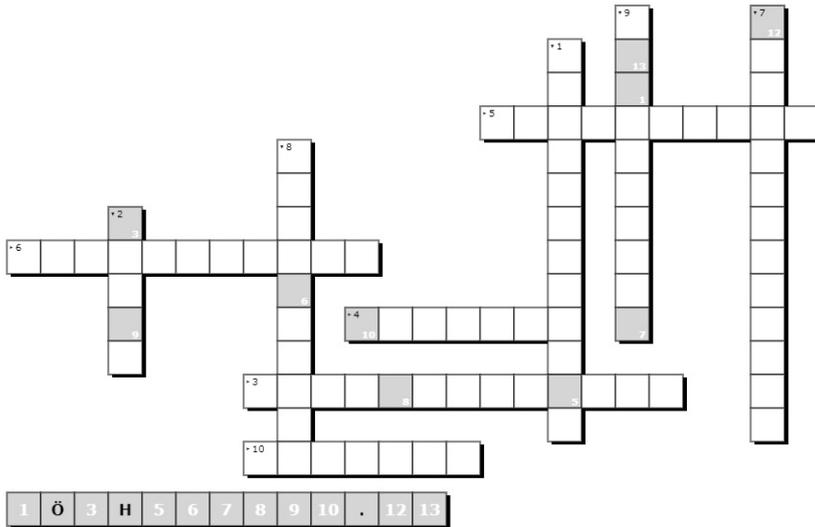
6. Dies ist eine Gebäckfüllung aus Marzipanrohmasse, Butter, Ei, Zucker sowie Mehl.

7. Es ist das teuerste Meersalz, das sich als dünne, zarte Kruste auf der Oberfläche des verdunstenden Meerwassers bildet.

8. Es sind kleine Gebäckstücke aus ungesüßtem Blätterteig

9. Andere Art von Schmalz

10. Sie werden in Brot, Müsli oder Suppen (zum Beispiel Haferschleimsuppe) verwendet.



1. Dieses Pulver ist eine sehr aromatische, ursprünglich ostindische Gewürzmischung aus 10 bis 20 Gewürzen, unter anderen Bockshornklee, Chili, Cumin, Curcuma, Kardamon, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Pfeffer, Paprika, Piment sowie Salz.
2. Der Name eines ostindischen Gericht aus Fleisch, Fisch und Geflügel, Wild oder Gemüse in Currytunke mit Reis. Es wird hauptsächlich zum Würzen von Hammelfleisch, Geflügelgout und Reis verwendet.
3. Diese Kresse ist ein Sprossengemüse wie auch Mungbohnen sprossen und die Alfalfasprossen. Sie hat einen angenehm würzigen Geschmack und ein sehr hoher Nährwertgehalt, das charakterisieren all diese Gemüsesorten. Eigentlich kommt die Kresse aus Japan. Das Besondere an der Kresse ist ihr würziger Radieschengeschmack, sie sind aus einer Rübe gezogene Sprossen.
4. Gärprobe für den Germteig (Hefeteig)
5. Sind Förmchen für Pudding, Flan
6. Dieses Synonym heißt verkosten oder Beurteilen von Wein, Speisen, spezieller Zubereitungen von Speisen mit interessanten Zutaten wie exotischen Früchten, Wildkräutern oder Aceto Balsamico.
7. Abschäumen, abfetten, entfernen vom Fett. Den sich beim Kochen von Fleischbrühe, Fischsud, Zucker, Obst und Fruchtsäften ergebenden Schaum mit einem Schaumlöffel abheben.
8. Braune Vorratssauce (Espagnole) mit einem Drittel Jus eingekocht.
9. Verziern und Ausschmücken von Platten und Speisen.
10. Nachtsich und Kleingebäck.

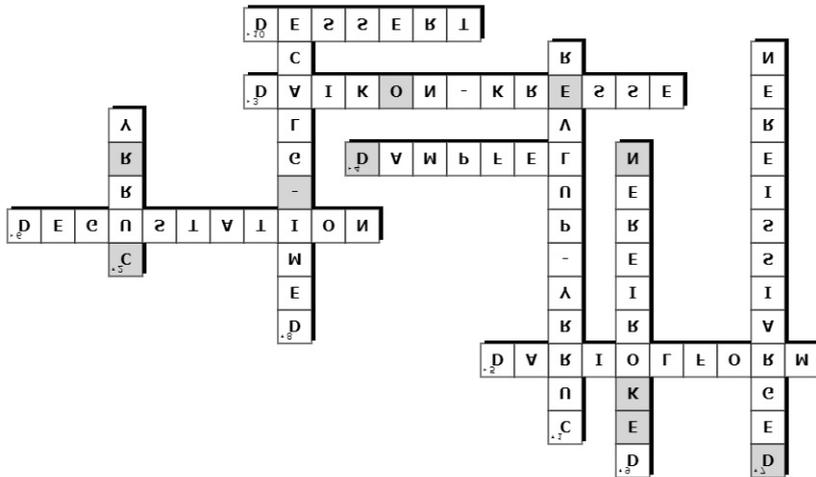
Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von [Koeche-Nord.de](http://Koeche-Nord.de)

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

<https://www.xwords-generator.de>  
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator

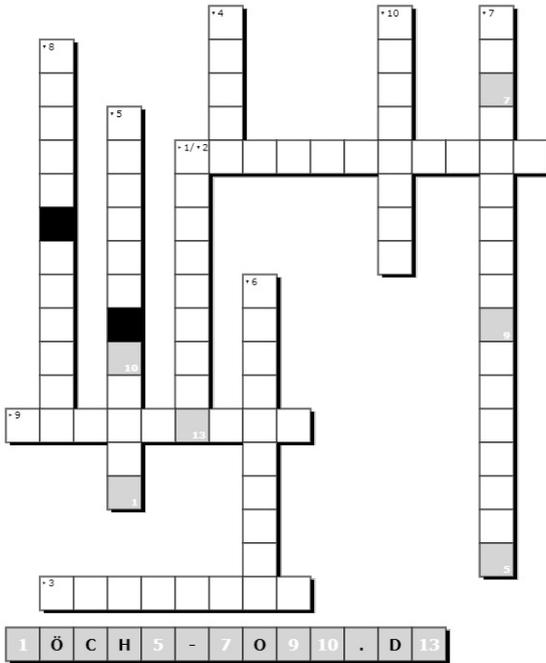
K O C H E - I O B D . D E



von [Koeche-Nord.de](http://Koeche-Nord.de)  
Mfg Marcus Petersen-Clausen

haben !  
gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
( <https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=150> )  
Lebensmittel Lexikon  
das wir mit Hilfe unseres kostenlosen  
Ein Kreuzworträtsel für Köche

10. Nachtsich und Kleingebäck.
9. Verziern und Ausschmücken von Platten und Speisen.
8. Braune Vorratssauce (Espagnole) mit einem Drittel Jus eingekocht.
7. Abschäumen, abfetten, entfernen vom Fett. Den sich beim Kochen von Fleischbrühe, Fischsud, Zucker, Obst und Fruchtsäften ergebenden Schaum mit einem Schaumlöffel abheben.
6. Dieses Synonym heißt verkosten oder Beurteilen von Wein, Speisen, spezieller Zubereitungen von Speisen mit interessanten Zutaten wie exotischen Früchten, Wildkräutern oder Aceto Balsamico.
5. Sind Förmchen für Pudding, Flan
4. Gärprobe für den Germteig (Hefeteig)
3. Diese Kresse ist ein Sprossengemüse wie auch Mungbohnen sprossen und die Alfalfasprossen. Sie hat einen angenehm würzigen Geschmack und ein sehr hoher Nährwertgehalt, das charakterisieren all diese Gemüsesorten. Eigentlich kommt die Kresse aus Japan. Das Besondere an der Kresse ist ihr würziger Radieschengeschmack, sie sind aus einer Rübe gezogene Sprossen.
2. Der Name eines ostindischen Gericht aus Fleisch, Fisch und Geflügel, Wild oder Gemüse in Currytunke mit Reis. Es wird hauptsächlich zum Würzen von Hammelfleisch, Geflügelgout und Reis verwendet.
1. Dieses Pulver ist eine sehr aromatische, ursprünglich ostindische Gewürzmischung aus 10 bis 20 Gewürzen, unter anderen Bockshornklee, Chili, Cumin, Curcuma, Kardamon, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Pfeffer, Paprika, Piment sowie Salz.



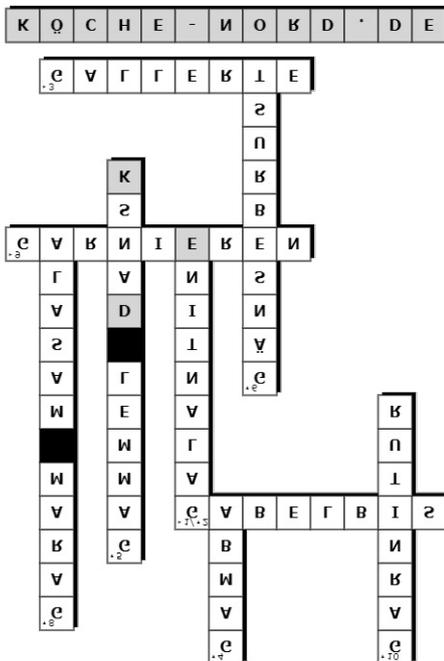
1. Anderes Wort für Anchosen
2. Anderes Wort für Rollpaste. Vom Knochen befreite, gefüllte Tiere (meistens Geflügel) oder auch Tiertelle, die wieder in die ursprüngliche Form gebracht und dann gegart werden.
3. Aspik, Gelee und Sülze.
4. Anderes Wort für Garnele
5. Dieses Getränk ist ein bekannter Magenbitter. Die dänische Bezeichnung bedeutet übersetzt "Alter dänischer Magenbitter".
6. Diese Brüste sind von den Keulen und vom Rückgrat getrennte Teile der Gans. Je nach Größe sind sie ganz oder als einzelne Brustteile erhältlich. Sie werden im Ganzen gebraten, geräuchert oder als Gänsebrustschinken verwendet.
7. Anderes Wort für Gänseleberpaste
8. Es ist eine Gewürzmischung aus der Indischen Küche (zu deutsch "heißes Gewürz").
9. Spelsen, Fleischgerichte, Mayonnaisen, Torten und anderes mit den passenden Zutaten umlegen und verzieren.
10. Zutaten zum Umlegen und Verzieren der Spelsen.

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosem Lebensmittel Lexikon (<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

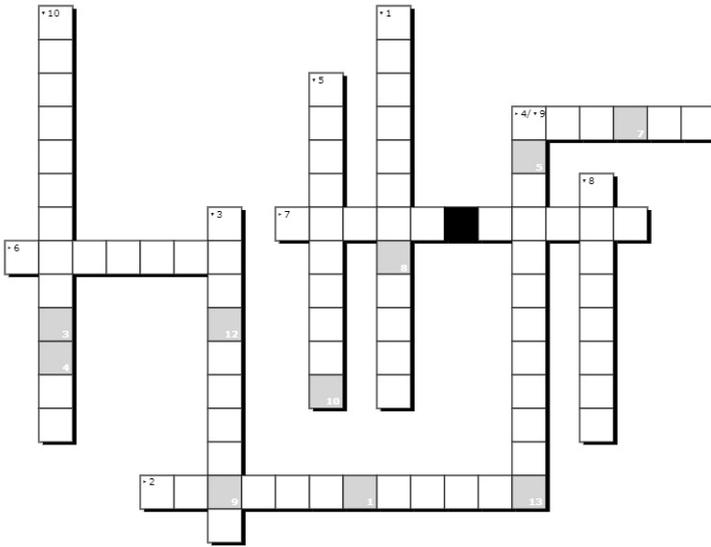
Mfg Marcus Petersen-Clausen von [Köche-Nord.de](http://Köche-Nord.de)

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>



- von [Köche-Nord.de](http://Köche-Nord.de)  
Mfg Marcus Petersen-Clausen  
haben !  
gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
( <https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150> )  
Lebensmittel Lexikon  
das wir mit Hilfe unseres kostenlosem  
Ein Kreuzworträtsel für Köche
10. Zutaten zum Umlegen und Verzieren der Spelsen.
  - den passenden Zutaten umlegen und verzieren
  - 2: dieses Getränk ist ein bekannter Magenbitter. Die dänische Bezeichnung bedeutet übersetzt "Alter dänischer Magenbitter".
  - 8: Es ist eine Gewürzmischung aus der Indischen Küche (zu deutsch "heißes Gewürz").
  - 7: Anderes Wort für Gänseleberpaste
  - 6: Diese Brüste sind von den Keulen und vom Rückgrat getrennte Teile der Gans. Je nach Größe sind sie ganz oder als einzelne Brustteile erhältlich. Sie werden im Ganzen gebraten, geräuchert oder als Gänsebrustschinken verwendet.
  - 5: Dieses Getränk ist ein bekannter Magenbitter. Die dänische Bezeichnung bedeutet übersetzt "Alter dänischer Magenbitter".
  - 4: Anderes Wort für Garnele
  - 3: Aspik, Gelee und Sülze.
  - ursprüngliche Form gebracht und dann gegart werden.
  - Tiere (meistens Geflügel) oder auch Tiertelle, die wieder in die ursprüngliche Form gebracht und dann gegart werden.
  - 2: dieses Getränk ist ein bekannter Magenbitter. Die dänische Bezeichnung bedeutet übersetzt "Alter dänischer Magenbitter".
  - 1: Anderes Wort für Anchosen



1. Diese Bohne ist eine grüne, etwa 4-8 Zentimeter lange Hülsen mit sehr dünnen, rundem Querschnitt ohne Samen in vielen verschiedenen Varianten im Handel. Sie sind zarter im Geschmack als andere Bohnen. Sie werden als Gemüsebeilage oder Eintopf verwendet.
2. Es ist eine schnell wachsende Gewürz- und Salatpflanze mit herben, pikanten, scharfen, senfartigem Geschmack. Sie werden schon eine Woche nach der Aussaat geerntet. Es ist reich an Mineralstoffen, Vitamin A und C, gleicht den Mineralstoffhaushalt aus und beugt Eisenmangel und Vitaminmangel vor. Verwendet wird diese Pflanze als Beilage zu Butterbrot, Quarkbrot oder hart gekochten Eiern beziehungsweise Salatmischungen. Achtung: Sie wirkt harntreibend und regt den Appetit an.
3. Anderes Wort für Gärtnerinnen Art (Fleischgerichte, mit verschiedenen Gemüsen umlegt).
4. Anderes Wort für Garnelen
5. Es sind im Gatter gehaltene, gezüchtete Wildarten wie Fasanen, Damwild oder Wachteln.
6. Anderes Wort für „gestopft“. Es ist ein griechischer Name für gefülltes Gemüse“. Üblicherweise werden Reis und Kräuter als Füllungen verwendet, es kann sich aber auch um Hackfleisch handeln.
7. Anderes Wort für Karotten / Möhren.
8. Anderes Wort für Kurkuma
9. Anderes Wort für Kochbanane.
10. Anderes Wort für Fenchel.

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

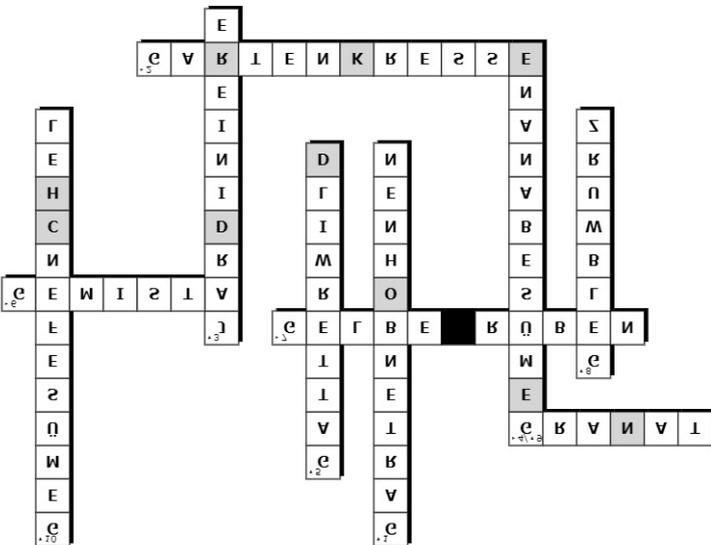
Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

1 Ö 3 4 5 - 7 8 9 10 . 12 13

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/>

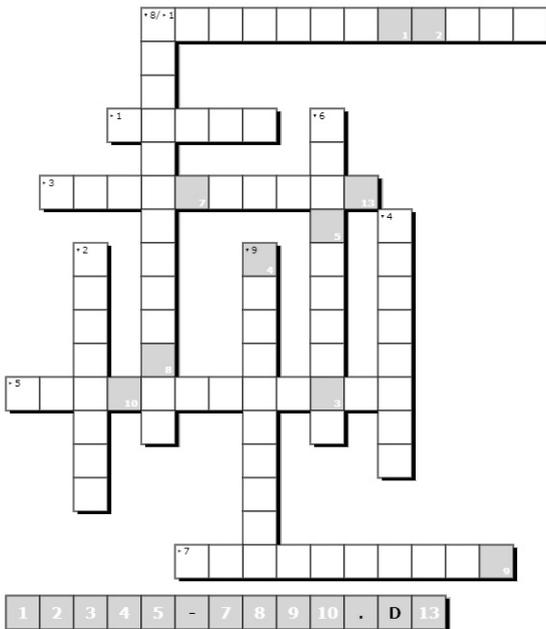
<https://www.xwords-generator.de/>  
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator

K O C H E - I O B D . D E



1. Diese Bohne ist eine grüne, etwa 4-8 Zentimeter lange Hülsen mit sehr dünnen, rundem Querschnitt ohne Samen in vielen verschiedenen Varianten im Handel. Sie sind zarter im Geschmack als andere Bohnen. Sie werden als Gemüsebeilage oder Eintopf verwendet.
2. Es ist eine schnell wachsende Gewürz- und Salatpflanze mit herben, pikanten, scharfen, senfartigem Geschmack. Sie werden schon eine Woche nach der Aussaat geerntet. Es ist reich an Mineralstoffen, Vitamin A und C, gleicht den Mineralstoffhaushalt aus und beugt Eisenmangel und Vitaminmangel vor. Verwendet wird diese Pflanze als Beilage zu Butterbrot, Quarkbrot oder hart gekochten Eiern beziehungsweise Salatmischungen. Achtung: Sie wirkt harntreibend und regt den Appetit an.
3. Anderes Wort für Gärtnerinnen Art (Fleischgerichte, mit verschiedenen Gemüsen umlegt).
4. Anderes Wort für Garnelen
5. Es sind im Gatter gehaltene, gezüchtete Wildarten wie Fasanen, Damwild oder Wachteln.
6. Anderes Wort für „gestopft“. Es ist ein griechischer Name für gefülltes Gemüse“. Üblicherweise werden Reis und Kräuter als Füllungen verwendet, es kann sich aber auch um Hackfleisch handeln.
7. Anderes Wort für Karotten / Möhren.
8. Anderes Wort für Kurkuma
9. Anderes Wort für Kochbanane.
10. Anderes Wort für Fenchel.

Kostenlose Kreuzworträtsel für Köche: <https://cutt.ly/Kreuzwortraetsel>



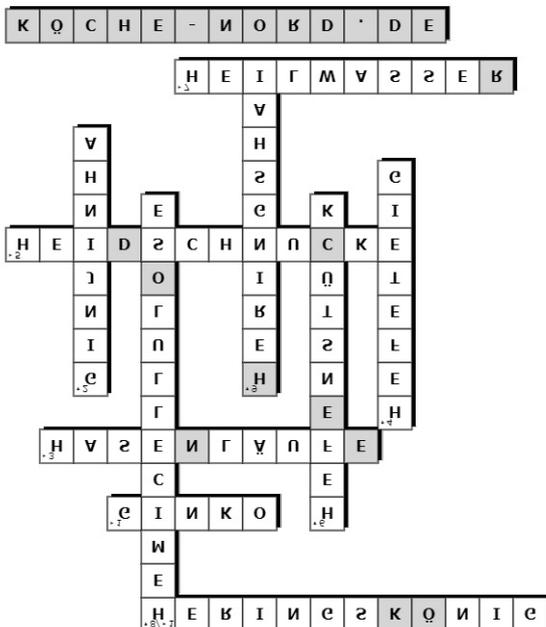
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator  
<https://www.xwords-generator.de/>

1. Diese Samen sind eine in der Volksrepublik China heimische, heute weltweit angepflanzte Baumart. Natürliche Populationen sind nur aus der Stadt Chongqing und auch der Provinz Guizhou im Südwesten Chinas bekannt. Genutzt wird der Kern des Samens, dieser muss allerdings noch gegart werden. In Japan dienen die geschälten (daher von Sarkotesta und Sklerotesta befreiten) Samen (in kleinen Mengen) als Beilage zu verschiedenen Gerichten. Die Samen werden teilweise im Reis mitgekocht, als Einlage in einem Elerstich-Gericht verwendet oder geröstet und gesalzen als Knabberei verzehrt.
2. Anderes Wort für Ginja. Es ist ein portugiesischer Likör mit 17–20 Prozent Alkohol, der aus Sauerkirschen hergestellt wird. Erst nach zwei Monaten Mazeration hat der Likör seine gewünschte Farbe und den charakteristischen Geschmack angenommen. Er wird, wahlweise mit oder ohne die eingelegten Kirschen, in Schnapsgläsern ausgeschenkt.
3. Sie sind vom Rumpf beidseitig abgetrennte Teile. Sie werden als Ragout oder Hasenpuffer (gleichnamiges Gericht) verwendet.
4. Der Teig ist ein durch Hefe gelockertes Teig aus Mehl, Wasser und Salz. Er wird eventuell noch durch Zutaten wie Backmittel, Fett, Früchte, Milch und Zucker ergänzt.
5. Schafe aus der Lüneburger Heide. Sie haben einen würzigen Geschmack der bedingt durch das Heidegras ist.
6. Anderes Wort für Vortelg.
7. Anderes Wort Mineralwasser, dessen heilende Eigenschaften während einer Testphase nachgewiesen werden konnte. Alle Wasser unterliegen dem Arzneimittelgesetz.
8. Ein ist ein Zellbaustoff von Pflanzen. Er gehört neben der Cellulose zu dem Ballaststoffen.
9. Sie sind Seefische (Knochen- und Raubfische), sie werden etwa 3,5 Meter lang. Sie kommen im Atlantik, dem Mittelmeer und der Nordsee vor. Ihr Fleisch ist fest, grätenfrei, zart und sehr schmackhaft. Der Geschmack ähnelt dem von Kalbsfleisch.
10. Anderes Wort für Petersfisch

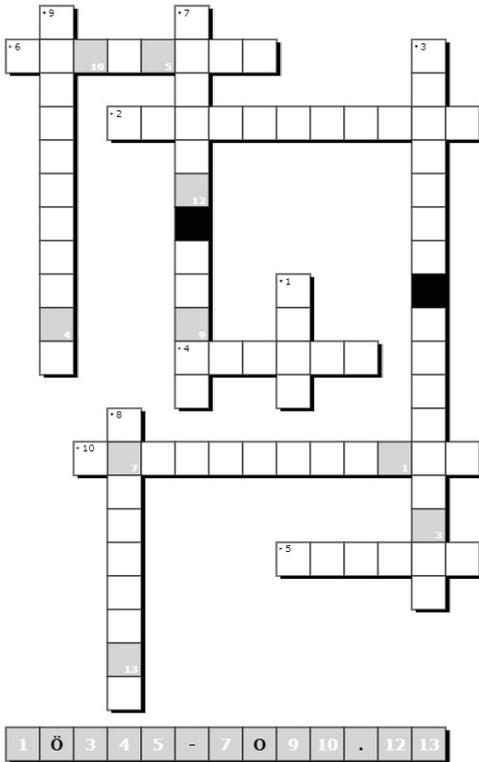
Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

<https://www.xwords-generator.de/>  
 Ergebnis mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator



- von Köche-Nord.de  
 Mfg Marcus Petersen-Clausen
- haben ;  
 gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
 (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>)  
 Lebensmittel Lexikon  
 das wir mit Hilfe unseres kostenlosen  
 Ein Kreuzworträtsel für Köche
10. anderes Wort für Petersfisch  
 schmackhaft. Der Geschmack ähnelt dem von Kalbsfleisch  
 und der Nordsee vor. Ihr Fleisch ist fest, grätenfrei, zart und sehr  
 etwa 3,5 Meter lang. Sie kommen im Atlantik, dem Mittelmeer
  9. Sie sind Seefische (Knochen- und Raubfische) sie werden  
 Cellulose zu dem Ballaststoffen
  8. Ein ist ein Zellbaustoff von Pflanzen. Er gehört neben der  
 Mägen, unterliegen dem Arzneimittelgesetz.  
 während einer Testphase nachgewiesen werden konnte. Alle  
 7. anderes Wort Mineralwasser, dessen heilende Eigenschaften  
 6. anderes Wort für Vortelg  
 Geschmack der bedingt durch das Heidegras ist
  5. Schafe aus der Lüneburger Heide. Sie haben einen würzigen  
 Fett, Früchte, Milch und Zucker ergänzt
  4. Der Teig ist ein durch Hefe gelockertes, leicht aus Mehl, Wasser  
 als Ragout oder Hasenpuffer (gleichnamiges Gericht) verwendet
  3. Sie sind vom Rumpf beidseitig abgetrennte Teile. Sie werden  
 kochenommen. Er wird, wahlweise mit oder ohne die eingelegten  
 demnachste Farbe und den charakteristischen Geschmack  
 Erst nach zwei Monaten Mazeration hat der Likör seine  
 17–20 Prozent Alkohol, der aus Sauerkirschen hergestellt wird  
 2. anderes Wort für Ginja. Es ist ein portugiesischer Likör mit  
 geröstet und gesalzen als Knabberei verzehrt.  
 1. Diese Samen sind eine in der Volksrepublik China heimische



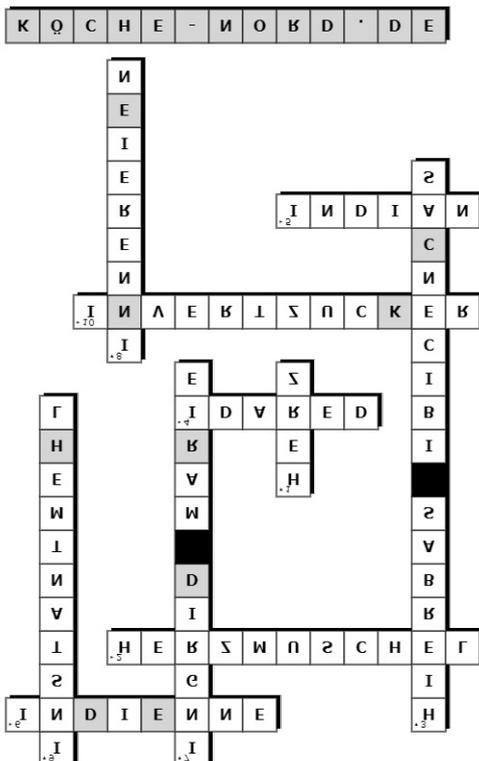
1. Es gehört zu den Innereien der Schlachttiere und Geflügelarten. Es wird gekocht verwendet, Kalbs\*\*\*\* ist auch zum Braten oder Grillen geeignet.
2. Sie ist eine herzförmige Meeresmuschel, bevorzugt wird die Gemeine \*\*\*\*Muschel. Sie lebt in der Nordsee und wird etwa 24 Zentimeter groß. Das Fleisch der Muschel ist sehr aromatisch und orangefarben. Sie wird gekocht, gedünstet und ist auch kalt genussfähig. Man verwendet sie zum Beispiel für Meeresfrüchtesalat, Ragouts, Suppen und sie sind auch in Konserven im Angebot.
3. Der Kräuterlikör ist ein alkoholhaltiges und anishaltiges Getränk mit Extrakten aus Aromen verschiedener Pflanzen und von unterschiedlicher Süße, der auf Ibiza hergestellt wird. Das naturreine Alkoholgetränk mit geographischer Angabe ist übrigens von bernsteingelber bis grünlicher Farbe.
4. Die Sorte wurde etwa um 1935 von der Idaho Agricultural Experiment Station (IAES), die zum Campus der University of Idaho in Moscow (Idaho) gehört, in den USA gezüchtet. Sie ist seit 1942 im Handel erhältlich. Die Sorte der Äpfel ist eine Kreuzung aus Jonathan und Wagenerapfel. Hauptsächlich ist sie für den Frischverzehr geeignet, das heißt für Obstsalate, fürs Kochen und Backen. Sie ist eine Sorte, die nicht selbstfruchtbar ist.
5. Anderes Wort für Truthahn
6. Ein Gericht mit Reis und Curry.
7. Anderes Wort für Hoed Orange, es eine bekannte traditionellen Apfelsorte aus dem Alten Land (Niedersachsen).
8. Das sind zum Beispiel Bries, Him, Herz, Lunge, Leber, Nieren und Zunge. Achtung: Sie sind alle sehr elwelöflich, mineralreich und vitaminreich, aber auch reich an Harnsäure und Cholesterin und sollten deshalb nicht zu häufig verzehrt werden !
9. Es ist ein durch ein besonderes Benetzungsverfahren verballen (oder verkleben) die feinen Mehlbestandteile miteinander zu größeren Teilchen (Partikeln), sie bilden ein Granulat (Feinkörnige Struktur). Ihr Vorteil sind keine Klumpenbildung, das es staubfrei ist, das man es besser Verarbeiten kann und es eine höhere Wasseraufnahme hat. Es wird als Bindemittel, der Lebensmittelindustrie und im Haushalt verwendet.
10. Dieser Zucker ist Hauptbestandteil von Honig. Er entsteht durch Spaltung von Saccharose in Fruchtzucker und Traubenzucker. Man verwendet ihn zum Frischhalten von feinen Backwaren sowie Pralinenfüllungen (siehe auch Praline).

Ein Kreuzwörtertsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosem Lebensmittel Lexikon (<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

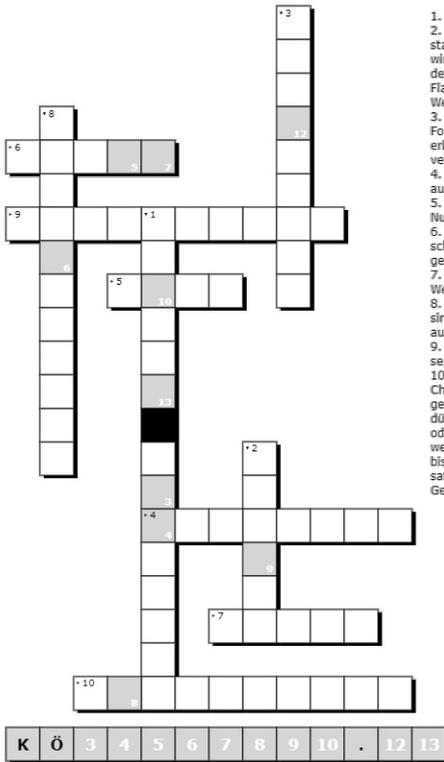
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzwörtertsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/>

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzwörtertsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/>



1. Es gehört zu den Innereien der Schlachttiere und Geflügelarten. Es wird gekocht verwendet, Kalbs\*\*\*\* ist auch zum Braten oder Grillen geeignet.
2. Sie ist eine herzförmige Meeresmuschel, bevorzugt wird die Gemeine \*\*\*\*Muschel. Sie lebt in der Nordsee und wird etwa 24 Zentimeter groß. Das Fleisch der Muschel ist sehr aromatisch und orangefarben. Sie wird gekocht, gedünstet und ist auch kalt genussfähig. Man verwendet sie zum Beispiel für Meeresfrüchtesalat, Ragouts, Suppen und sie sind auch in Konserven im Angebot.
3. Der Kräuterlikör ist ein alkoholhaltiges und anishaltiges Getränk mit Extrakten aus Aromen verschiedener Pflanzen und von unterschiedlicher Süße, der auf Ibiza hergestellt wird. Das naturreine Alkoholgetränk mit geographischer Angabe ist übrigens von bernsteingelber bis grünlicher Farbe.
4. Die Sorte wurde etwa um 1935 von der Idaho Agricultural Experiment Station (IAES), die zum Campus der University of Idaho in Moscow (Idaho) gehört, in den USA gezüchtet. Sie ist seit 1942 im Handel erhältlich. Die Sorte der Äpfel ist eine Kreuzung aus Jonathan und Wagenerapfel. Hauptsächlich ist sie für den Frischverzehr geeignet, das heißt für Obstsalate, fürs Kochen und Backen. Sie ist eine Sorte, die nicht selbstfruchtbar ist.
5. Anderes Wort für Truthahn
6. Ein Gericht mit Reis und Curry.
7. Anderes Wort für Hoed Orange, es eine bekannte traditionellen Apfelsorte aus dem Alten Land (Niedersachsen).
8. Das sind zum Beispiel Bries, Him, Herz, Lunge, Leber, Nieren und Zunge. Achtung: Sie sind alle sehr elwelöflich, mineralreich und vitaminreich, aber auch reich an Harnsäure und Cholesterin und sollten deshalb nicht zu häufig verzehrt werden !
9. Es ist ein durch ein besonderes Benetzungsverfahren verballen (oder verkleben) die feinen Mehlbestandteile miteinander zu größeren Teilchen (Partikeln), sie bilden ein Granulat (Feinkörnige Struktur). Ihr Vorteil sind keine Klumpenbildung, das es staubfrei ist, das man es besser Verarbeiten kann und es eine höhere Wasseraufnahme hat. Es wird als Bindemittel, der Lebensmittelindustrie und im Haushalt verwendet.
10. Dieser Zucker ist Hauptbestandteil von Honig. Er entsteht durch Spaltung von Saccharose in Fruchtzucker und Traubenzucker. Man verwendet ihn zum Frischhalten von feinen Backwaren sowie Pralinenfüllungen (siehe auch Praline).

Kostenlose Kreuzwörtertsel für Köche: <https://cutt.ly/Kreuzwortraetsel>



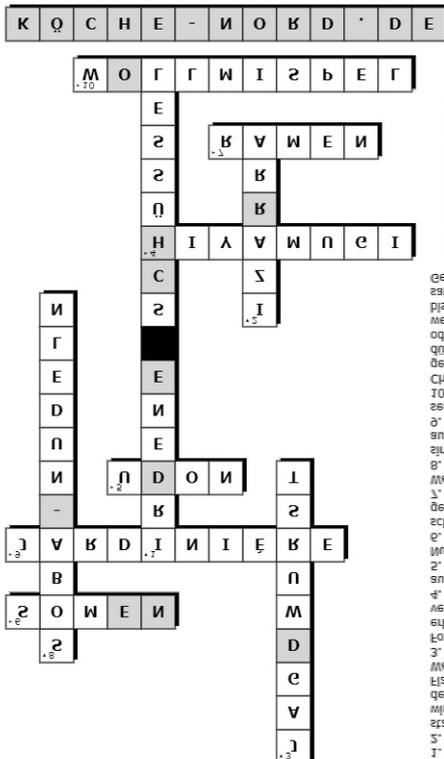
1. Diese Schüsseln werden aus Ton gefertigt.
2. Baskisch für Stern ist ein ursprünglich aus Bayonne stammender baskischer Kräuterlikör, welcher seit 1906 produziert wird. Heute wird der Likör in Angers hergestellt. Unter den deutschen Touristen ist der er auch als "der Teufel aus der Flasche" bekannt, in einigen Surfer-Gebieten auch als "Grüne Welle".
3. Auch bekannt für Bratwurst, sie haben eine unterschiedliche Form und Größe. Die Wurst wird auf Schweinefleischbasis mit erbsengroßen Fleischstücken hergestellt. Sie wird als Aufschnitt verwendet.
4. Diese japanischen Nudeln sind mittelstarke Nudeln, natürlich aus Weizenmehl.
5. Diese japanische Nudeln sind dickere beziehungsweise breitere Nudeln aus Weizenmehl.
6. Diese japanischen Nudeln sind dünne, lange und leicht süßlich schmeckende Faden-Nudeln aus Weizenmehl, die sehr oft kalt gegessen werden.
7. Diese japanischen Nudeln sind dünne, lange Faden-Nudeln aus Weizenmehl, die in Brühe als Suppe gereicht werden.
8. Diese japanische Nudeln bestehen aus Buchweizenmehl und sind manchmal mit grünem Teepulver gefärbt. Sie werden gerne auch kalt gegessen.
9. Klein ausgestochenes oder würfelig geschnittenes Gemüse, das separat gekocht wird.
10. Im Japanischen heißt diese Pflanze "Biwa" und im Chinesischen „Pipa“. Obwohl es ihr Name nahezu legen scheint, gehört die sie nicht zur Gattung der Mispeln. Geschmack: Die dünne, ledrige und gelbe bis orange Haut der Pflanze ist mehr oder weniger fein behaart und kann sehr leicht abgezogen werden. Das Fruchtfleisch der japanischen Wollmispel ist gelblich bis orangefarben und je nach Sorte fest oder auch weich. Es ist saftig und erfrischend und hat außerdem einen süßsauren Geschmack. Unreif schmeckt die Frucht leider sehr sauer.

Ein Kreuzwörtertsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosem Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von [Köche-Nord.de](https://www.koche-nord.de)

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzwörtertsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

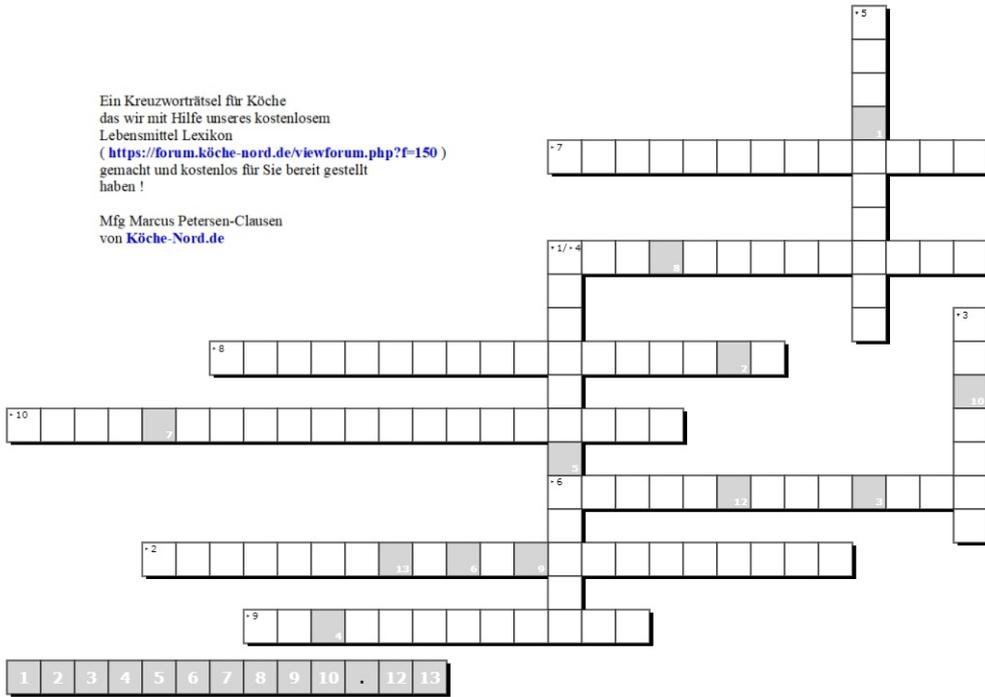
<https://www.koche-nord.de>  
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzwörtertsel-Generator



- von [Köche-Nord.de](https://www.koche-nord.de)  
Mfg Marcus Petersen-Clausen
- haben !  
gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
( <https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150> )  
Lebensmittel Lexikon  
das wir mit Hilfe unseres kostenlosem  
Ein Kreuzwörtertsel für Köche
- Geschmack: unreif schmeckt die Frucht leider sehr sauer  
süßig und erfrischend und hat außerdem einen süßsauren  
bis orangefarben und je nach Sorte fest oder auch weich. Es ist  
weiche. Das Fruchtfleisch der japanischen Wollmispel ist gelblich  
oder weißlich sein behaart und kann sehr leicht abgezogen  
dünn" ledrige und gelbe bis orange Haut der Pflanze ist mehr  
genötigt die sie nicht zur Gattung der Mispeln. Geschmack: Die  
Chinesischen "Pipa". Obwohl es ihr Name nahezu legen scheint,  
10. Im Japanischen heißt diese Pflanze "Biwa", und im  
separat gekocht wird.  
9. Klein ausgestochenes oder würfelig geschnittenes Gemüse, das  
auch kalt gegessen.  
sind manchmal mit grünem Teepulver gefärbt. Sie werden gerne  
8. Diese japanische Nudeln bestehen aus Buchweizenmehl und  
Weizenmehl, die in Brühe als Suppe gereicht werden.  
7. Diese japanischen Nudeln sind dünne, lange Faden-Nudeln aus  
gegessen werden.  
schmeckende Faden-Nudeln aus Weizenmehl, die sehr oft kalt  
6. Diese japanischen Nudeln sind dünne, lange und leicht süßlich  
Nudeln aus Weizenmehl.  
5. Diese japanische Nudeln sind dickere beziehungsweise breitere  
aus Weizenmehl.  
4. Diese japanischen Nudeln sind mittelstarke Nudeln, natürlich  
Weizenmehl.  
3. Erbsengroßen Fleischstücken hergestellt. Sie wird als Aufschnitt  
Korn und Öl. Die Wurst wird auf Schweinefleischbasis mit  
3. Auch bekannt für Bratwurst, sie haben eine unterschiedliche  
Welle".  
Baskisch, bekannt in einigen Surfer-Gebieten auch als "Grüne  
deutschen Touristen ist der er auch als "der Teufel aus der  
wird. Heute wird der Likör in Angers hergestellt. Unter den  
stammender baskischer Kräuterlikör, welcher seit 1906 produziert  
5. Baskisch für Stern ist ein ursprünglich aus Bayonne  
1. Diese Schüsseln werden aus Ton gefertigt.

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben!

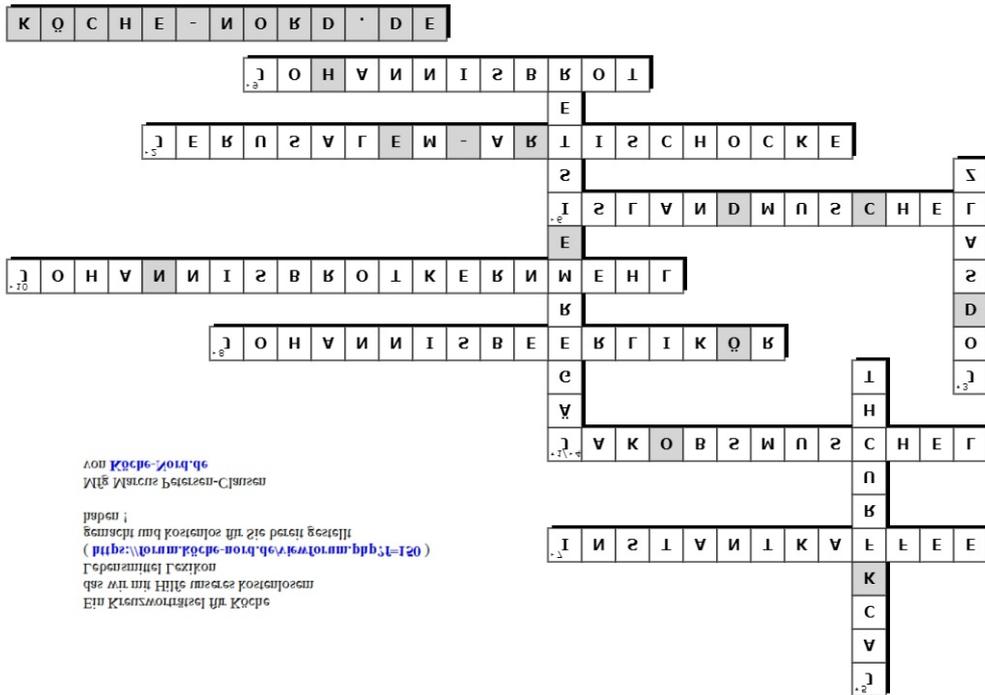
Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de



Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

1. Dieser Likör ist ein bekannter Kräuterlikör, der im niedersächsischen Wolfenbüttel hergestellt und abgefüllt wird. Er enthält 35 Prozent vol. Alkohol. Der Kräuterlikör wird entweder pur, oft auch eisgekühlt oder gemixt getrunken. Sehr häufig sind Longdrinks mit Orangensaft, Cola, Energydrinks, Tonic Water, Eistee und weiteren Softdrinks, seltener wird mit Kakao oder auch Milch kombiniert oder der Kräuterlikör als eine von mehreren Zutaten für Cocktails verwendet.
2. Anderes Wort für Topfnambur
3. Dieses Salz kann auch zu steigendem Körpergewicht, Müdigkeit und auch Empfindlichkeit gegen Kälte führen. Bei Kindern und Jugendlichen soll es sogar das Wachstum sowie die körperliche und geistige Entwicklung hemmen! Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung gesunden Menschen rät, Jodsalz zu verwenden und ein bis zweimal pro Woche Seefisch zu essen.
4. Anderes Wort für Pilgermuschel
5. Diese Früchte werden in der südasiatlischen und südostasiatischen Küche verwendet. Die unreifen Früchte werden geschält und wie Gemüse in diversen gekochten Gerichten zubereitet oder auch als indisches Pickle eingelegt. Eine bekannte javanische Spezialität ist "Gudeg", ein mild schmeckendes Gericht mit Kokosmilch, Hühnerfleisch und Gewürzen.
6. Diese Muscheln (*Arctica islandica*) sind eine von den Küsten Nordamerikas bis zur Ostsee verbreitete heterodonte Muschel an der Ordnung der Venerida. In Island, den USA und Kanada gilt die bis zu 12 Zentimeter große Muschel als Delikatesse; in Euro spielt sie in der Fischereiwirtschaft keine Rolle.
7. Diesen Kaffee gibt es seit mehr als 80 Jahren.
8. Dieser Likör ist ein schön aromatisches und alkoholisches Getränk mit relativ hohem Zuckergehalt. Der Alkoholgehalt liegt in der Regel zwischen 15 bis 40 Prozent Volumen. Hier handelt es sich um einen Ansatzlikör mit einer Frucht. Die hausgemachten Liköre lassen sich sehr gut mit Perlweinen kombinieren. Er ist für Likörliebhaber und zum Parfümieren von Süßspeisen geeignet. Außerdem ist der Likör ein idealer Likör zu einem Kfir oder Kfir Royal.
9. Anderes Wort für Karob (Schokolade Mallorca)
10. Aus dem Englischen übersetzt. Diese Mehl ist ein Verdickungsmittel, das auch in der Lebensmitteltechnologie verwendet wird.

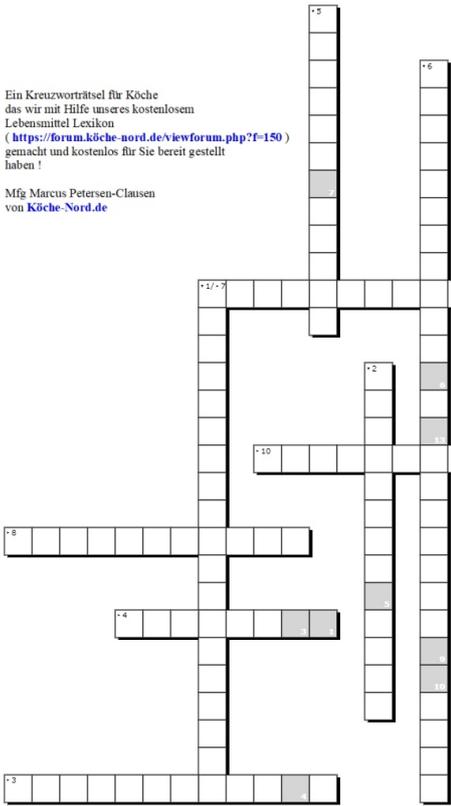
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>



1. Dieser Likör ist ein bekannter Kräuterlikör, der im niedersächsischen Wolfenbüttel hergestellt und abgefüllt wird. Er enthält 35 Prozent vol. Alkohol. Der Kräuterlikör wird entweder pur, oft auch eisgekühlt oder gemixt getrunken. Sehr häufig sind Longdrinks mit Orangensaft, Cola, Energydrinks, Tonic Water, Eistee und weiteren Softdrinks, seltener wird mit Kakao oder auch Milch kombiniert oder der Kräuterlikör als eine von mehreren Zutaten für Cocktails verwendet.
2. Anderes Wort für Topfnambur
3. Dieses Salz kann auch zu steigendem Körpergewicht, Müdigkeit und auch Empfindlichkeit gegen Kälte führen. Bei Kindern und Jugendlichen soll es sogar das Wachstum sowie die körperliche und geistige Entwicklung hemmen! Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung gesunden Menschen rät, Jodsalz zu verwenden und ein bis zweimal pro Woche Seefisch zu essen.
4. Anderes Wort für Pilgermuschel
5. Diese Früchte werden in der südasiatlischen und südostasiatischen Küche verwendet. Die unreifen Früchte werden geschält und wie Gemüse in diversen gekochten Gerichten zubereitet oder auch als indisches Pickle eingelegt. Eine bekannte javanische Spezialität ist "Gudeg", ein mild schmeckendes Gericht mit Kokosmilch, Hühnerfleisch und Gewürzen.
6. Diese Muscheln (*Arctica islandica*) sind eine von den Küsten Nordamerikas bis zur Ostsee verbreitete heterodonte Muschel an der Ordnung der Venerida. In Island, den USA und Kanada gilt die bis zu 12 Zentimeter große Muschel als Delikatesse; in Euro spielt sie in der Fischereiwirtschaft keine Rolle.
7. Diesen Kaffee gibt es seit mehr als 80 Jahren.
8. Dieser Likör ist ein schön aromatisches und alkoholisches Getränk mit relativ hohem Zuckergehalt. Der Alkoholgehalt liegt in der Regel zwischen 15 bis 40 Prozent Volumen. Hier handelt es sich um einen Ansatzlikör mit einer Frucht. Die hausgemachten Liköre lassen sich sehr gut mit Perlweinen kombinieren. Er ist für Likörliebhaber und zum Parfümieren von Süßspeisen geeignet. Außerdem ist der Likör ein idealer Likör zu einem Kfir oder Kfir Royal.
9. Anderes Wort für Karob (Schokolade Mallorca)
10. Aus dem Englischen übersetzt. Diese Mehl ist ein Verdickungsmittel, das auch in der Lebensmitteltechnologie verwendet wird.

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben!

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de



1 Ö 2 3 4 5 6 7 8 9 10 . D 10

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/>

https://www.koche-nord.de/lexikon/...  
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator

K O C H E - I O B D D E

M I E B V C K W E H G

C I N

E I D B

M I E B V C K

b

b

N C K E B z I B n b

B

W I E B V C K

H

C

I

M I E B V C K

z

I

E I D B

I

V

I

N

z

1. Anderes Wort für Rumpsteak
2. Die ist die Sammelbezeichnung für alle Sorten der Gattung Zwiebel, deren oberirdische Teile (wie Blätter und Triebe) und/oder Knollen verwendet werden. Der typische Geschmack ist auf das in allen enthaltenen Senföle zurück zu führen. Zwiebelarten sind zum Beispiel: die Frühlingzwiebel, die Gemüsezwiebel, Knoblauch, die Küchenzwiebel, Lauch, die Perlwiebel, die Schalotte und der Schmittlauch.
3. Dieses Mehl wird, wie der hame schon sagt, aus Zwiebackresten hergestellt und besitzt einen wunderbaren Eigengeschmack, der im Gegensatz zum Brotmehl eher süßlich-anislich wirkt. Gemahlen aus Zwiebackresten haben ebenfalls ein sehr typischen Geschmack und Geruch nach Zwieback. Es ist eine sehr leichte Komponente hat aber eine durchaus gute Bindeeigenschaft. Es wird deswegen auch gerne im Herbst und Winter zum Anpin auf Rotaugen eingesetzt. Aufgrund der recht geringen Klebekraft von dem Mehl und des geringen Gewichtes wird es häufig zum Auflockern eines Anfueters verwendet und kann bis zu einem Anteil von 50 % problemlos im Stllwasserfütter verwendet werden. Außerdem wird es gerne von Feederanglern genutzt, da das Mehl am Gewässergrund gut arbeitet.
4. Dieses Gebäck ist eine Dauerbackware. Die besonderen Geschmacksmerkmale sind: eine stabile Form, ein mürbe Krume, sehr feine Porung, gute Röschen und eine lange Haltbarkeit. Nach dem Backen und Auskühlen werden die Zwiebacke In Scheiben geschnitten und bei 150-160 Grad Celsius geröstet. Zwiebacksorten sind zum Beispiel Butterzwieback, Eierzwieback und Haushaltszwieback.
5. In dieser Liste bei fertig verpackten Lebensmitteln müssen auf der Verpackung alle Zutaten aufgelistet sein, und zwar nach absteigender Reihenfolge, aber ohne Mengenangabe. Daher ist die Zutat mit dem mengenmäßig größten Anteil immer an erster, und die Zutat mit der geringsten Menge immer an der letzten Stelle anzugeben. So ist aus der Reihenfolge für den Verbraucher erkennbar, aus welchen Zutaten das Lebensmittel hauptsächlich besteht.
6. Diese Verkehrsordnung regelt europaweit den Einsatz und die Reinheitsanforderungen von Zusatzstoffen.
7. Diese sind nach dem Lebensmittelgesetz und dem Futtermittelgesetz (LFGB) natürliche oder synthetisch hergestellte Stoffe, die Lebensmitteln zugesetzt (beigelegt) werden können. Man macht das zum Beispiel um eine ansprechende Farbe, einen intensiveren Geschmack oder eine bessere Haltbarkeit zu erreichen.
8. Dieser Sirup wird auch als Ablaufsirup bezeichnet. Zuckersirup ist bei der Zuckerröhrenverarbeitung und der Zuckerrübenverarbeitung anfallende konzentrierte Zuckerklösung ohne Rohmelasse und sind die Reste der Traubenzuckerherstellung. Man verwendet diesen Sirup als Süßungsmittel beim Backen und in der Lebensmittelindustrie.
9. Die Proben werden nach Dichte und nach Temperatur der Zuckerklösung bestimmt. Dazu benötigt man ein Zuckerthermometer oder eine Zuckerwaage. Hat man dieses nicht, so kann man sich auch mit der Hand bzw. mit den Fingern oder mit einer Drahtschlinge oder mit einem Glas Wasser helfen.
10. Diese Zutat ist in Deutschland der einheimische Zuckerlieferant. Sie wurde 1947 von A. S. Marggraf als Alternative zum begehrten und bis dahin teuren Zucker aus Zuckerrohr entdeckt.

Wörterbuch:

Zuckerröhrenverarbeitung: Man verwendet diesen Sirup als Süßungsmittel beim Backen und in der Lebensmittelindustrie.

Zwieback: Die ist die Sammelbezeichnung für alle Sorten der Gattung Zwiebel, deren oberirdische Teile (wie Blätter und Triebe) und/oder Knollen verwendet werden. Der typische Geschmack ist auf das in allen enthaltenen Senföle zurück zu führen. Zwiebelarten sind zum Beispiel: die Frühlingzwiebel, die Gemüsezwiebel, Knoblauch, die Küchenzwiebel, Lauch, die Perlwiebel, die Schalotte und der Schmittlauch.

Zwiebackresten: Dieses Mehl wird, wie der hame schon sagt, aus Zwiebackresten hergestellt und besitzt einen wunderbaren Eigengeschmack, der im Gegensatz zum Brotmehl eher süßlich-anislich wirkt. Gemahlen aus Zwiebackresten haben ebenfalls ein sehr typischen Geschmack und Geruch nach Zwieback. Es ist eine sehr leichte Komponente hat aber eine durchaus gute Bindeeigenschaft. Es wird deswegen auch gerne im Herbst und Winter zum Anpin auf Rotaugen eingesetzt. Aufgrund der recht geringen Klebekraft von dem Mehl und des geringen Gewichtes wird es häufig zum Auflockern eines Anfueters verwendet und kann bis zu einem Anteil von 50 % problemlos im Stllwasserfütter verwendet werden. Außerdem wird es gerne von Feederanglern genutzt, da das Mehl am Gewässergrund gut arbeitet.

Zwiebacke: Dieses Gebäck ist eine Dauerbackware. Die besonderen Geschmacksmerkmale sind: eine stabile Form, ein mürbe Krume, sehr feine Porung, gute Röschen und eine lange Haltbarkeit. Nach dem Backen und Auskühlen werden die Zwiebacke In Scheiben geschnitten und bei 150-160 Grad Celsius geröstet. Zwiebacksorten sind zum Beispiel Butterzwieback, Eierzwieback und Haushaltszwieback.

Zutaten: In dieser Liste bei fertig verpackten Lebensmitteln müssen auf der Verpackung alle Zutaten aufgelistet sein, und zwar nach absteigender Reihenfolge, aber ohne Mengenangabe. Daher ist die Zutat mit dem mengenmäßig größten Anteil immer an erster, und die Zutat mit der geringsten Menge immer an der letzten Stelle anzugeben. So ist aus der Reihenfolge für den Verbraucher erkennbar, aus welchen Zutaten das Lebensmittel hauptsächlich besteht.

Zusatzstoffe: Diese Verkehrsordnung regelt europaweit den Einsatz und die Reinheitsanforderungen von Zusatzstoffen.

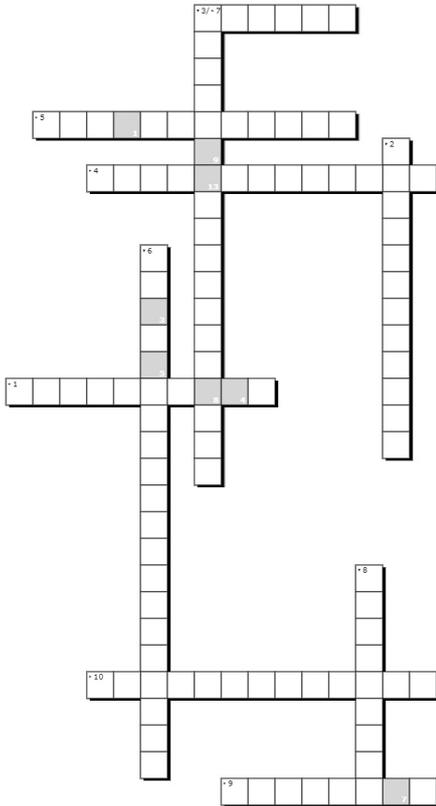
Zuckerthermometer: Diese sind nach dem Lebensmittelgesetz und dem Futtermittelgesetz (LFGB) natürliche oder synthetisch hergestellte Stoffe, die Lebensmitteln zugesetzt (beigelegt) werden können. Man macht das zum Beispiel um eine ansprechende Farbe, einen intensiveren Geschmack oder eine bessere Haltbarkeit zu erreichen.

Zuckersirup: Dieser Sirup wird auch als Ablaufsirup bezeichnet. Zuckersirup ist bei der Zuckerröhrenverarbeitung und der Zuckerrübenverarbeitung anfallende konzentrierte Zuckerklösung ohne Rohmelasse und sind die Reste der Traubenzuckerherstellung. Man verwendet diesen Sirup als Süßungsmittel beim Backen und in der Lebensmittelindustrie.

Zuckerwaage: Die Proben werden nach Dichte und nach Temperatur der Zuckerklösung bestimmt. Dazu benötigt man ein Zuckerthermometer oder eine Zuckerwaage. Hat man dieses nicht, so kann man sich auch mit der Hand bzw. mit den Fingern oder mit einer Drahtschlinge oder mit einem Glas Wasser helfen.

Zuckerrohr: Diese Zutat ist in Deutschland der einheimische Zuckerlieferant. Sie wurde 1947 von A. S. Marggraf als Alternative zum begehrten und bis dahin teuren Zucker aus Zuckerrohr entdeckt.

100 Köche-Forum.de  
Mfg Marcus Petersen-Clausen  
www.koche-nord.de



1. Diese Pflanze ist ein 2-7 Meter hohes Gras, aus dessen Stängeln der Rohrzucker gewonnen wird. Ursprünglich stammt sie aus Indien und wird heute hauptsächlich in den folgenden Gebieten angebaut: unter anderem in Brasilien, Indien und Kuba. Man verwendet Zuckerrohr wie Rohrzucker.
2. Diese Melone ist kleiner als die Wassermelone und wird bis etwa 4 Kilogramm schwer. Sie stammt aus Afrika oder Indien, wo sie seit Urzeiten angebaut wird. Die Melone gehört zur selben Familie wie die Gurke, der Kürbis und die Wassermelone. Zuckermelonen werden in folgend Typenklassen eingeteilt: Ananasmelone, Cantaloup-Melone, Gallamelone, Honigmelone und Netzmelone. Man verwendet die Melone zum Rohverzehr, in Desserts, in Salaten und in Bowlen.
3. Ersatzstoffe für Süßungsmittel
4. Anderes Wort für Karamellzucker
5. Diese Erbsen werden auch Kalerschoten genannt. Der französische Name (mange-tout) weist darauf hin. Man verwendet Zuckerböden zum Rohverzehr, als Gemüsebeilage und in Mischgemüse. Zuckerböden sind weit verbreitet in der asiatischen Küche.
6. Die Austauschstoffe sind süßliche Stoffe mit natürlicher Herkunft wie zum Beispiel Fructose, Isomalt, Maltulose, Sorbit sowie Xylit, mit natürlichem Geschmack. Sie enthalten wie dieser Kalorien, lassen sich ebenso wie Zucker verarbeiten und auch die Südkraft entspricht in etwa dem Zucker. Bis auf Fructose sind Zuckeraustauschstoffe alle deklarationspflichtig. Man verwendet die Austauschstoffe als Zuckersatz in der Diabetikerdiät, weil sie beim Stoffwechsel nicht vom Insulin abhängig sind.
7. allgemein: Saccharose
8. Anderes Wort für Zucchini
9. Die Zucchini ist ein gelber oder Grüner Gurkenkürbis mit weißem bis hellgrünem Fleisch und stammt vom amerikanischen Riesekürbis ab. Zucchini wird in einer Länge von 15-20 Zentimeter geerntet. Die Zucchini hat einen nussartigen, gurkenähnlichen Geschmack und enthält sehr viel Vitamin A und C. Man verwendet Zucchini roh, gebackt, kurz gebraten, in Eintöpfen und mit Hackfleisch gefüllt. Außerdem nutzt man die Zucchini als Gemüsebeilage und in Kuchen.
10. Diese Früchte sind Rautengewächse, aus dem asiatischen Raum stammend. Sie werden nur in subtropischen Gebieten angebaut. Die wichtigsten Vertreter von diesen Früchten sind: Grapefruit, Mandarinen, Orange und die Zitrone mit ihren zahlreichen Unterarten.

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben!

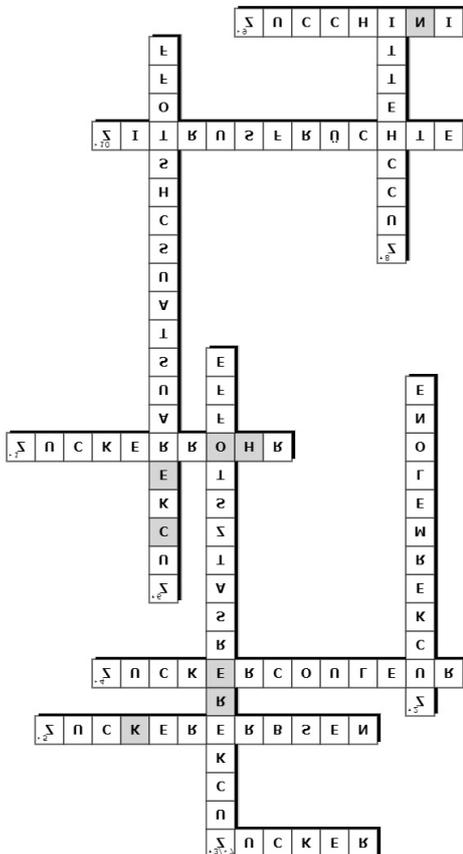
Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

1 Ö 3 4 5 - 7 8 9 D . D 13

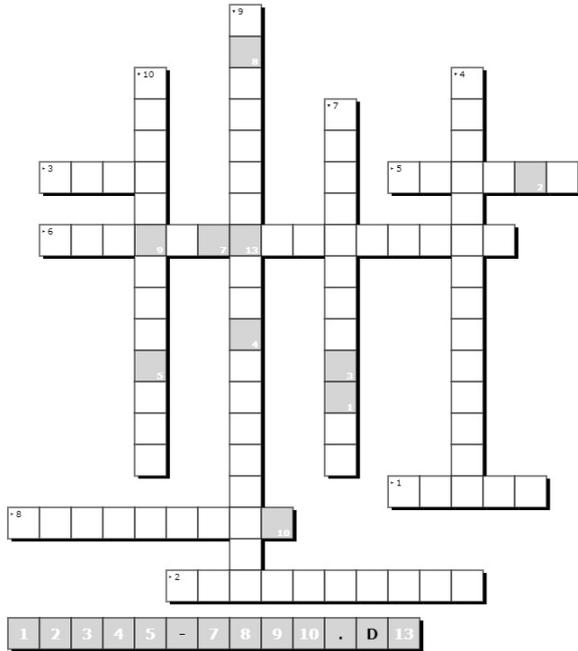
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/>

<https://www.kreuzwoerter.de/>

K Q C H E - I O B D . D E



1. Diese Pflanze ist ein 2-7 Meter hohes Gras, aus dessen Stängeln der Rohrzucker gewonnen wird. Ursprünglich stammt sie aus Indien und wird heute hauptsächlich in den folgenden Gebieten angebaut: unter anderem in Brasilien, Indien und Kuba. Man verwendet Zuckerrohr wie Rohrzucker.
2. Diese Melone ist kleiner als die Wassermelone und wird bis etwa 4 Kilogramm schwer. Sie stammt aus Afrika oder Indien, wo sie seit Urzeiten angebaut wird. Die Melone gehört zur selben Familie wie die Gurke, der Kürbis und die Wassermelone. Zuckermelonen werden in folgend Typenklassen eingeteilt: Ananasmelone, Cantaloup-Melone, Gallamelone, Honigmelone und Netzmelone. Man verwendet die Melone zum Rohverzehr, in Desserts, in Salaten und in Bowlen.
3. Ersatzstoffe für Süßungsmittel
4. Anderes Wort für Karamellzucker
5. Diese Erbsen werden auch Kalerschoten genannt. Der französische Name (mange-tout) weist darauf hin. Man verwendet Zuckerböden zum Rohverzehr, als Gemüsebeilage und in Mischgemüse. Zuckerböden sind weit verbreitet in der asiatischen Küche.
6. Die Austauschstoffe sind süßliche Stoffe mit natürlicher Herkunft wie zum Beispiel Fructose, Isomalt, Maltulose, Sorbit sowie Xylit, mit natürlichem Geschmack. Sie enthalten wie dieser Kalorien, lassen sich ebenso wie Zucker verarbeiten und auch die Südkraft entspricht in etwa dem Zucker. Bis auf Fructose sind Zuckeraustauschstoffe alle deklarationspflichtig. Man verwendet die Austauschstoffe als Zuckersatz in der Diabetikerdiät, weil sie beim Stoffwechsel nicht vom Insulin abhängig sind.
7. allgemein: Saccharose
8. Anderes Wort für Zucchini
9. Die Zucchini ist ein gelber oder Grüner Gurkenkürbis mit weißem bis hellgrünem Fleisch und stammt vom amerikanischen Riesekürbis ab. Zucchini wird in einer Länge von 15-20 Zentimeter geerntet. Die Zucchini hat einen nussartigen, gurkenähnlichen Geschmack und enthält sehr viel Vitamin A und C. Man verwendet Zucchini roh, gebackt, kurz gebraten, in Eintöpfen und mit Hackfleisch gefüllt. Außerdem nutzt man die Zucchini als Gemüsebeilage und in Kuchen.
10. Diese Früchte sind Rautengewächse, aus dem asiatischen Raum stammend. Sie werden nur in subtropischen Gebieten angebaut. Die wichtigsten Vertreter von diesen Früchten sind: Grapefruit, Mandarinen, Orange und die Zitrone mit ihren zahlreichen Unterarten.



1. Dieses Tier ist ein hellfleischiges Schlacht tier und wird meistens in der Osterzeit angeboten. Das in Deutschland erhältliche Fleisch von diesen Tieren stammt überwiegend von jungen Tieren im Alter von zwei bis vier Monaten. Die haben ein Gewicht von 8-10 Kilogramm. Man verwendet die Tiere vorzugsweise gebacken.
2. Dieser Käse wird wie Schafskäse überwiegend im Mittelmeerraum produziert. Bekannte Käsesorten sind zum Beispiel Chablisfeulle, Claque als Weichkäse und Feta als Frischkäse. Wie beim Schafskäse gibt es beim bei diesem Käse auch eine große Angebotsvielfalt sowohl im Bezug auf den Geschmack als auch auf das Aussehen und die Zubereitung. Man verwendet ihn als Brotbelag, für Käseplatten und zum Überbacken.
3. Dieses Gewürz ist Rindengewürz. Es ist die getrocknete Rinde eines Baumes, eines der ältesten Gewürze der Welt. Es hat einen süßlichen, nussartigen Geschmack und einen kräftig aromatischen Duft. Der Gehalt an ätherischen Ölen liegt bei diesem Gewürz zwischen 2-6 % (als Öl). Die wichtigsten Sorten sind das chinesische Gewürz und das teurere Celongewürz. Verwendet wird dieses Gewürz als Stängengewürz, gemahlen oder als Öl für Kuchen und Süßspeisen, Gebäck, Bratäpfel, süße Soßen und gewürzte Heißgetränke. Außerdem verwendet man dieses Gewürz für Marinaden sowie Chutneys, für Gewürzmischungen und auch für Rind- und Lammgerichte. Achtung: Dieses Gewürz sollte gut verschlossen und dunkel bei Zimmertemperaturen aufbewahrt werden, damit der Duft nicht verfliegt. Als Tee hilft das Gewürz bei Durchfall und Verdauungsbeschwerden. Außerdem wirkt es krampflösend und regt den Kreislauf an.
4. Frisch geriebene Schalen halten lange und behält auch das Aroma, wenn man sie mit etwas Kristallzucker vermischt und einfriert.
5. Diese Öle sind Pflanzenöle, die durch Zugabe von Gewürzen und Kräutern aromatisiert wurden. Dabei gehen durch Mazeration auch flüchtige Aromen ins Öl über, werden gebunden und so konserviert. Die Öle verschiedener Zusammensetzung sind traditioneller Bestandteil vieler Länderküchen. In Südeuropa werden sie meistens mit Olivenöl hergestellt und enthalten Kräuter wie Rosmarin, Salbei, Thymian oder Lorbeer. In Asien, besonders in China, ist dieses Öl mit Chili aromatisiertes Sojaöl sehr verbreitet.
6. Anderes Wort für Zitronenduftstrauch
7. Dieser Zucker ist aus sehr hochwertiger Raffinade in Formen (Würfel, Rhomben, Herzen und so weiter gepresst und anschließend getrocknet. Man verwendet ihn zum Süßen von Heißgetränken wie zum Beispiel Tee oder Kaffee.
8. Wurzelwerk, blattlos geschnitten und Gewürze wie Salz, Lorbeerblatt, Pfeffer, Essig werden in kaltem Wasser zugestellt und gekocht
9. Anderes Wort für Worcestersauce.
10. Anderes Wort für Frühlingszwiebel.

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator  
<https://www.xwords-generator.de/de>

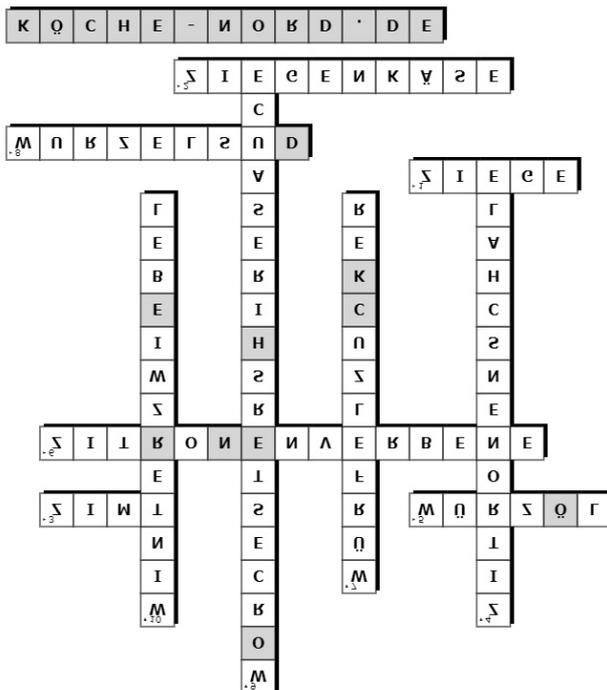
Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben!

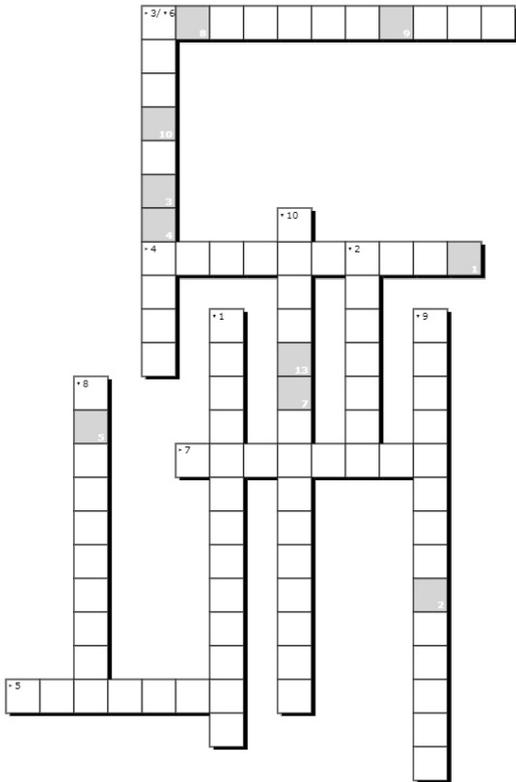
Mfg Marcus Petersen-Clausen  
 von Köche-Nord.de

<https://www.xwords-generator.de/de>

Von Köche-Nord.de  
 Mfg Marcus Petersen-Clausen

Warum?  
 gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
 (<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=150>)  
 Lebensmittel Lexikon  
 das wir mit Hilfe unseres kostenloser  
 Ein Kreuzworträtsel für Köche  
 10. Anderes Wort für Frühlingszwiebel  
 9. Anderes Wort für Worcestersauce  
 und gekocht  
 8. Wurzelwerk, blattlos geschnitten und Gewürze wie Salz, Lorbeerblatt, Pfeffer, Essig werden in kaltem Wasser zugestellt und gekocht  
 7. Dieser Zucker ist aus sehr hochwertiger Raffinade in Formen (Würfel, Rhomben, Herzen und so weiter gepresst und anschließend getrocknet. Man verwendet ihn zum Süßen von Heißgetränken wie zum Beispiel Tee oder Kaffee.  
 6. Anderes Wort für Zitronenduftstrauch  
 5. Diese Öle sind Pflanzenöle, die durch Zugabe von Gewürzen und Kräutern aromatisiert wurden. Dabei gehen durch Mazeration auch flüchtige Aromen ins Öl über, werden gebunden und so konserviert. Die Öle verschiedener Zusammensetzung sind traditioneller Bestandteil vieler Länderküchen. In Südeuropa werden sie meistens mit Olivenöl hergestellt und enthalten Kräuter wie Rosmarin, Salbei, Thymian oder Lorbeer. In Asien, besonders in China, ist dieses Öl mit Chili aromatisiertes Sojaöl sehr verbreitet.  
 4. Frisch geriebene Schalen halten lange und behält auch das Aroma, wenn man sie mit etwas Kristallzucker vermischt und einfriert.  
 3. Dieses Gewürz ist Rindengewürz. Es ist die getrocknete Rinde eines Baumes, eines der ältesten Gewürze der Welt. Es hat einen süßlichen, nussartigen Geschmack und einen kräftig aromatischen Duft. Der Gehalt an ätherischen Ölen liegt bei diesem Gewürz zwischen 2-6 % (als Öl). Die wichtigsten Sorten sind das chinesische Gewürz und das teurere Celongewürz. Verwendet wird dieses Gewürz als Stängengewürz, gemahlen oder als Öl für Kuchen und Süßspeisen, Gebäck, Bratäpfel, süße Soßen und gewürzte Heißgetränke. Außerdem verwendet man dieses Gewürz für Marinaden sowie Chutneys, für Gewürzmischungen und auch für Rind- und Lammgerichte. Achtung: Dieses Gewürz sollte gut verschlossen und dunkel bei Zimmertemperaturen aufbewahrt werden, damit der Duft nicht verfliegt. Als Tee hilft das Gewürz bei Durchfall und Verdauungsbeschwerden. Außerdem wirkt es krampflösend und regt den Kreislauf an.  
 2. Dieser Käse wird wie Schafskäse überwiegend im Mittelmeerraum produziert. Bekannte Käsesorten sind zum Beispiel Chablisfeulle, Claque als Weichkäse und Feta als Frischkäse. Wie beim Schafskäse gibt es beim bei diesem Käse auch eine große Angebotsvielfalt sowohl im Bezug auf den Geschmack als auch auf das Aussehen und die Zubereitung. Man verwendet ihn als Brotbelag, für Käseplatten und zum Überbacken.  
 1. Dieses Tier ist ein hellfleischiges Schlacht tier und wird meistens in der Osterzeit angeboten. Das in Deutschland erhältliche Fleisch von diesen Tieren stammt überwiegend von jungen Tieren im Alter von zwei bis vier Monaten. Die haben ein Gewicht von 8-10 Kilogramm. Man verwendet die Tiere vorzugsweise gebacken.





1 2 3 4 5 - 7 8 9 10 . D 13

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator  
<https://www.xwords-generator.de/de>

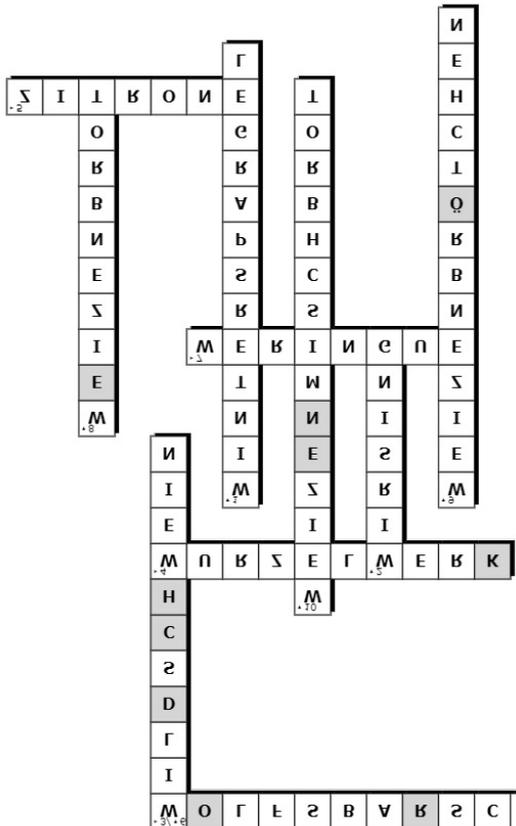
1. Anderes Wort für Schwarzwurzel.
2. Dieser Kohl ist eng mit dem Rotkohl und dem Weißkohl verwandt. Die gelbgrünen bis dunkelgrünen Blätter des Kohls sind kraus gewellt, und bilden einen lockeren Kopf. Er ist zarter als andere Kohlsorten. Außerdem enthält er sehr viel Vitamin C. Man verwendet ihn in Aufläufen und Eintöpfen.
3. Dieser Fisch wird auch als Seebarsch oder „loup de mer“ (aus dem Mittelmeer) bezeichnet. Er ist ein Seefisch (Raubfisch, Spisefisch) und hat eine Länge von bis etwa 80 Zentimeter. Die Fische wiegen etwa bis zu 6 Kilogramm, maximal 12 Kilogramm. Sie kommen in flachen, felsigen Regionen im Mittelmeer, dem Nordatlantik und der Nordsee vor. Das Fleisch der Fisch ist fest, grätenarm, grobfaserig und wohlschmeckend. Außerdem ist es proteinreich (etwa 18 %) und sehr fettarm (etwa 1-2 %). Man verwendet den Fisch unter anderem ganz, in Folie, im Salzmantel gebacken und flambiert.
4. Anderes Wort für Suppengrün
5. Diese Frucht stammt vermutlich aus China, dort ist sie seit mindestens 2500 Jahren bekannt. Die Mauren brachten sie nach Spanien, von wo sie den gesamten Mittelmeerraum eroberte. Die Größe und der Säuregehalt von diesen Früchten variiert je nach Sorte. Sie sind reich an Vitamin C. Man verwendet diese Früchte zum Würzen von Fisch, Fleisch, Gemüse, Suppen und Soßen. Außerdem würzt man mit ihr Süßspeisen, Eis, Gebäck, Marmeladen sowie Konfitüren.
6. Dieses Tier ist ein Schwarzwild und ein Allesfresser. Frischlinge (Jungtiere) wiegen bis zu 30 Kilogramm, einjährige Überläufer (im zweiten Jahr) bis zu 45 Kilogramm. Achtung: Ältere Tiere haben einen Fettansatz und eine feste Zellstruktur. Ihr Fleisch muss gebeizt und dann geschmort werden.
7. Schaummasse aus Eiweiß und Zucker.
8. Anderes Wort für Weißbrot
9. Diese Brötchen sind Kleingebacke
10. Dieses enthält mehr als 50 %, aber weniger als 90 & Weizenmehl beziehungsweise Weizenmehlerzeugnisse und Roggenmehl beziehungsweise Roggenmehlerzeugnisse.

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

<https://www.xwords-generator.de/de>  
 Erstellen mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator

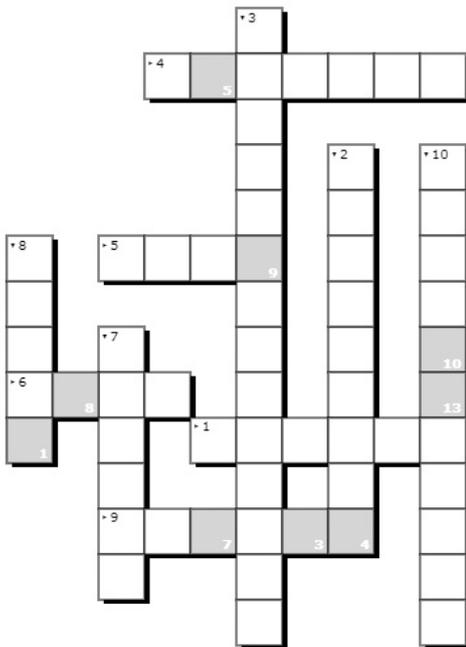
K O C H E - I O B D . D E



von Köche-Nord.de  
 Mfg Marcus Petersen-Clausen

haben !  
 gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
 (<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=150>)  
 Lebensmittel Lexikon  
 das wir mit Hilfe unseres kostenloser  
 Ein Kreuzworträtsel für Köche

1. Anderes Wort für Schwarzwurzel
2. Dieser Kohl ist eng mit dem Rotkohl und dem Weißkohl verwandt. Die gelbgrünen bis dunkelgrünen Blätter des Kohls sind kraus gewellt, und bilden einen lockeren Kopf. Er ist zarter als andere Kohlsorten. Außerdem enthält er sehr viel Vitamin C. Man verwendet ihn in Aufläufen und Eintöpfen.
3. Dieser Fisch wird auch als Seebarsch oder „loup de mer“ (aus dem Mittelmeer) bezeichnet. Er ist ein Seefisch (Raubfisch, Spisefisch) und hat eine Länge von bis etwa 80 Zentimeter. Die Fische wiegen etwa bis zu 6 Kilogramm, maximal 12 Kilogramm. Sie kommen in flachen, felsigen Regionen im Mittelmeer, dem Nordatlantik und der Nordsee vor. Das Fleisch der Fisch ist fest, grätenarm, grobfaserig und wohlschmeckend. Außerdem ist es proteinreich (etwa 18 %) und sehr fettarm (etwa 1-2 %). Man verwendet den Fisch unter anderem ganz, in Folie, im Salzmantel gebacken und flambiert.
4. Anderes Wort für Suppengrün
5. Diese Frucht stammt vermutlich aus China, dort ist sie seit mindestens 2500 Jahren bekannt. Die Mauren brachten sie nach Spanien, von wo sie den gesamten Mittelmeerraum eroberte. Die Größe und der Säuregehalt von diesen Früchten variiert je nach Sorte. Sie sind reich an Vitamin C. Man verwendet diese Früchte zum Würzen von Fisch, Fleisch, Gemüse, Suppen und Soßen. Außerdem würzt man mit ihr Süßspeisen, Eis, Gebäck, Marmeladen sowie Konfitüren.
6. Dieses Tier ist ein Schwarzwild und ein Allesfresser. Frischlinge (Jungtiere) wiegen bis zu 30 Kilogramm, einjährige Überläufer (im zweiten Jahr) bis zu 45 Kilogramm. Achtung: Ältere Tiere haben einen Fettansatz und eine feste Zellstruktur. Ihr Fleisch muss gebeizt und dann geschmort werden.
7. Schaummasse aus Eiweiß und Zucker
8. Anderes Wort für Weißbrot
9. Diese Brötchen sind Kleingebacke
10. Dieses enthält mehr als 50 %, aber weniger als 90 & Weizenmehl beziehungsweise Weizenmehlerzeugnisse und Roggenmehl beziehungsweise Roggenmehlerzeugnisse.



1. Anderes Wort für Wels
2. Diese Milch ist Milch mit einem Fettgehalt von mindestens 3,5 %. Sie ist aus Haltbarkeitsgründen wärmebehandelt und meistens homogenisiert.
3. Dieser Fisch ist ein gefräßiger Raubfisch, der leider künstlich im Viktoriasee angesiedelt wurde. Seine Größe beträgt bis zu 2 Meter und er wird bis etwa 200 Kilogramm schwer. Das Fleisch vom ihm ist hellrosa, fest, hat einen starken Eigengeschmack und gilt als Delikatesse. Von allen Speisefischen weltweit weist er mit den höchsten Gehalt an Omega-3-Fettsäuren auf. Man verwendet den Fisch gebraten, gebacken, gedünstet, gekocht und mariniert. Achtung: Das Fehlen natürlicher Feinde hat das Ökologische Gleichgewicht des Viktoriasees durcheinander gebracht. Der Fisch hat etwa 200 einheimische Fischarten ausgerottet und fällt mittlerweile Artgenossen an. Trotzdem gilt er als überfisch!
4. Etwas Mehl wird mit kalter Flüssigkeit abgerührt und in das Gericht eingekocht.
5. Dieser Frischkäse ist ein aus Island stammendes, traditionelles Milchprodukt und ist mit Quark oder dickflüssigem Joghurt zu vergleichen. Bestimmte Bakterienkulturen spielen ähnlich dem Joghurt eine große Rolle bei seiner Herstellung.
6. Anderes Wort für Mehlschwitze oder auch Mehlrösten in Fett.
7. Anderes Wort für Aalquappe.
8. Anderes Wort für Speisequark.
9. Dieses Getränk gehört zu den heißen weinhaltigen Getränken aus Weiß- oder Rotwein. Außerdem fügt man noch Arrak oder Rum, Gewürze, Zitronensaft, Zucker sowie Wasser hinzu. Deutsche Spezialitäten sind die Feuerzangbohne und der Glühwein.
10. Dieser Teig ist Blättrig zubereiteter Hefeteig: Gebäcke aus diesem Teig sind zum Beispiel: Croissants, Hahnenkammer (Kaiserkragen), \*\*\*\*\*hörnchen, \*\*\*\*\*schnecken und \*\*\*\*\*strietzel.

1 Ö 3 4 5 - 7 8 9 10 . D 13

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/>

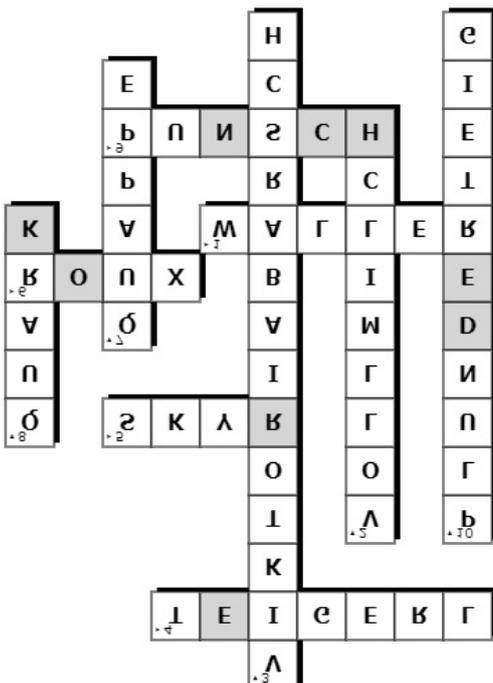
Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben!

Mfg Marcus Petersen-Clausen von [Köche-Nord.de](http://Koeche-Nord.de)

von [Köche-Nord.de](http://Koeche-Nord.de)  
Mfg Marcus Petersen-Clausen

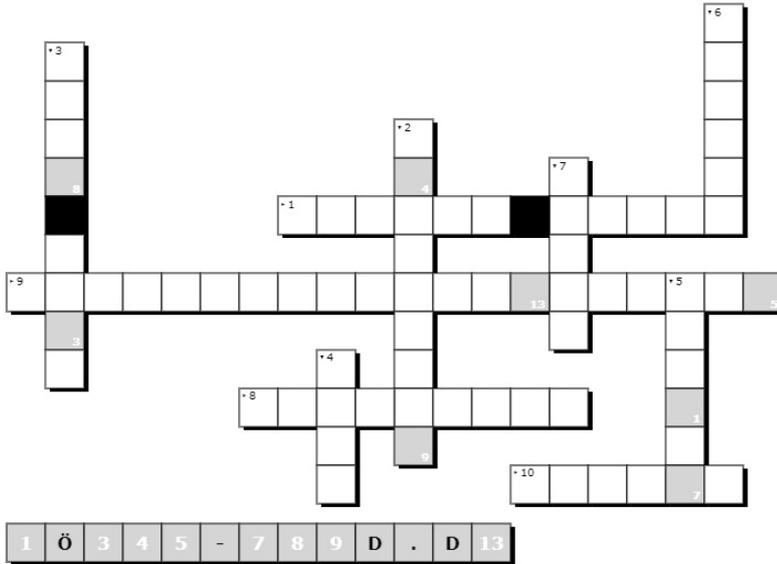
<https://www.xwords-generator.de/>  
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator

K Q C H E - I O B D . D E



1. \*\*\*\*\*strietzel (Kaiserkragen), \*\*\*\*\*hörnchen, \*\*\*\*\*schnecken und dieses Teig sind zum Beispiel: Croissants, Hahnenkammer
2. Dieser Teig ist blättrig zubereiteter Hefeteig: Gebäcke aus diesem Teig sind zum Beispiel: Croissants, Hahnenkammer
3. Dieser Fisch ist ein gefräßiger Raubfisch, der leider künstlich im Viktoriasee angesiedelt wurde. Seine Größe beträgt bis zu 2 Meter und er wird bis etwa 200 Kilogramm schwer. Das Fleisch vom ihm ist hellrosa, fest, hat einen starken Eigengeschmack und gilt als Delikatesse. Von allen Speisefischen weltweit weist er mit den höchsten Gehalt an Omega-3-Fettsäuren auf. Man verwendet den Fisch gebraten, gebacken, gedünstet, gekocht und mariniert. Achtung: Das Fehlen natürlicher Feinde hat das Ökologische Gleichgewicht des Viktoriasees durcheinander gebracht. Der Fisch hat etwa 200 einheimische Fischarten ausgerottet und fällt mittlerweile Artgenossen an. Trotzdem gilt er als überfisch!
4. Etwas Mehl wird mit kalter Flüssigkeit abgerührt und in das Gericht eingekocht.
5. Dieser Frischkäse ist ein aus Island stammendes, traditionelles Milchprodukt und ist mit Quark oder dickflüssigem Joghurt zu vergleichen. Bestimmte Bakterienkulturen spielen ähnlich dem Joghurt eine große Rolle bei seiner Herstellung.
6. Anderes Wort für Mehlschwitze oder auch Mehlrösten in Fett.
7. Anderes Wort für Aalquappe.
8. Anderes Wort für Speisequark.
9. Dieses Getränk gehört zu den heißen weinhaltigen Getränken aus Weiß- oder Rotwein. Außerdem fügt man noch Arrak oder Rum, Gewürze, Zitronensaft, Zucker sowie Wasser hinzu. Deutsche Spezialitäten sind die Feuerzangbohne und der Glühwein.
10. Dieser Teig ist Blättrig zubereiteter Hefeteig: Gebäcke aus diesem Teig sind zum Beispiel: Croissants, Hahnenkammer (Kaiserkragen), \*\*\*\*\*hörnchen, \*\*\*\*\*schnecken und \*\*\*\*\*strietzel.

gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>)  
Lebensmittel Lexikon  
das wir mit Hilfe unseres kostenlosen  
Ein Kreuzworträtsel für Köche



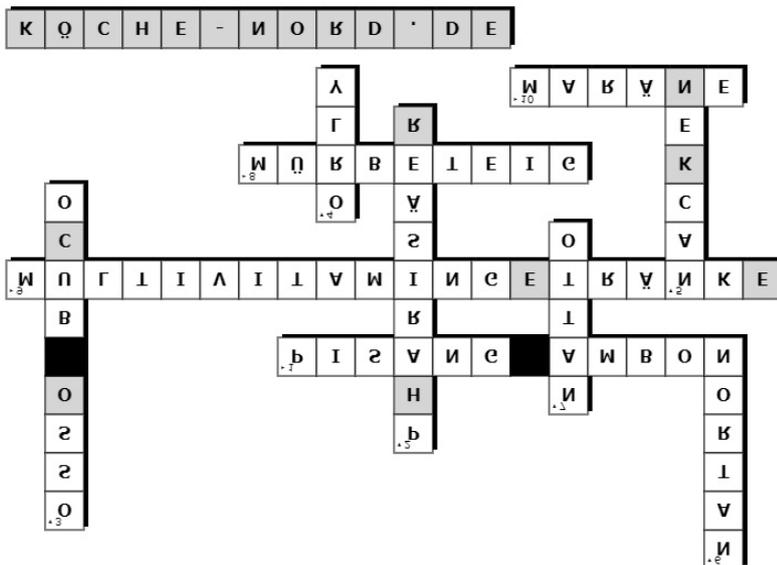
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator  
<https://www.xwords-generator.de/de>

1. Dieser Likör ist ein niederländischer Fruchtlikör mit 20 %vol Alkohol.
2. Dieses Getränk ist ein alkoholisches Heißgetränk aus gesüßtem Kaffee, braunem Rum und einer Haube aus Schlagsahne. Er wird traditionell in einer Tasse, einem Becher oder Glas serviert.
3. Anderes Wort für Kalbshaxe
4. Fleisch oder Fischfilet in Backteig.
5. Dieses Körperteil wird der Hals oder auch der Kamm von Schlachttieren bezeichnet. Man verwendet es als Steaks, zum Braten oder als Ragout.
6. Anderes Wort für Natriumhydrogencarbonat, Natriumbicarbonat, Natrium bicarbonatum oder Speisesoda.
7. Ein traditionelles japanisches Lebensmittel aus vergorenen Sojabohnen.
8. Dieser Teig besteht grundsätzlich aus einem Teil Zucker, zwei Teilen Fett und drei Teilen Mehl. Dazu werden, je nach Gebäckart, Aromen, Eigelb, Gewürze, Kakaopulver, geriebene Mandeln oder Nüsse, Salz, Milch und/oder volle verarbeitet. Bei Bedarf wird Backpulver als Lockerungsmittel eingesetzt. Die daraus entstehenden Gebäcke sind dann von weich, zart Beschaffenheit. Man verwendet diesen Teig zum Beispiel für Zartteigböden, Schwarz-Weiß-Gebäck, Strudel, Spekulatius oder Teegebäcke.
9. Diese Getränke sind Fruchtsäfte, Fruchtnektare oder Fruchtsaftgetränke. Sie sind meistens aus mehreren Fruchtarten, mit erhöhtem Vitamingehalt zum Beispiel A, B1, B2, C oder D. Achtung: Stark gesüßte Getränke dieser Art können abführend wirken.
10. Anderes Wort für Renke

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen  
 von Köche-Nord.de

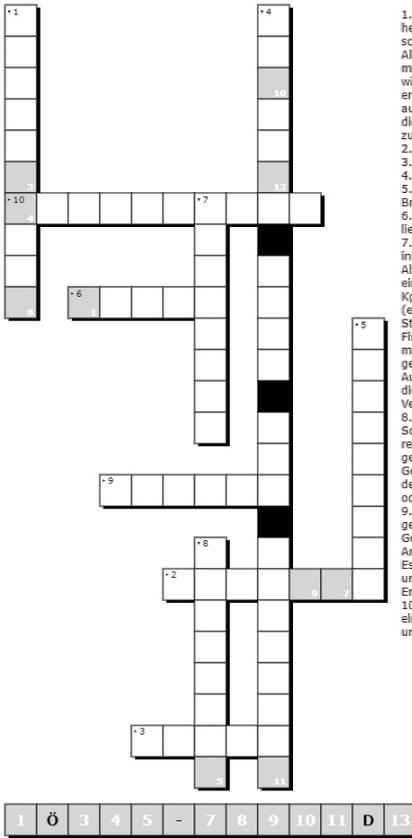
<https://www.xwords-generator.de/de>  
 Erstellen mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator



von Köche-Nord.de  
 Mfg Marcus Petersen-Clausen

haben ;  
 gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
 (<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150>)  
 Lebensmittel Lexikon  
 das wir mit Hilfe unseres kostenlosen  
 Ein Kreuzworträtsel für Köche

10. Anderes Wort für Renke  
 mfkcn
1. Dieses Getränk ist ein alkoholisches Heißgetränk aus gesüßtem Kaffee, braunem Rum und einer Haube aus Schlagsahne. Er wird traditionell in einer Tasse, einem Becher oder Glas serviert.
3. Anderes Wort für Kalbshaxe  
 traditionell in einer Tasse, einem Becher oder Glas serviert.
4. Fleisch oder Fischfilet in Backteig.
5. Dieses Körperteil wird der Hals oder auch der Kamm von Schlachttieren bezeichnet. Man verwendet es als Steaks, zum Braten oder als Ragout.
6. Anderes Wort für Natriumhydrogencarbonat, Natriumbicarbonat, Natrium bicarbonatum oder Speisesoda.
7. Ein traditionelles japanisches Lebensmittel aus vergorenen Sojabohnen.
8. Dieser Teig besteht grundsätzlich aus einem Teil Zucker, zwei Teilen Fett und drei Teilen Mehl. Dazu werden, je nach Gebäckart, Aromen, Eigelb, Gewürze, Kakaopulver, geriebene Mandeln oder Nüsse, Salz, Milch und/oder volle verarbeitet. Bei Bedarf wird Backpulver als Lockerungsmittel eingesetzt. Die daraus entstehenden Gebäcke sind dann von weich, zart Beschaffenheit. Man verwendet diesen Teig zum Beispiel für Zartteigböden, Schwarz-Weiß-Gebäck, Strudel, Spekulatius oder Teegebäcke.
9. Diese Getränke sind Fruchtsäfte, Fruchtnektare oder Fruchtsaftgetränke. Sie sind meistens aus mehreren Fruchtarten, mit erhöhtem Vitamingehalt zum Beispiel A, B1, B2, C oder D. Achtung: Stark gesüßte Getränke dieser Art können abführend wirken.
1. Dieser Likör ist ein niederländischer Fruchtlikör mit 20 %vol Alkohol.



1. Dieser Likör ist ein Kirschklikör, der aus Maraska-Kirschen hergestellt wird, einer anfangs dalmatinischen, intensiv schmeckenden Sauerkirschsorte. Er ist klar und farblos, hat einen Alkoholgehalt von etwa 30 % vol und ein würziges Kirscharoma mit einer deutlich wahrnehmbaren Bittermandelnote. Der Likör wird nicht mit Zusatz von Fruchtsaft hergestellt, allerdings erhält er sein Kirscharoma aus dem Destillat vergorener oder kalt ausgezogener Maraska-Kirschen. Der Bittermandelgeschmack von diesem Likör soll auf die Mitverwendung zerkleinerter Kirschkerne zurückgehen.
2. Anderes Wort für Alfalfa.
3. Anderes Wort für Buscherl
4. Lump
5. Anderes Wort für Lammschlegel. Man verwendet sie zum Braten im Ganzen oder ausgelöst zu Steaks.
6. Es ist die Bezeichnung für den Inneren, unterhalb der Kruste liegenden Teil von Backwaren.
7. Der Fisch ist ein Seefisch, (Knochenfisch und Raubfisch). Er ist in Skandinavien und der Nordsee sowie in der Ostsee beheimatet. Als Jungfisch wird er auch als Dorsch bezeichnet. Der Fisch hat eine Länge von etwa 100 bis 150 Zentimetern und ist bis zu 53 Kg schwer. Sein Fleisch ist fest, weißlich und Zart, ist proteinreich (etwa 18 %) und fettarm (unter 1 %). Er wird als Räucherfisch, Stockfisch oder als Klippfisch, für Fischkonserven, Fischstäbchen, Tiefkühlprodukte verwendet und sein Rogen nutzt man als Kaviarcreme. Der Fisch ist für alle Garmethoden geeignet; vorwiegend aber gebacken oder gedünstet. Achtung Aus der Leber von diesem Fisch wird Lebertran hergestellt und die Abfälle (Kopf, Haut, Gräten et cetera) nutzt man für die Verarbeitung zu Fischmehl.
8. In der Küche der Fachbegriff für eine beim Kochen verwendete Schneideart von Gemüse. Hierbei wird das Gemüse in sehr feine, rechteckige Streifen (1,5-2 Millimeter breit, 3-5 cm lang) geschnitten. Die Schneideart ist zum Beispiel als Einlage, als Gemüsebett, etwa beim Dünsten, oder auch einfach als dekorative Beilage oder Garnitur für Saucen, Suppen und Fisch- oder Fleischspelsen geeignet.
9. Dieses Gewürz ist eine getrocknete, meistens geschälte gelbliche Wurzel der gleichnamigen süd-ostatlantischen Gewürzpflanze mit einem scharfen, brennenden Geschmack. Angeboten wird es frisch, getrocknet, gemahlen, kandiert oder in Essig eingelegt. Die Anbaugelände sind Brasilien, Süd-ostasien und Westafrika. Ingwer enthält viele Mineralstoffe und Vitamine, Enzyme und ätherische Öle.
10. Dieser Käse wird auch als Cottage Cheese bezeichnet. Er ist ein Frischkäse mit körniger Struktur (Korngröße 2-5 Millimeter) und fettarm (4-5 %). Die Trockenmasse liegt bei 20-22 % Fett.

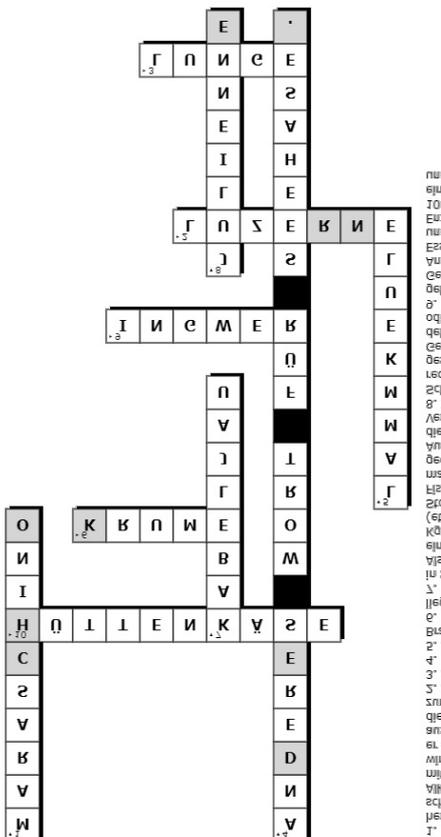
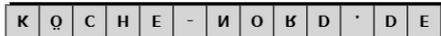
Ein Kreuzwörtertsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

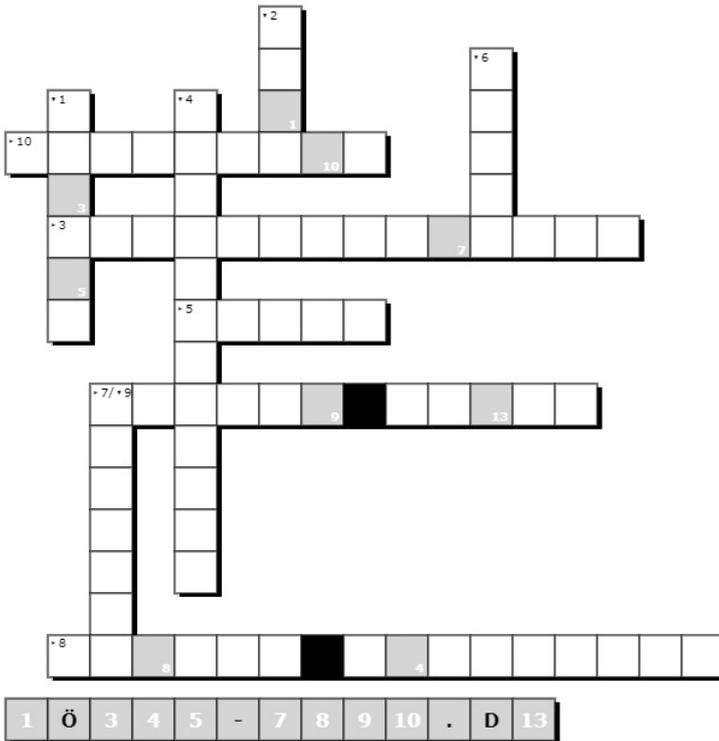


Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzwörtertsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/>

<https://www.xwords-generator.de/>



1. Dieser Likör ist ein Kirschklikör, der aus Maraska-Kirschen hergestellt wird, einer anfangs dalmatinischen, intensiv schmeckenden Sauerkirschsorte. Er ist klar und farblos, hat einen Alkoholgehalt von etwa 30 % vol und ein würziges Kirscharoma mit einer deutlich wahrnehmbaren Bittermandelnote. Der Likör wird nicht mit Zusatz von Fruchtsaft hergestellt, allerdings erhält er sein Kirscharoma aus dem Destillat vergorener oder kalt ausgezogener Maraska-Kirschen. Der Bittermandelgeschmack von diesem Likör soll auf die Mitverwendung zerkleinerter Kirschkerne zurückgehen.
2. Anderes Wort für Alfalfa.
3. Anderes Wort für Buscherl
4. Lump
5. Anderes Wort für Lammschlegel. Man verwendet sie zum Braten im Ganzen oder ausgelöst zu Steaks.
6. Es ist die Bezeichnung für den Inneren, unterhalb der Kruste liegenden Teil von Backwaren.
7. Der Fisch ist ein Seefisch, (Knochenfisch und Raubfisch). Er ist in Skandinavien und der Nordsee sowie in der Ostsee beheimatet. Als Jungfisch wird er auch als Dorsch bezeichnet. Der Fisch hat eine Länge von etwa 100 bis 150 Zentimetern und ist bis zu 53 Kg schwer. Sein Fleisch ist fest, weißlich und Zart, ist proteinreich (etwa 18 %) und fettarm (unter 1 %). Er wird als Räucherfisch, Stockfisch oder als Klippfisch, für Fischkonserven, Fischstäbchen, Tiefkühlprodukte verwendet und sein Rogen nutzt man als Kaviarcreme. Der Fisch ist für alle Garmethoden geeignet; vorwiegend aber gebacken oder gedünstet. Achtung Aus der Leber von diesem Fisch wird Lebertran hergestellt und die Abfälle (Kopf, Haut, Gräten et cetera) nutzt man für die Verarbeitung zu Fischmehl.
8. In der Küche der Fachbegriff für eine beim Kochen verwendete Schneideart von Gemüse. Hierbei wird das Gemüse in sehr feine, rechteckige Streifen (1,5-2 Millimeter breit, 3-5 cm lang) geschnitten. Die Schneideart ist zum Beispiel als Einlage, als Gemüsebett, etwa beim Dünsten, oder auch einfach als dekorative Beilage oder Garnitur für Saucen, Suppen und Fisch- oder Fleischspelsen geeignet.
9. Dieses Gewürz ist eine getrocknete, meistens geschälte gelbliche Wurzel der gleichnamigen süd-ostatlantischen Gewürzpflanze mit einem scharfen, brennenden Geschmack. Angeboten wird es frisch, getrocknet, gemahlen, kandiert oder in Essig eingelegt. Die Anbaugelände sind Brasilien, Süd-ostasien und Westafrika. Ingwer enthält viele Mineralstoffe und Vitamine, Enzyme und ätherische Öle.
10. Dieser Käse wird auch als Cottage Cheese bezeichnet. Er ist ein Frischkäse mit körniger Struktur (Korngröße 2-5 Millimeter) und fettarm (4-5 %). Die Trockenmasse liegt bei 20-22 % Fett.



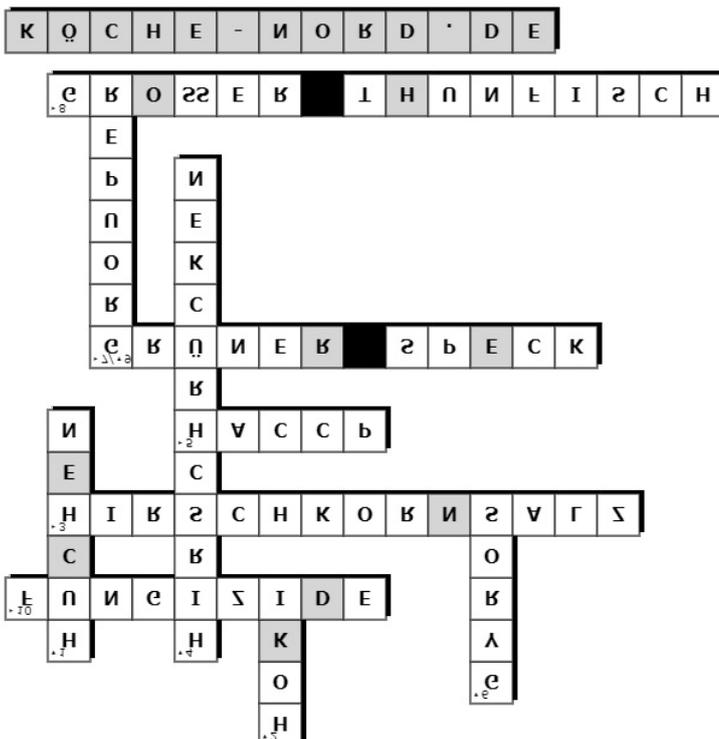
1. Diese Tiere sind Süßwasserfische, auch Donaulachs. Sie haben eine Länge von etwa 100-120 Zentimetern und sind bis zu 30-35 Kilogramm schwer (Verzehrgewicht 2-4 Kilogramm). Die Fische leben nur in der Donau und deren Nebenflüssen. Ihr Fleisch ist sehr schmackhaft. Sie werden gebacken, gebraten, gedünstet oder gegrillt zubereitet.
2. Anderes Wort für blauer Seehecht
3. Anderes Wort für ABC-Trieb.
4. Dieses Stück des Tieres wird im Ganzen gebraten. Achtung: es sollte mit einem Metallspieß stabilisiert werden, damit er nicht verblegt.
5. Abkürzung für Hazard Analysis of Critical Control Points.
6. Es (Kreisel, Runde, gedrehter Grillspieß) bezeichnet eine griechische Zubereitungsart für Fleisch und ist dem türkischen Döner Kebab sehr ähnlich. Für die Zubereitung des klassischen Gerichtes werden altüberlieferte Fleischstücke vom Schwein verwendet.
7. Diese Zutat ist unbehandelter frischer Speck aus dem Schwelnerücken. Sie wird zum Bardieren und Spiecken verwendet.
8. Anderes Wort für roter Thunfisch.
9. Anderes Wort für Zackenbarsch.
10. Es sind Wirkstoffe, die Pilze abtöten. Sie werden für die Schädlingsbekämpfung verwendet.

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von [Köche-Nord.de](https://www.koche-nord.de)

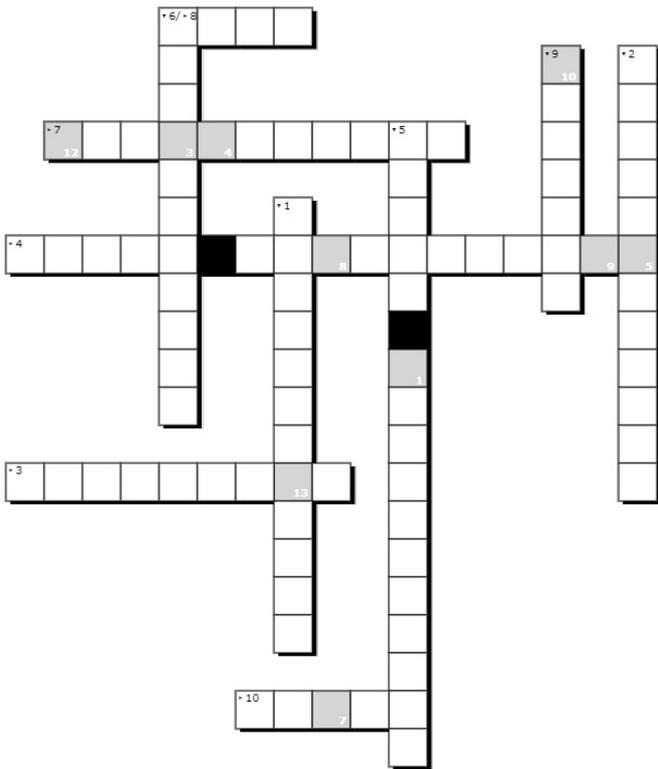
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

<https://www.xwords-generator.de/de>  
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator



von [Köche-Nord.de](https://www.koche-nord.de)  
Mfg Marcus Petersen-Clausen  
haben !  
gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
( <https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150> )  
Lebensmittel Lexikon  
das wir mit Hilfe unseres kostenlosen  
Ein Kreuzworträtsel für Köche

1. Diese Tiere sind Süßwasserfische, auch Donaulachs. Sie haben eine Länge von etwa 100-120 Zentimetern und sind bis zu 30-35 Kilogramm schwer (Verzehrgewicht 2-4 Kilogramm). Die Fische leben nur in der Donau und deren Nebenflüssen. Ihr Fleisch ist sehr schmackhaft. Sie werden gebacken, gebraten, gedünstet oder gegrillt zubereitet.
2. Anderes Wort für blauer Seehecht.
3. Anderes Wort für ABC-Trieb.
4. Dieses Stück des Tieres wird im Ganzen gebraten. Achtung: es sollte mit einem Metallspieß stabilisiert werden, damit er nicht verblegt.
5. Abkürzung für Hazard Analysis of Critical Control Points.
6. Es (Kreisel, Runde, gedrehter Grillspieß) bezeichnet eine griechische Zubereitungsart für Fleisch und ist dem türkischen Döner Kebab sehr ähnlich. Für die Zubereitung des klassischen Gerichtes werden altüberlieferte Fleischstücke vom Schwein verwendet.
7. Diese Zutat ist unbehandelter frischer Speck aus dem Schwelnerücken. Sie wird zum Bardieren und Spiecken verwendet.
8. Anderes Wort für roter Thunfisch.
9. Anderes Wort für Zackenbarsch.
10. Es sind Wirkstoffe, die Pilze abtöten. Sie werden für die Schädlingsbekämpfung verwendet.



1. Diese Gemüse sind essbare einjährige pflanzliche Bestandteile, die aus den Blüten entstehen. Es ist der Sammelbegriff für Gemüse wie Kürbis, Gurken, Melonen, Tomaten, Paprika oder unter anderen auch Zuckermais.
2. Vor oder während des Anstoßens wird dieser Trinkspruch: Wie Irrlicht im Moor, flackert's empor, lösch aus, trink aus, genieße leise auf echte Friesenweise, den Friesen zur Ehr vom \*\*\*\* mehr Vorgetragen.
3. Dünflüssige Speisen und Säfte durch anhaltendes Kochen verdicken.
5. Dieser Likör ist ein rubin-roter Brombeer-Likör mit einem Alkoholgehalt von 30 Prozent vol. Bei der Herstellung wird unter anderem auch der Saft von Waldbrombeeren verwendet.
6. Anderes Wort für Seihen. Es ist ein Arbeitsschritt bei der Zubereitung von Lebensmitteln, bei dem die festen Bestandteile von flüssigen getrennt werden.
7. Eine Masse so lange mit einem Holzlöffel rühren, bis sie gleichmäßig untereinander gemengt ist.
8. Anderes Wort für Oregano
9. Es ist eine besonders schonende Garmethode im drucklosen Wasserdampf bei Temperaturen bis zu 100 Grad Celsius. Hierzu besonders gut geeignet sind zarte Gemüse, Getreideprodukte sowie fettarme Fische, aber auch zartes Fleisch und Kartoffeln.
10. Dieser Likör ist ein italienischer Likör (Amaro) aus Artischocken und Kräutern von rötlich-brauner Farbe. Er hat einen leicht bitteren, herb-süßen Geschmack. Der Alkoholgehalt von diesem Likör beträgt 16,5 Prozent vol.

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

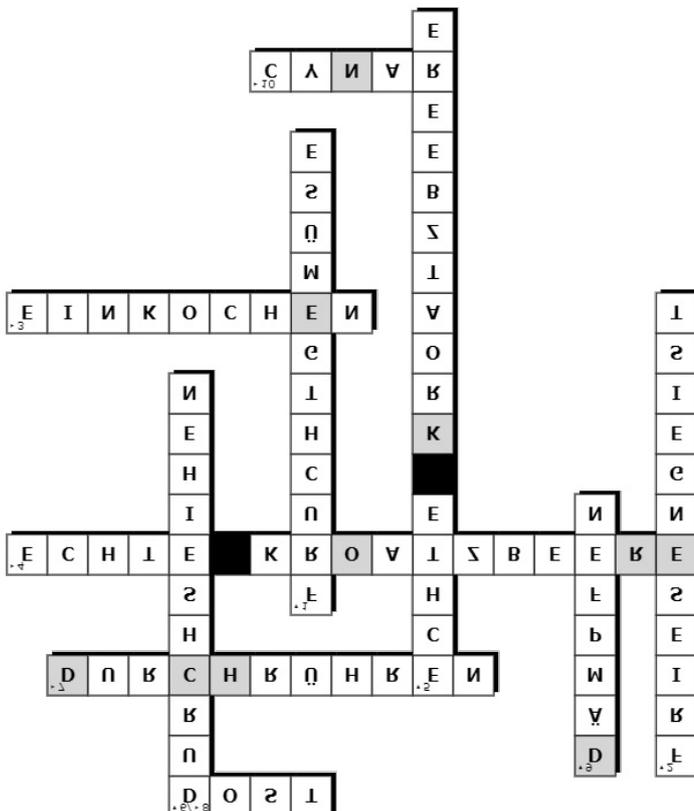
Mfg Marcus Petersen-Clausen von [Köche-Nord.de](http://Köche-Nord.de)

1 Ö 3 4 5 - 7 8 9 10 . 12 13

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

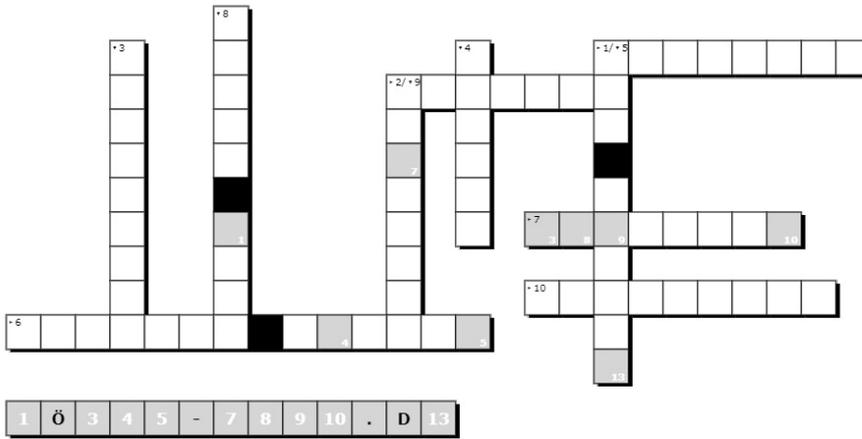
<https://www.xwords-generator.de/de>  
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator

K O C H E - I O B D . D E



von [Köche-Nord.de](http://Köche-Nord.de)  
Mfg Marcus Petersen-Clausen  
haben !  
gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
( <https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150> )  
Lebensmittel Lexikon  
das wir mit Hilfe unseres kostenlosen  
Ein Kreuzworträtsel für Köche

1. Von diesem Likör beträgt 16,5 Prozent vol. einen leicht bitteren, herb-süßen Geschmack. Der Alkoholgehalt von diesem Likör beträgt 16,5 Prozent vol.
2. Dieser Likör ist ein rubin-roter Brombeer-Likör mit einem Alkoholgehalt von 30 Prozent vol. Bei der Herstellung wird unter anderem auch der Saft von Waldbrombeeren verwendet.
3. Dünflüssige Speisen und Säfte durch anhaltendes Kochen verdicken.
5. Dieser Likör ist ein rubin-roter Brombeer-Likör mit einem Alkoholgehalt von 30 Prozent vol. Bei der Herstellung wird unter anderem auch der Saft von Waldbrombeeren verwendet.
6. Anderes Wort für Seihen. Es ist ein Arbeitsschritt bei der Zubereitung von Lebensmitteln, bei dem die festen Bestandteile von flüssigen getrennt werden.
7. Eine Masse so lange mit einem Holzlöffel rühren, bis sie gleichmäßig untereinander gemengt ist.
8. Anderes Wort für Oregano
9. Es ist eine besonders schonende Garmethode im drucklosen Wasserdampf bei Temperaturen bis zu 100 Grad Celsius. Hierzu besonders gut geeignet sind zarte Gemüse, Getreideprodukte sowie fettarme Fische, aber auch zartes Fleisch und Kartoffeln.
10. Dieser Likör ist ein italienischer Likör (Amaro) aus Artischocken und Kräutern von rötlich-brauner Farbe. Er hat einen leicht bitteren, herb-süßen Geschmack. Der Alkoholgehalt von diesem Likör beträgt 16,5 Prozent vol.



1 Ö 3 4 5 - 7 8 9 10 . D 13

Ein Kreuzwortsüßel für Köche  
das wir mit Hilfe unseres kostenlosen  
Lebensmittel Lexikon  
( <https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150> )  
gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
haben !

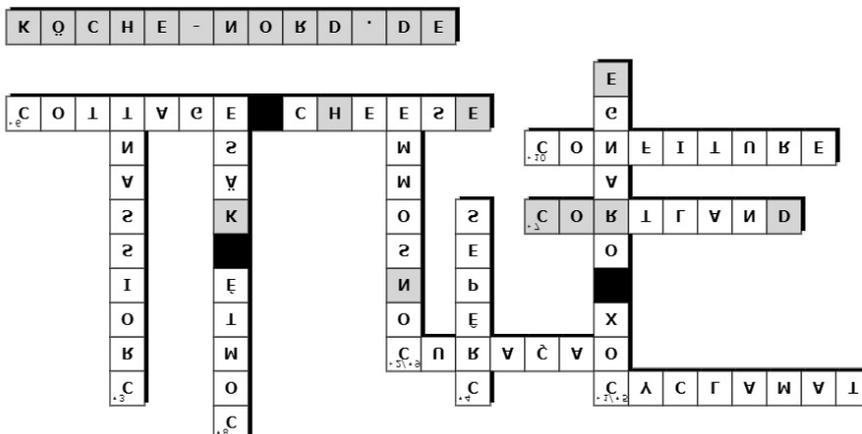
Mfg Marcus Petersen-Clausen  
von Köche-Nord.de

- Wir suchen die Sammelbezeichnung für eine Gruppe von Süßstoffen mit einer 35-mal stärkeren Süßkraft als Saccharose. Achtung: Dieser Süßstoffe ist eventuell gesundheitsschädlich, daher sollte man auf Empfehlung der Weltgesundheitsorganisation (WHO) täglich nicht mehr als 11 Milligramm pro Kilogramm Körpergewicht zu verzehren. Der übermäßige Verzehr von diesem Süßstoffe kann abführend wirken !
- Dieser Likör und teilweise auch als Triple Sec werden Liköre mit Orangengeschmack bezeichnet, die nach einer vor Venezuela liegenden niederländischen Insel benannt sind. In ihrer ursprünglichen Form werden diese Liköre mit den Schalen einer für die Insel charakteristischen Pomeranzen-Sorte aromatisiert. Dabei weisen die alternativ oder zusätzlich als Triple Sec bezeichneten Liköre traditionell einen höheren Alkoholgehalt auf. Da die Begriffe "\*\*\*\*" und Triple Sec keine geschützten Herkunfts- oder Qualitätsbezeichnungen im Sinn der EU-Spirituosenverordnung sind, können so benannte Liköre weltweit und mit unterschiedlichsten Rezepturen hergestellt worden sein.
- Dieses Gebäck ist ein französisches Frühstücksbrotchen aus zuckerarmem blättrigem Hefe Teig.
- Diese Gebäcke sind eine französische Spezialität. Sie sind hauchdünne Elerpfannkuchen aus a) Weizenmehl mit Zucker bestreut oder süß gefüllt oder B) aus überiegend Buchweizenmehl hergestellt und herzhaft gefüllt.
- Dieser Apfel ist eine zu den Renetten zählende Sorte des Kultur-Apfels (Malus domestica). Er wurde schon im frühen 19. Jahrhundert in England als Sämling eines Ribston Pepping entdeckt. In dem Vereinigten Königreich zählt der Apfel zu den beliebtesten Apfelsorten und wird dort sehr oft als typischer Repräsentant englischer Lebensart gesehen. Der Apfel hat eine braun-orange Färbung auf einem gelb-grünem Grund. Er ist fest, aber nicht knackig. Der Apfel ist schön fest, aber nicht knackig.
- Anders Wort für Hüttenkäse
- Dies ist eine bekannte Apfelsorte, die 1898 an der New York State Agricultural Experiment Station in Genf, New York., USA, gezüchtet wurde. Der Apfel wurde nach dem sehr nahe gelegenen Cortland County, New York, benannt. Es gehört übrigens zu den fünfzehn beliebtesten in den Vereinigten Staaten. Geschmack: Er ist ein ehr süßer Apfel mit großen Früchten.
- Französischer Hartkäse. Er ist ein Hart-Rohmilchkäse der aus Frankreich kommt.
- Ist eine klare, sehr kräftige braune Fleischbrühe.
- Anders Wort für Marmelade.

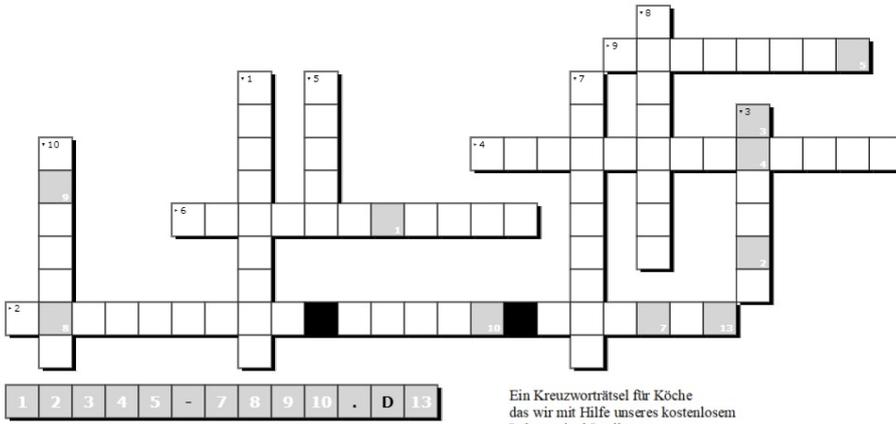
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzwortsüßel-Generator  
<https://www.xwords-generator.de/de>

<https://www.xwords-generator.de/de>  
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzwortsüßel-Generator

von Köche-Nord.de  
Mit Marcus Petersen-Clausen  
haben !  
gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
( <https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150> )  
Lebensmittel Lexikon  
das wir mit Hilfe unseres kostenlosen  
Ein Kreuzwortsüßel für Köche



- Anders Wort für Marmelade
- Ist eine klare, sehr kräftige braune Fleischbrühe
- Anders Wort für Hüttenkäse
- Dies ist eine bekannte Apfelsorte, die 1898 an der New York State Agricultural Experiment Station in Genf, New York., USA, gezüchtet wurde. Der Apfel wurde nach dem sehr nahe gelegenen Cortland County, New York, benannt. Es gehört übrigens zu den fünfzehn beliebtesten in den Vereinigten Staaten. Geschmack: Er ist ein ehr süßer Apfel mit großen Früchten.
- Französischer Hartkäse. Er ist ein Hart-Rohmilchkäse der aus Frankreich kommt.
- Ist eine klare, sehr kräftige braune Fleischbrühe
- Anders Wort für Marmelade
- Dieses Gebäck ist ein französisches Frühstücksbrotchen aus zuckerarmem blättrigem Hefe Teig
- Diese Gebäcke sind eine französische Spezialität. Sie sind hauchdünne Elerpfannkuchen aus a) Weizenmehl mit Zucker bestreut oder süß gefüllt oder B) aus überiegend Buchweizenmehl hergestellt und herzhaft gefüllt.
- Dieser Apfel ist eine zu den Renetten zählende Sorte des Kultur-Apfels (Malus domestica). Er wurde schon im frühen 19. Jahrhundert in England als Sämling eines Ribston Pepping entdeckt. In dem Vereinigten Königreich zählt der Apfel zu den beliebtesten Apfelsorten und wird dort sehr oft als typischer Repräsentant englischer Lebensart gesehen. Der Apfel hat eine braun-orange Färbung auf einem gelb-grünem Grund. Er ist fest, aber nicht knackig. Der Apfel ist schön fest, aber nicht knackig.
- Anders Wort für Hüttenkäse
- Dies ist eine bekannte Apfelsorte, die 1898 an der New York State Agricultural Experiment Station in Genf, New York., USA, gezüchtet wurde. Der Apfel wurde nach dem sehr nahe gelegenen Cortland County, New York, benannt. Es gehört übrigens zu den fünfzehn beliebtesten in den Vereinigten Staaten. Geschmack: Er ist ein ehr süßer Apfel mit großen Früchten.
- Französischer Hartkäse. Er ist ein Hart-Rohmilchkäse der aus Frankreich kommt.
- Ist eine klare, sehr kräftige braune Fleischbrühe
- Anders Wort für Marmelade



Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

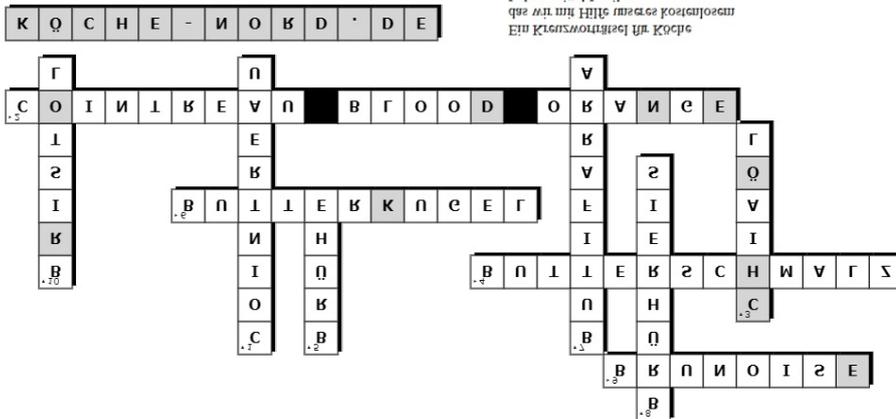
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

1. Gesucht wird ein Markenname für drei Liköre, die aus unterschiedlichen Orangenschalen hergestellt werden und somit zu den Curaçao zählen. Allgemein bezeichnet der Begriff den klassischen Triple Sec mit weißem Etikett. Sorten: Neben dem klassischen Triple sec \*\*\*\*\* in der Flasche aus Braunglas mit weißem Etikett gibt es seit einigen Jahren zwei weitere Sorten im Programm.
2. Für diese, auch in er Bundesrepublik Deutschland vertriebene Sorte mischt man im Zuge der Herstellung immer den süßen und bitteren Orangenschalen auch die Schalen von Blutorange aus Korsika für den Auszug bei. Abgefüllt wird diese Sorte in Flaschen der klassischen Form mit rotem Etikett.
3. Dieses Öl ist ein aus den Klausen (Samen) der mexikanischen Chia gewonnenes Pflanzenöl.
4. Anders Wort für Butterreinfett, entsteht durch Schmelzen (also Klären) von Butter oder Sahne.
5. Sie bieten die Grundlage für Suppen. Sie sollten so zubereitet sein, dass sie den arteligenen Geschmack der Hauptmahlzeit (Gemüse- Geflügel- oder Rind) geschmacklich hervorheben.
6. Deutsche Wort für Beurre manié. Hier kneten Sie zu gleichen Teilen die Butter mit dem Mehl zu einer kleinen Kugel. Sie nehmen bitte so viel Mehl wie die Butter gut aufnehmen kann.
7. Gesucht wird eine leckere katalanischen Wurstspezialitäten. Es gibt diese Wurst in den als Blutwurst und Leberwurst. Sie besteht aus Schweinefleisch, Blut / Leber, Speck und natürlich Gewürzen. Man verwendet man zum Kochen, Braten, Trocknen, Räuchern und sie wird in diversen regionalen Gerichten oder als Tapa / Vorspeise serviert.
8. Gesucht wird die Bezeichnung für Langkornreis.
9. So bezeichnet man ganz fein würfelig geschnittenes Gemüse
10. Tomaten mit einer Fülle von: Hühnerfleisch, Ochsenzunge, Schinken und Staudensellerie. Mit Mayonnaise garniert.

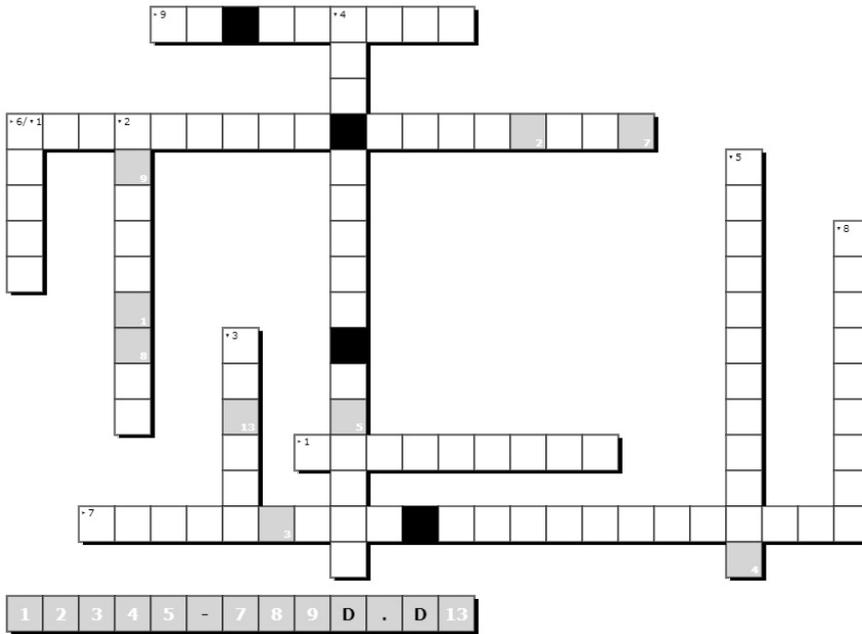
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de



1. Gesucht wird ein Markenname für drei Liköre, die aus unterschiedlichen Orangenschalen hergestellt werden und somit zu den Curaçao zählen. Allgemein bezeichnet der Begriff den klassischen Triple Sec mit weißem Etikett. Sorten: Neben dem klassischen Triple sec \*\*\*\*\* in der Flasche aus Braunglas mit weißem Etikett gibt es seit einigen Jahren zwei weitere Sorten im Programm.
2. Für diese, auch in er Bundesrepublik Deutschland vertriebene Sorte mischt man im Zuge der Herstellung immer den süßen und bitteren Orangenschalen auch die Schalen von Blutorange aus Korsika für den Auszug bei. Abgefüllt wird diese Sorte in Flaschen der klassischen Form mit rotem Etikett.
3. Dieses Öl ist ein aus den Klausen (Samen) der mexikanischen Chia gewonnenes Pflanzenöl.
4. Anders Wort für Butterreinfett, entsteht durch Schmelzen (also Klären) von Butter oder Sahne.
5. Sie bieten die Grundlage für Suppen. Sie sollten so zubereitet sein, dass sie den arteligenen Geschmack der Hauptmahlzeit (Gemüse- Geflügel- oder Rind) geschmacklich hervorheben.
6. Deutsche Wort für Beurre manié. Hier kneten Sie zu gleichen Teilen die Butter mit dem Mehl zu einer kleinen Kugel. Sie nehmen bitte so viel Mehl wie die Butter gut aufnehmen kann.
7. Gesucht wird eine leckere katalanischen Wurstspezialitäten. Es gibt diese Wurst in den als Blutwurst und Leberwurst. Sie besteht aus Schweinefleisch, Blut / Leber, Speck und natürlich Gewürzen. Man verwendet man zum Kochen, Braten, Trocknen, Räuchern und sie wird in diversen regionalen Gerichten oder als Tapa / Vorspeise serviert.
8. Gesucht wird die Bezeichnung für Langkornreis.
9. So bezeichnet man ganz fein würfelig geschnittenes Gemüse
10. Tomaten mit einer Fülle von: Hühnerfleisch, Ochsenzunge, Schinken und Staudensellerie. Mit Mayonnaise garniert.



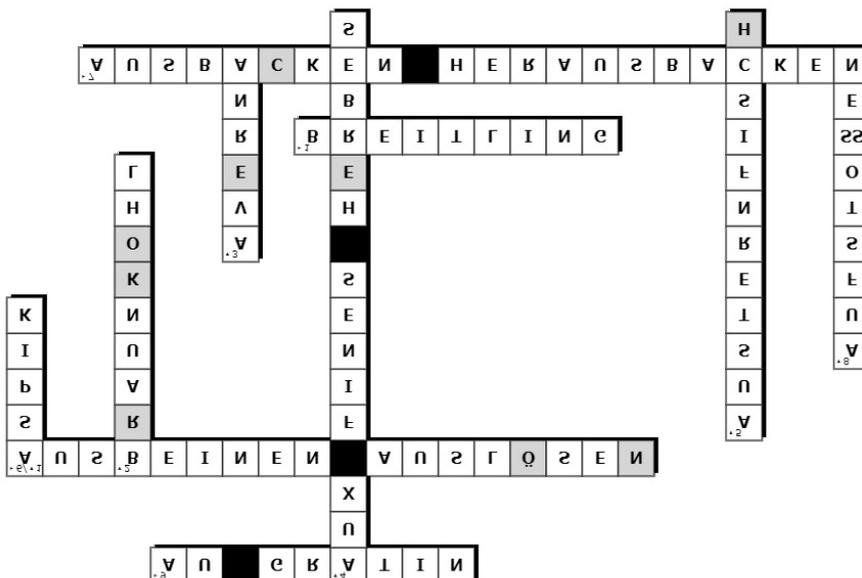
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator  
<https://www.xwords-generator.de/>

1. Andere Bezeichnung für Sprötte
2. Anders Wort für Grünkohl
3. Andere Bezeichnung für Amaro Siciliano. Das ist ein sizilianischer Bitterlikör, hergestellt aus verschiedenen Kräutern, Wurzeln und ätherischen Ölen aus Bitterorangen und Zitronen.
4. Französische Bezeichnung für mit feingehackten Kräutern gewürzt.
5. Andere Bezeichnung für Klärfleisch
6. Geflügel, Wild und Fisch vom Eingeweide befreien.
7. Etwas in schwimmendem Fett braun backen.
8. Etwas nur so weit zum Kochen bringen, dass sich die ersten Kochwellen nicht ganz bilden können.
9. Ein fertiges Gericht mit Bröseln oder Käse bestreut im Ofen überbacken.
10. Aus Kalberfüßen oder Schwarten, meist jedoch aus Gelatine hergestellt. Verwendung: Ei-, Fisch-, Fleisch- oder Gemüse\*\*\*\*. Anderes Wort für Süße.

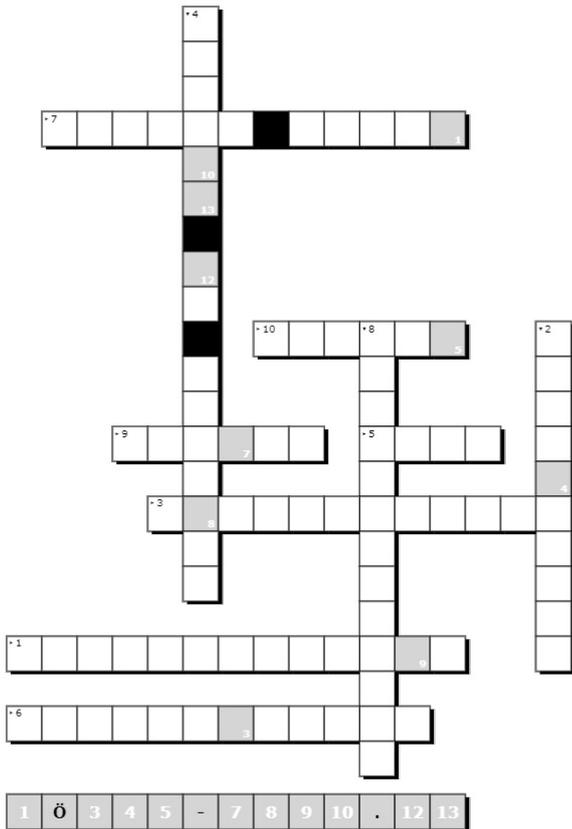
Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator  
<https://www.xwords-generator.de/>



- von Köche-Nord.de  
 Mfg Marcus Petersen-Clausen
- haben !  
 gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
 (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>)  
 Lebensmittel Lexikon  
 das wir mit Hilfe unseres kostenlosen  
 Ein Kreuzworträtsel für Köche
1. Andere Bezeichnung für Sprötte
  2. Anders Wort für Grünkohl
  3. Andere Bezeichnung für Amaro Siciliano. Das ist ein sizilianischer Bitterlikör, hergestellt aus verschiedenen Kräutern, Wurzeln und ätherischen Ölen aus Bitterorangen und Zitronen.
  4. Französische Bezeichnung für mit feingehackten Kräutern gewürzt.
  5. Andere Bezeichnung für Klärfleisch
  6. Geflügel, Wild und Fisch vom Eingeweide befreien.
  7. Etwas in schwimmendem Fett braun backen.
  8. Etwas nur so weit zum Kochen bringen, dass sich die ersten Kochwellen nicht ganz bilden können.
  9. Ein fertiges Gericht mit Bröseln oder Käse bestreut im Ofen überbacken.
  10. Aus Kalberfüßen oder Schwarten, meist jedoch aus Gelatine hergestellt. Verwendung: Ei-, Fisch-, Fleisch- oder Gemüse\*\*\*\*. Anderes Wort für Süße.



1. Diese säure ist in der Natur weit verbreitet. Sie kommt zum Beispiel in Früchten wie Johannisbeeren, Orangen oder Zitronen vor. Sie wird unter anderen aus Zitronensaft gewonnen und industriell hauptsächlich mithilfe des Schimmelpilzes Aspergillus niger sowie Melasse als Nährboden hergestellt.
2. Dies ist die Sammelbezeichnung für Wirbellose Tiere wie Mollusken oder Kopffüßer. Zu ihnen zählen zum Beispiel Kalmare, Kraken und Tintenfische. Außerdem Schalentiere wie zum Beispiel Austern, Muscheln und Schnecken zu den Weichtieren.
3. Dieses Brot muss mindestens 90 % Vollkornmehl (Roggen- und/oder Weizenvollkornmehl) und darf bis zu 10 % andere Getreidemahlerzeugnisse (meistens aus technologischen Gründen) enthalten. Je nach Roggenvollkornmehlanteil wird der Teig von Vollkornbrot gesäuert. Achtung: es ist ernährungsphysiologisch wertvoller als Weißbrot, da es sehr ballaststoffreich ist und Vitamine und Mineralstoffe des ganzen Getreidekornes enthält.
4. Anderes Wort für Bündner Fleisch.
5. Diese Zutat ist Quark aus Sojamilch. Sie ist seit mehr als 2000 Jahren Grundnahrungsmittel in China und später auch in Japan, Korea, Thailand sowie Vietnam. Man verwendet sie in Salaten, als Suppeneinlage, gebraten, frittiert, geräuchert oder als Süßspeise. Achtung: Geschmacklich ist diese Zutate fast neutral. Deshalb lässt sie sich vielfältig kombinieren und ist beliebte Eiweißquelle und Fleisch- beziehungsweise Fischersatz für Vegetarier, Veganer und vorübergehend Fastende.
6. Anderes Wort für Labkäse
7. Diese Soße ist eine dickflüssige, indonesische Würzpaste auf Chilibasis. Sie ist teuflisch scharf und feuerrot – das sind die besonderen Kennzeichen von der Soße. Sie ist nicht nur in Malaysia und China ist sie sehr beliebt.
8. Diese Wurst ist eine thüringer Spezialität, aus zerkleinertem und gewürztem Schweinefleisch, in Därme gefüllt, und frisch oder vorher gebrüht auf dem Grill zubereitet.
9. Dieses Getreide wird auch Inkorn, Perureis, Reismelde oder „Pseudogetreide“ genannt und ist verwandt mit Spinat. Man verwendet es als Zusatz in Brot und Kleingebäcken (bis etwa 30 %), in Eintöpfen, Suppen und Müsli. Die Pflanzenblätter von ihr können zu Gemüse (zum Beispiel wie Spinat) oder zu Salat verarbeitet werden.
10. Anders Wort für Lauch.

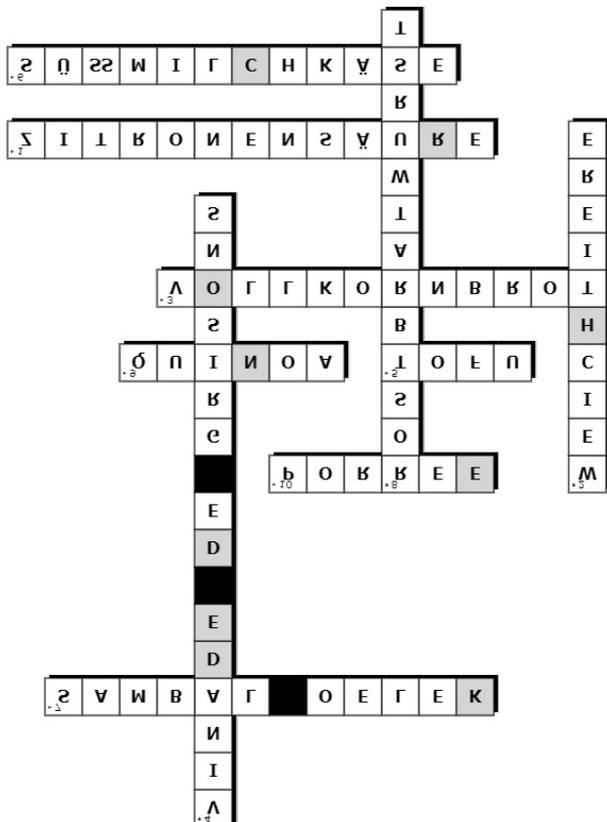
Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

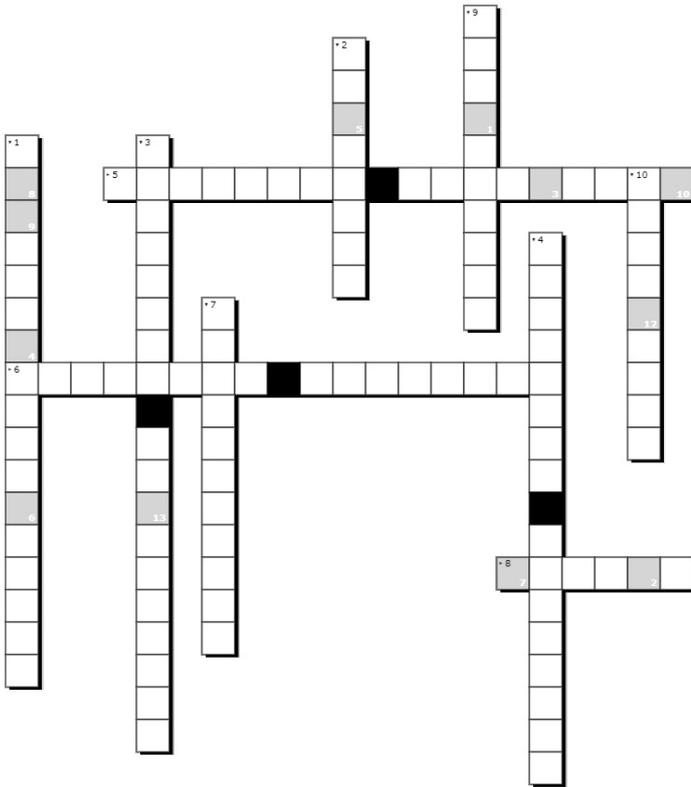
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

<https://www.koche-nord.de/bereitstellung-online-kreuzwortraetsel-bereitstellung>

K O C H E - I O B D . D E



- von Köche-Nord.de  
Mit Marcus Petersen-Clausen
- haben !  
gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
( <https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150> )  
Lebensmittel Lexikon  
das wir mit Hilfe unseres kostenlosen  
Ein Kreuzworträtsel für Köche
10. Anders Wort fürlauch  
verbreitet werden  
kommen zu Gemüses (zum Beispiel wie Spinat) oder zu Getreide (z.B. in Eintöpfen, Suppen und Müsli). Die Pflanzenblätter von ihr verwenden es als Zusatz in Brot und Kleingebäcken (bis etwa 30 % Pseudogetreide, genannt und ist verwandt mit Spinat). Man o. dieses Getreide wird auch Inkorn, Perureis, Reismelde oder vorher gebrüht auf dem Grill zubereitet.  
und gewürztem Schweinefleisch in Därme gefüllt, und frisch oder  
8. Diese Wurst ist eine thüringer Spezialität, aus zerkleinertem  
Majonaise und Chilis ist sie sehr beliebt.  
bevorzugtem Kommerzien von der Soße. Sie ist nicht nur in  
Chilibasis. Sie ist teuflisch scharf und feuerrot – das sind die  
7. Diese Soße ist eine dickflüssige indonesische Würzpaste auf  
e. Andere Wort für Labkäse  
und Aspergillus niger  
und Fleisch- beziehungsweise Fischersatz für Vegetarier, Veganer  
ist als Zusatz in Brot und Kleingebäcken (bis etwa 30 %)  
als Süßspeise.  
Achtung: Geschmacklich ist diese Zutate fast neutral. Deshalb lässt  
sie sich vielfältig kombinieren und ist beliebte Eiweißquelle und  
Fleisch- beziehungsweise Fischersatz für Vegetarier, Veganer und  
vorübergehend Fastende.  
5. Diese Zutat ist Quark aus Sojamilch. Sie ist seit mehr als 2000  
Jahren Grundnahrungsmittel in China und später auch in Japan  
Korea, Thailand sowie Vietnam. Man verwendet sie in Salaten,  
als Suppeneinlage, gebraten, frittiert, geräuchert oder als Süßspeise.  
Achtung: Geschmacklich ist diese Zutate fast neutral. Deshalb lässt  
sie sich vielfältig kombinieren und ist beliebte Eiweißquelle und  
Fleisch- beziehungsweise Fischersatz für Vegetarier, Veganer und  
vorübergehend Fastende.  
6. Anderes Wort für Labkäse  
7. Diese Soße ist eine dickflüssige, indonesische Würzpaste auf  
Chilibasis. Sie ist teuflisch scharf und feuerrot – das sind die  
besonderen Kennzeichen von der Soße. Sie ist nicht nur in  
Malaysia und China ist sie sehr beliebt.  
8. Diese Wurst ist eine thüringer Spezialität, aus zerkleinertem  
und gewürztem Schweinefleisch, in Därme gefüllt, und frisch oder  
vorher gebrüht auf dem Grill zubereitet.  
9. Dieses Getreide wird auch Inkorn, Perureis, Reismelde oder  
„Pseudogetreide“ genannt und ist verwandt mit Spinat. Man  
verwendet es als Zusatz in Brot und Kleingebäcken (bis etwa 30  
%), in Eintöpfen, Suppen und Müsli. Die Pflanzenblätter von ihr  
können zu Gemüse (zum Beispiel wie Spinat) oder zu Salat  
verarbeitet werden.  
10. Anders Wort fürlauch.



1. Dieses Fleisch sind etwa 1 Kilogramm schwer, aus dem gespaltenen Rinderrücken, mit Knochen und Filet. Sie werden 2 Personen serviert.
2. Feiner Schaumelerkuchen. Es ist eine Eierspeise, für die natürlich Eier, in Österreich und der Schweiz auch unter Zusatz von Mehl und Milch oder Wasser, zu einer Eiermasse angerührt werden, die dann in einer Pfanne zu einem Fladen gebraten wird. In Spanien nennt man das dieses Gerücht übrigens Tortilla.
3. Eierspeise mit Kompottfrüchten gefüllt.
4. Gefüllte Eierspeise.
5. Eierspeise mit Fruchtsalat.
6. Schaumspelse aus Eiern im Ofen aufgezogen.
7. Dieser Index ist ein einfaches System zur Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln. Eine fünfstufige Farbskala und Buchstabenskala liefert einen Überblick über die Nährwertqualität eines Produktes.
8. Dieses Öl ist herausragend in Aroma und Geschmack und daher entsprechen teuer. Walnussöl und Haselnussöl eignet sich zum Verfeinern von Salaten. Das aromatische Mandelöl wird dagegen für Desserts und Süßspeisen verwendet sowie auch bei der Herstellung diverser Kosmetikartikeln genutzt. Achtung: Die meisten dieser Öle werden schnell ranzig und vertragen außerdem keine starke Hitze.
9. Diese Samen sind Samen eines immergrünen Baums. Sie wird in Indien, Indonesien und Sri Lanka angebaut. Die Blüte wird angeboten: In ganzen Nüssen, gemahlen oder als \*\*\*\*blüte. Sie hat einen würzigen Duft. Man verwendet das Gewürz unter anderem für helle Soßen, Aufläufe sowie Pasteten (auch für Kartoffelpüree) Hackfleischgerichte und Geflügelgerichte. Achtung: Es schmeckt am besten gerieben.
10. Wir suchen die Bezeichnung für Milchgetränke von mehr als 5 Zentilitern. Der Anteil an Mineralwasser oder Schaumwein steht im Verhältnis zu den anderen Zugaben überwiegt. Die Alkoholkonzentration wird durch die Beigabe bestimmter Zutaten (wie Säfte) geschmacklich abgeschwächt.

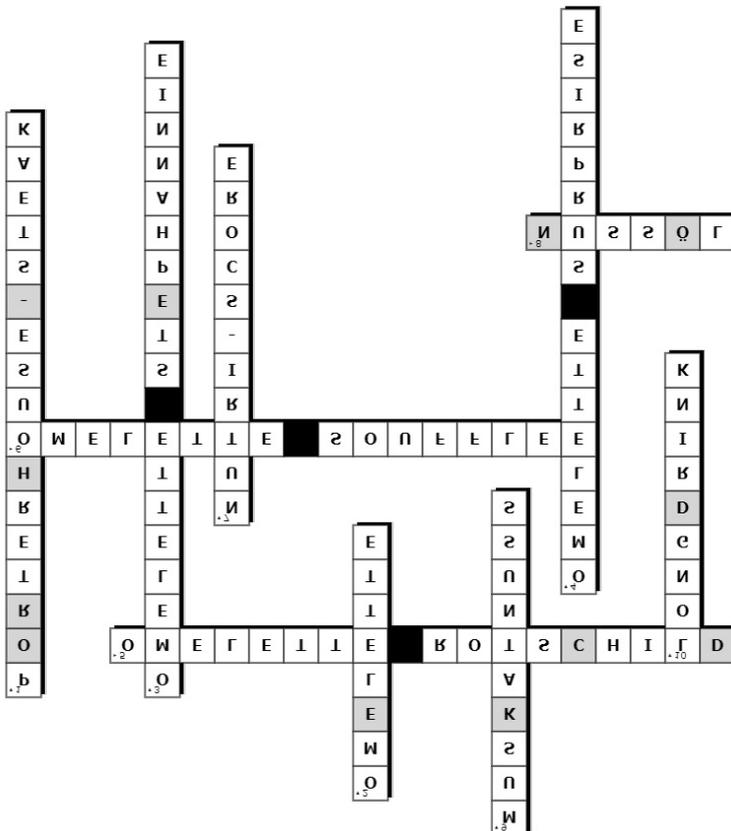
Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de



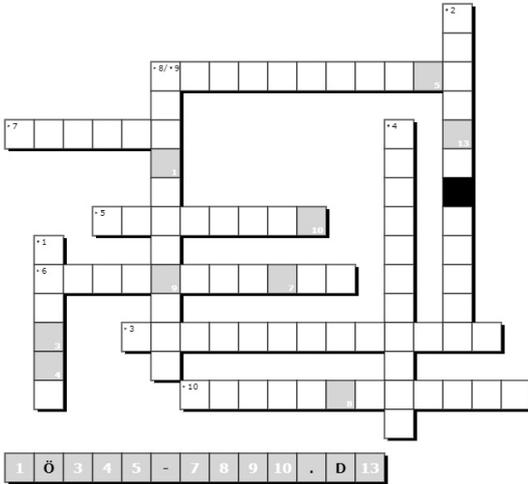
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

<https://www.xwords-generator.de/de>  
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator



von Köche-Nord.de  
Mfg Marcus Petersen-Clausen  
haben !  
gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
( <https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150> )  
Lebensmittel Lexikon  
das wir mit Hilfe unseres kostenlosen  
Ein Kreuzworträtsel für Köche

(wie Säfte) geschmacklich abgeschwächt.  
Alkoholkonzentration wird durch die Beigabe bestimmter Zutaten  
verfeinert zu den anderen Zugaben überwiegt. Die  
Alkoholkonzentration wird durch die Beigabe bestimmter  
Zugaben abgeschwächt.  
10. Wir suchen die Bezeichnung für Milchgetränke von mehr als 5  
Zentilitern. Der Anteil an Mineralwasser oder Schaumwein steht im  
Verhältnis zu den anderen Zugaben überwiegt.  
1. Dieses Fleisch sind etwa 1 Kilogramm schwer, aus dem  
gespaltenen Rinderrücken, mit Knochen und Filet. Sie werden 2  
Personen serviert.  
2. Feiner Schaumelerkuchen. Es ist eine Eierspeise, für die  
natürlich Eier, in Österreich und der Schweiz auch unter Zusatz  
von Mehl und Milch oder Wasser, zu einer Eiermasse angerührt  
werden, die dann in einer Pfanne zu einem Fladen gebraten wird.  
In Spanien nennt man das dieses Gerücht übrigens Tortilla.  
3. Eierspeise mit Kompottfrüchten gefüllt.  
4. Gefüllte Eierspeise.  
5. Eierspeise mit Fruchtsalat.  
6. Schaumspelse aus Eiern im Ofen aufgezogen.  
7. Dieser Index ist ein einfaches System zur  
Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln. Eine fünfstufige  
Farbskala und Buchstabenskala liefert einen Überblick über die  
Nährwertqualität eines Produktes.  
8. Dieses Öl ist herausragend in Aroma und Geschmack und daher  
entsprechen teuer. Walnussöl und Haselnussöl eignet sich zum  
Verfeinern von Salaten. Das aromatische Mandelöl wird dagegen  
für Desserts und Süßspeisen verwendet sowie auch bei der  
Herstellung diverser Kosmetikartikeln genutzt. Achtung: Die  
meisten dieser Öle werden schnell ranzig und vertragen  
außerdem keine starke Hitze.  
9. Diese Samen sind Samen eines immergrünen Baums. Sie wird  
in Indien, Indonesien und Sri Lanka angebaut. Die Blüte wird  
angeboten: In ganzen Nüssen, gemahlen oder als \*\*\*\*blüte. Sie  
hat einen würzigen Duft. Man verwendet das Gewürz unter  
anderem für helle Soßen, Aufläufe sowie Pasteten (auch für  
Kartoffelpüree) Hackfleischgerichte und Geflügelgerichte.  
Achtung: Es schmeckt am besten gerieben.



1. Diese Frucht wird seit mehr als 2000 Jahren in China gezüchtet; sie gilt dort als Liebesfrucht. Sie sind taubenrolle Fruchte mit rauer, schuppenartiger, rosa Schale und weißem, perlmutartigem schimmernden Fruchtfleisch. Es umschließt das Fruchtfleisch ein dunkler, glatter, ungenießbarer Kern. Der Geschmack von den reifen Früchten erinnert an reife Weintrauben. Sie sind kalorienarm und reich an Vitamin A sowie C. Man verwendet sie roh (wie Eier pellen) oder gegart mit Reis, Gemüse oder Saucen. Konservfrüchte verwendet man als Dessert oder Cocktails.
2. Dieses Gebäck ist eine Torte aus nussartigem oder mandelhaltigem Mürbeteig, mit Johannisbeerkonfitüre gefüllt.
3. Die aus Südostasien stammende Wurzel, auch als Gelbwurzel bekannt, gehört zu der Familie der Ingwergewächse. Für die gelbe Färbung ist der in der Wurzel enthaltene Stoff \*\*\*\* verantwortlich, der verdauungsanregend und entzündungshemmend wirkt. Die Wurzel wird erst geschält, dann getrocknet und als Gewürz oder Farbstoff verwendet. Vielen veganen Gerichten mit Ei-Ersatz, wie Saucen oder Salaten, verleiht dieses Gewürz die typische, hellgelbe Eisfarbe.
4. Dies ist der Markenname für einen Kräutlerlikör aus der Gruppe der Halbbitter. Der Magenbitter mit 35 % vol. Alkohol wird seit 1963 in Bodenheim bei Mainz nach einem Rezept von 1938 produziert. Dort werden täglich etwa eine Million der typischen 0,02-Liter-Fläschchen (Miniatur) abgefüllt.
5. Diese Apfelsorte ist eine Sorte des Kulturapfels (Malus domestica). Sie gehört zu den sechs am häufigsten angebauten Apfelsorten weltweit. Sie wird vor allem in Nord- und Osteuropa angepflanzt. Mutanten mit einer deutlichen Rotfärbung, wie beispielsweise 'Jonica', 'King', 'Jonagored', 'Rubinstar', 'Novajo', 'Red Prince' und 'Jonared', werden im Anbau bevorzugt. Diese Mutanten weichen in ihrem Aussehen teilweise vom typischen Jonagold-Erscheinungsbild ab. Der schmeckt eher süß mit ein wenig Säure. Die \*\*\*\*-Äpfel werden meistens als Tafeläpfel oder zum Rohverzehr verwendet.
6. Dieser Honig trägt nur dann den Namen des Herkunftsland oder des Herkunftsgebiet auf dem Etikett, wenn er ausschließlich aus diesem Land beziehungsweise Gebiet stammt. Bei erfolgter Gütekontrolle durch den Deutschen Imkerbund wird er in einheitlichen Gläsern mit grünem Gewährstreifen auf dem Etikett angeboten.
7. Dieser Krebs ist ein Zehnfüßler Meereskreb (Langschwanzkrustentier). Er kommt in den europäischen Küstenbereichen vom Mittelmeer, in der Nordsee und im nordamerikanischen Meeresregionen vor. Dieser Krebs ist etwa 30-60 Zentimeter groß und etwa 1-15 Kilogramm schwer. Sein Fleisch ist sehr aromatisch, fest und weiß. Es ist proteinreich (etwa 16 %) und fettarm (etwa 2 %). Verzehrt wird das Fleisch der Scheren und vom Schwanz. Achtung: Erst beim Kochen verfärbt sich der dunkel marmorierte Krebs rotlich. Die Tiere werden lebend kopfüber in kochendes Wasser gegeben und sterben bei diesem Vorgang.
8. Diese Einteilungen sind Gruppeneinteilungen/Kategorien zum Beispiel beim Wein: Tafelwein, Landwein, als gehobener Tafelwein, Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete oder Qualitätswein mit Prädikat.
9. Diese Bezeichnung ist die Bezeichnung für die folgenden Nutzpflanzen: Borretsch (Borago officinalis) sowie Dill (Anethum graveolens).
10. Diese Brot ist eine Brotsorte aus mindestens einer Brotgetreideart und 2 bis 4 Nichtbrotgetreideart/en. Jede Getreideart muss zu mindestens 5 % enthalten sein. Von den verwendeten Getreidearten können alle Getreidemahlerzeugnisse beliebig kombiniert werden.

1 Ö 3 4 5 - 7 8 9 10 . D 13

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben!

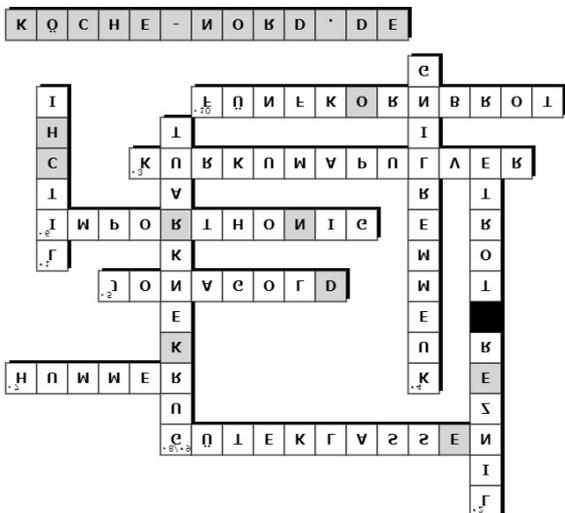
Mfg Marcus Petersen-Flaus von Köche-Nord.de

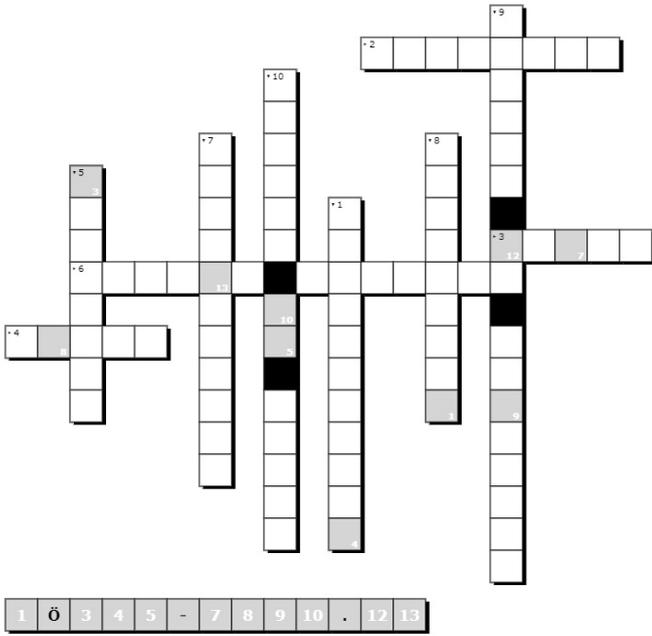
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben!

Die Kreuzworträtsel sind hier dargestellt. Die Wörter sind in den entsprechenden Feldern eingetragen. Die Lösungswörter sind: 1. Lychee, 2. Mürbeteig, 3. Gelbwurzel, 4. Magenbitter, 5. Jonagold, 6. Biohonig, 7. Langschwanzkrustentier, 8. Wein, 9. Borretsch, Dill, 10. Roggenbrot.





1 Ö 3 4 5 - 7 8 9 10 . 12 13

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

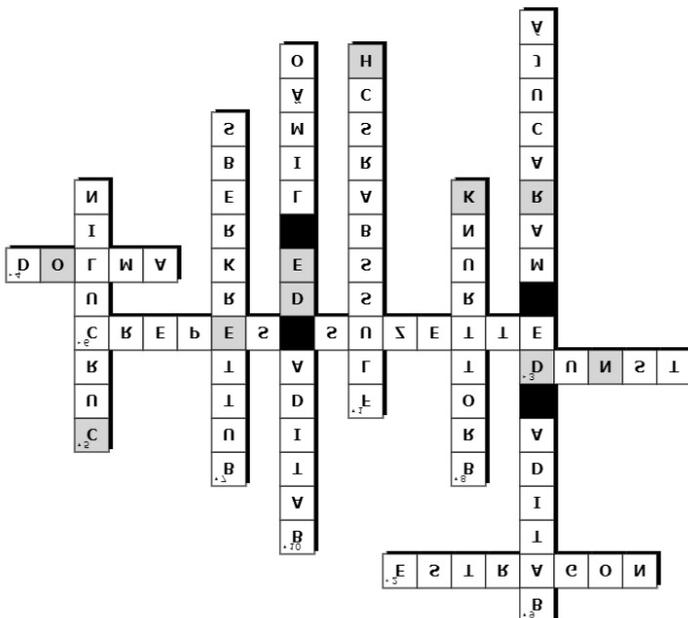
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/>

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/>

von Köche-Nord.de  
Mfg Marcus Petersen-Clausen

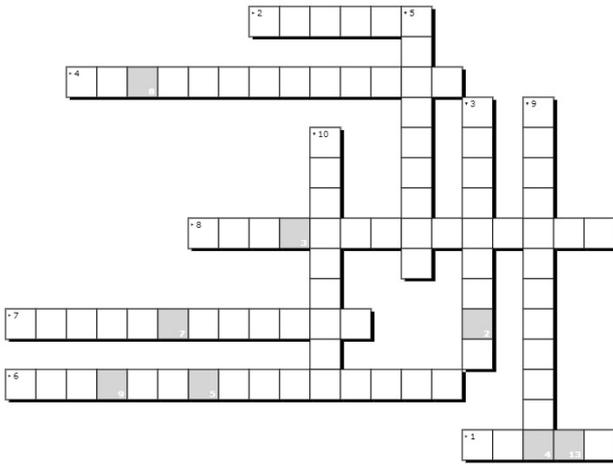
haben ;  
gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
(<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=150>)  
Lebensmittel Lexikon  
das wir mit Hilfe unseres kostenlosen  
Ein Kreuzworträtsel für Köche

K O C H E - I O B D . D E



1. Dieser Fisch (Perca fluviatilis), am Bodensee wird er Kretzer, in der Schweiz übrigens auch Egl genannt, ist ein in ganz Europa vorkommender Süßwasserfisch. Von der Zucht wird der Fisch als "nicht gefährdet" eingestuft. Er gehört aufgrund seines mageren und grätenarmen Fleisches in Mitteleuropa übrigens zu den wichtigsten im Süßwasser vorkommenden Speisefischarten aus Wildfang und wird von Fischern, Anglern, Köchen und Konsumenten gleichermaßen sehr geschätzt.
2. Dieses Gewürz und lässt sich gut in Essig einlegen. Wegen seines feinwürzigen Geschmacks verwendet man es zum Würzen von Salaten, Fleisch und Fisch. Achtung: Dieses Gewürz schmeckt gefroren intensiver als frisch. Als Tee wirkt es antiseptisch und harntreibend, regt den Appetit und die Verdauung an. Bei Zugabe zu Senf erhält man \*\*\*\*senf.
3. Bei der Vermahlung von Getreide entstehende unterschiedlich große Teilchen, deren Größe zwischen Mehl (das ist der höchste Feinheitsgrad) und Grieß (der größte Mehlteilchen) liegen. Die Teilchengröße liegt zwischen 0,1-0,2 Millimeter. \*\*\*\* fühlt sich körnig an. Er wird zur Herstellung von Teigwaren verwendet und wird meist in enger gestellten (geriffelten) Walzen zu Mehl vermahlen.
4. Es ist die türkische Nebenform gefüllter Paprikaschoten. Für dieses typische Gericht der türkischen Küche füllen Sie Paprikaschoten mit einer Mischung aus Hackfleisch, Reis, Knoblauch sowie Zwiebeln und schmoren sie in einer leichteren Soße, in der sich das Olivenöl mit den Tomaten vereint. Gewürzt wird das Gericht mit Pfeffer, Salz und Chill-Flocken, sie verleihen ihm ein Aroma und eine leichte Schärfe. Von Biber dolması gibt es natürlich auch eine vegetarische Variante, die Zeytinyağlı Biber dolması. Bei diesen Paprikaschoten bildet der Reis mit den Pinienkernen und den Rosinen die typisch orientalische Füllung. Griechische Hausfrauen kochen ebenso gefüllte Paprikaschoten, genannt Jemista. In der griechischen Version ersetzen Kräuter wie Petersilie und Dill die Rosinen sowie Pinienkerne.
5. Dieses Protein ist ein süß schmeckendes Protein, das in den Früchten der einkelblättrigen malalischen Pflanze Curculigo latifolia aus der Familie der Hypoxidaceae vorkommt. Die Primärstruktur besteht aus 114 Aminosäuren. Die Süßkraft von diesem Protein in Bezug auf Saccharose beträgt das 550-fache in 6,8%iger Lösung. Der herbeiführende süße Geschmack hält nur wenige Minuten an. Außerdem hat es die Eigenschaft, sauren Geschmack in einen süßen Geschmack zu verwandeln und ist somit ein Geschmackschwandler.
6. Der Teig mit Butter und Sahne verfeinert, mit Orangen- oder Zitronenzucker aromatisiert, mit Buttercreme gefüllt und mit Likör beträufelt.
7. Diese Bezeichnung ist die Bezeichnung für den Fluss- oder Edelkrebse direkt nach der Häutung. Das hat den Grund das sein Panzer noch sehr weich ist. Achtung: In diesem Zustand sind Krebse geschmacklich nicht für den Verzehr geeignet.
8. Das Getränk auf einer Getreidebasis enthält lebende Milchsäurebakterien und bioaktive Enzyme und eignen sich damit sehr gut als Starter für den Reifeprozess von veganen Käse.
9. Der Batida wird mit dem Saft der Passionsfrucht hergestellt
10. Der Batida wird mit Zitrone hergestellt, auch Batida Paulista nach der Stadt São Paulo genannt, der fruchtfleischlose Prototyp der in Europa als Calpirinha bekannt ist

der in Europa als Calpirinha bekannt ist  
nach der Zucht wird der Fisch als "nicht gefährdet" eingestuft. Er gehört aufgrund seines mageren und grätenarmen Fleisches in Mitteleuropa übrigens zu den wichtigsten im Süßwasser vorkommenden Speisefischarten aus Wildfang und wird von Fischern, Anglern, Köchen und Konsumenten gleichermaßen sehr geschätzt.  
Wegen seines feinwürzigen Geschmacks verwendet man es zum Würzen von Salaten, Fleisch und Fisch. Achtung: Dieses Gewürz schmeckt gefroren intensiver als frisch. Als Tee wirkt es antiseptisch und harntreibend, regt den Appetit und die Verdauung an. Bei Zugabe zu Senf erhält man \*\*\*\*senf.  
Bei der Vermahlung von Getreide entstehende unterschiedlich große Teilchen, deren Größe zwischen Mehl (das ist der höchste Feinheitsgrad) und Grieß (der größte Mehlteilchen) liegen. Die Teilchengröße liegt zwischen 0,1-0,2 Millimeter. \*\*\*\* fühlt sich körnig an. Er wird zur Herstellung von Teigwaren verwendet und wird meist in enger gestellten (geriffelten) Walzen zu Mehl vermahlen.  
Für dieses typische Gericht der türkischen Küche füllen Sie Paprikaschoten mit einer Mischung aus Hackfleisch, Reis, Knoblauch sowie Zwiebeln und schmoren sie in einer leichteren Soße, in der sich das Olivenöl mit den Tomaten vereint. Gewürzt wird das Gericht mit Pfeffer, Salz und Chill-Flocken, sie verleihen ihm ein Aroma und eine leichte Schärfe. Von Biber dolması gibt es natürlich auch eine vegetarische Variante, die Zeytinyağlı Biber dolması. Bei diesen Paprikaschoten bildet der Reis mit den Pinienkernen und den Rosinen die typisch orientalische Füllung. Griechische Hausfrauen kochen ebenso gefüllte Paprikaschoten, genannt Jemista. In der griechischen Version ersetzen Kräuter wie Petersilie und Dill die Rosinen sowie Pinienkerne.  
Dieses Protein ist ein süß schmeckendes Protein, das in den Früchten der einkelblättrigen malalischen Pflanze Curculigo latifolia aus der Familie der Hypoxidaceae vorkommt. Die Primärstruktur besteht aus 114 Aminosäuren. Die Süßkraft von diesem Protein in Bezug auf Saccharose beträgt das 550-fache in 6,8%iger Lösung. Der herbeiführende süße Geschmack hält nur wenige Minuten an. Außerdem hat es die Eigenschaft, sauren Geschmack in einen süßen Geschmack zu verwandeln und ist somit ein Geschmackschwandler.  
Der Teig mit Butter und Sahne verfeinert, mit Orangen- oder Zitronenzucker aromatisiert, mit Buttercreme gefüllt und mit Likör beträufelt.  
Diese Bezeichnung ist die Bezeichnung für den Fluss- oder Edelkrebse direkt nach der Häutung. Das hat den Grund das sein Panzer noch sehr weich ist. Achtung: In diesem Zustand sind Krebse geschmacklich nicht für den Verzehr geeignet.  
Das Getränk auf einer Getreidebasis enthält lebende Milchsäurebakterien und bioaktive Enzyme und eignen sich damit sehr gut als Starter für den Reifeprozess von veganen Käse.  
Der Batida wird mit dem Saft der Passionsfrucht hergestellt  
Der Batida wird mit Zitrone hergestellt, auch Batida Paulista nach der Stadt São Paulo genannt, der fruchtfleischlose Prototyp der in Europa als Calpirinha bekannt ist



Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

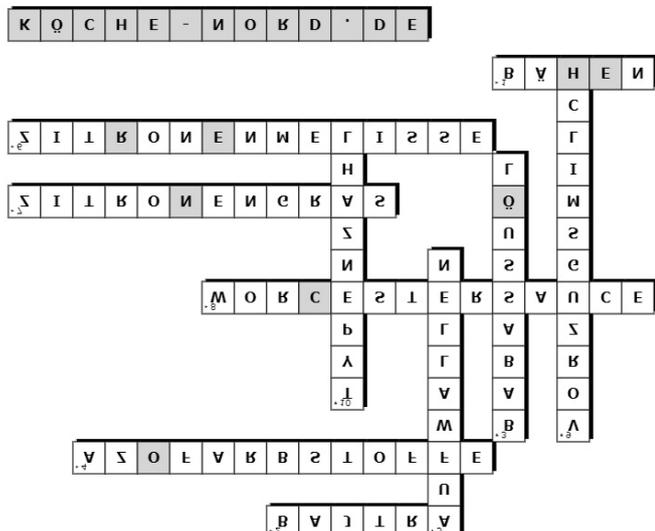
- 1. Brot oder Brötchen ohne Fett im Toaster, Backofen oder mit der glühenden Schaufel gelb und knusprig rösten.
2. Dieser Likör ist ein Likör, der in Malta aus Kaktusfeigen hergestellt wird.
3. Dieses Öl ist ein gelblich-weißes Pflanzenfett, das aus den Samen der südamerikanischen '\*\*\*', oder Cuspalme gewonnen wird.
4. Diese Stoffe sind zugelassene synthetische Farbstoffe der '\*\*\*'gruppe (siehe auch Zusatzstoffe), wie Annatrh, Cholingelb und Tartrazin.
5. Bei jeder Flüssigkeit kurz vor dem Siedepunkt auf der Oberfläche sich einstellende Bewegung.
6. Diese Pflanze wird auch Melisse genannt. Es ist eine Gewürzpflanze und Heilpflanze mit einem zitrusartigen Aroma.
7. Diese Gräser sind bis zu 60 Zentimeter hohe mehrjährige Pflanzen aus Asien, sie haben ein feines Zitronenaroma.
8. Diese Sauce wird auch als Worcester'shiresauce bezeichnet.
9. Diese Milch ist unbehandelte Milch mit natürlichen Fettgehalt.
10. Anderes Wort für Mehltypen.

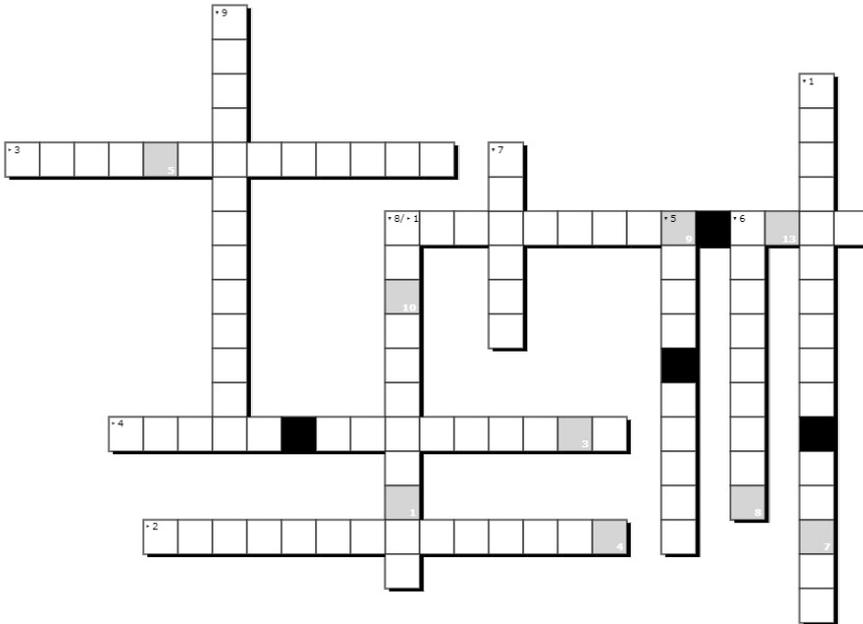
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator https://www.xwords-generator.de/de

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator https://www.xwords-generator.de/de

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

10. Anderes Wort für Mehltypen.
1. Brot oder Brötchen ohne Fett im Toaster, Backofen oder mit der glühenden Schaufel gelb und knusprig rösten.
2. Dieser Likör ist ein Likör, der in Malta aus Kaktusfeigen hergestellt wird.
3. Dieses Öl ist ein gelblich-weißes Pflanzenfett, das aus den Samen der südamerikanischen '\*\*\*', oder Cuspalme gewonnen wird.
4. Diese Stoffe sind zugelassene synthetische Farbstoffe der '\*\*\*'gruppe (siehe auch Zusatzstoffe), wie Annatrh, Cholingelb und Tartrazin.
5. Bei jeder Flüssigkeit kurz vor dem Siedepunkt auf der Oberfläche sich einstellende Bewegung.
6. Diese Pflanze wird auch Melisse genannt. Es ist eine Gewürzpflanze und Heilpflanze mit einem zitrusartigen Aroma.
7. Diese Gräser sind bis zu 60 Zentimeter hohe mehrjährige Pflanzen aus Asien, sie haben ein feines Zitronenaroma.
8. Diese Sauce wird auch als Worcester'shiresauce bezeichnet.
9. Diese Milch ist unbehandelte Milch mit natürlichen Fettgehalt.
10. Anderes Wort für Mehltypen.





1. Andere Bezeichnung für Nougat de Montellmar.
2. Diese Bezeichnung ist die Bezeichnung für alle Fischarten, die in Gewässern mit einem geringen Salzgehalt (im Gegensatz zu Meerwasser) in Binnengewässern wie Bächen, Flüssen, Seen, Talsperren und Teichen leben. Zu ihnen zählen zum Beispiel Aal, Brasse, Forelle, Hecht, Karpfen und der Saibling. Außerdem zählen noch der Wels und der Zander, sowie einige Seefische und Wanderfische zu den \*\*\*\*fischen.
3. Anderes Wort für Gemüsezebel.
4. Anderes Wort für "Großer Thunfisch". Achtung: Dieser Thunfisch ist stark gefährdet (Abnehmend). Beim Garen verfärbt sich das Fleisch rötlich, daher der Name.
5. Anderes Wort für Rote Beta
6. Dieser Kohl ist eine gelbgrüne bis violette Sorte des Blumenkohl. Er ist nährstoffreicher als der weiße Blumenkohl und schmeckt weniger nach Kohl. Er enthält reichlich Vitamin C und Folsäure. Man verwendet ihn wie Blumenkohl und Brokkoli. Achtung: Er ist bekömmlicher als andere Kohliarten und soll wie diese vor Krebs schützen.
7. Diese Obst ist ein Kernobst und roh ungenießbar. Sie enthält sehr viel Pektin und stammt wahrscheinlich aus dem Iran. Die besten Sorten (Apfel\*\*\*\* und Birnen\*\*\*\*) werden nach dem ersten Frost geerntet. Man verwendet dieses Obst als Gelee, Konfitüre, Kompott oder als Brot. Achtung: Es enthalten viel Kalium und wirken adstringierend, appetitanregend und verdauungsfördernd.
8. Dieser Zucker ist staubfein gemahlener Zucker, die Kristalle sind zermahlen. Man verwendet ihn zum Überstäuben und Gamlieren von Gebäck, Kuchen und Desserts.
9. Bezeichnung für Gartenbohne
10. Andere Bezeichnung für Weißreis.

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

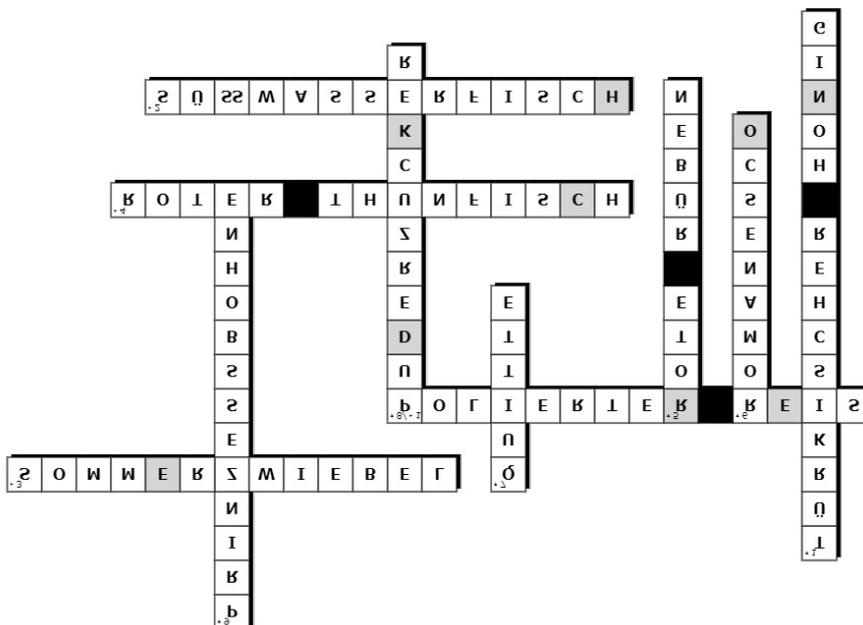
Mfg Marcus Petersen-Clausen von [Köche-Nord.de](http://Köche-Nord.de)

1 Ö 3 4 5 - 7 8 9 10 . D 13

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/>

<https://www.koche-nord.de/>  
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator

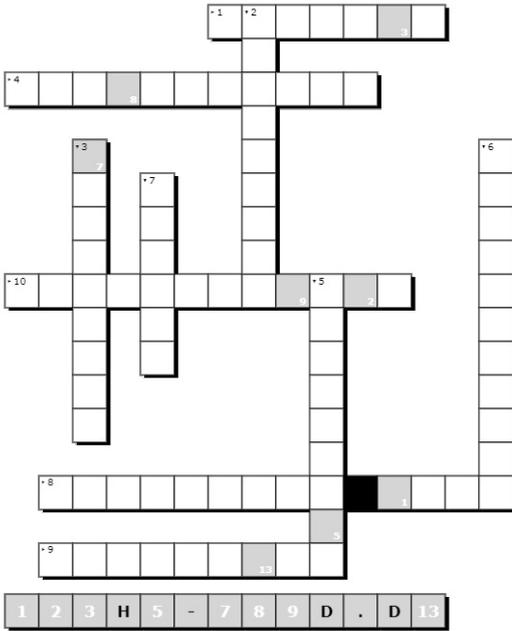
K O C H E - I O B D . D E



von [Köche-Nord.de](http://Köche-Nord.de)  
Mfg Marcus Petersen-Clausen

haben ;  
gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
( <https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150> )  
Lebensmittel Lexikon  
das wir mit Hilfe unseres kostenlosen  
Ein Kreuzworträtsel für Köche

10. Andere Bezeichnung für Weißreis:
- a) Bezeichnung für Getreidearten  
gehören zum Getreide: Kleinfeldfrucht und Roggen;  
sind zermahlen. Man verwendet ihn zum Überstäuben und  
b) Dieser Zucker ist staubfein gemahlener Zucker die Kristalle  
sind zermahlen;  
Kleinfeldfrucht und Roggen;  
Korn und Weizen;  
Kornmehl oder als Brot; Achtung: Es enthält viel  
eisen. Führt Diabetes. Man verwendet dieses Obst als Gelee,  
Konfitüre, Kompott und Brot. Achtung: Es enthält viel  
Kalium und wirkt adstringierend, appetitanregend und  
verdauungsfördernd.  
c) Diese Obst ist ein Kernobst und roh ungenießbar. Sie enthält  
sehr viel Pektin und stammt wahrscheinlich aus dem Iran.  
Die besten Sorten (Apfel\*\*\*\* und Birnen\*\*\*\*) werden nach dem  
ersten Frost geerntet. Man verwendet dieses Obst als Gelee,  
Konfitüre, Kompott oder als Brot. Achtung: Es enthält viel  
Kalium und wirkt adstringierend, appetitanregend und  
verdauungsfördernd.  
d) Dieser Zucker ist staubfein gemahlener Zucker, die Kristalle  
sind zermahlen. Man verwendet ihn zum Überstäuben und  
Gamlieren von Gebäck, Kuchen und Desserts.  
e) Dieser Kohl ist eine gelbgrüne bis violette Sorte des  
Blumenkohl. Er ist nährstoffreicher als der weiße  
Blumenkohl und schmeckt weniger nach Kohl. Er enthält  
reichlich Vitamin C und Folsäure. Man verwendet ihn wie  
Blumenkohl und Brokkoli. Achtung: Er ist bekömmlicher  
als andere Kohliarten und soll wie diese vor Krebs  
schützen.  
f) Diese Bezeichnung ist die Bezeichnung für alle  
Fischarten, die in Gewässern mit einem geringen Salzgehalt  
(im Gegensatz zu Meerwasser) in Binnengewässern wie  
Bächen, Flüssen, Seen, Talsperren und Teichen leben.  
Zu ihnen zählen zum Beispiel Aal, Brasse, Forelle, Hecht,  
Karpfen und der Saibling. Außerdem zählen noch der Wels  
und der Zander, sowie einige Seefische und Wanderfische  
zu den \*\*\*\*fischen.  
g) Diese Bezeichnung ist die Bezeichnung für alle  
Fischarten die in Gewässern mit einem geringen Salzgehalt  
(im Gegensatz zu Meerwasser) in Binnengewässern wie  
Bächen, Flüssen, Seen, Talsperren und Teichen leben.  
Zu ihnen zählen zum Beispiel Aal, Brasse, Forelle, Hecht,  
Karpfen und der Saibling. Außerdem zählen noch der Wels  
und der Zander, sowie einige Seefische und Wanderfische  
zu den \*\*\*\*fischen.  
h) Diese Bezeichnung ist die Bezeichnung für alle  
Fischarten die in Gewässern mit einem geringen Salzgehalt  
(im Gegensatz zu Meerwasser) in Binnengewässern wie  
Bächen, Flüssen, Seen, Talsperren und Teichen leben.  
Zu ihnen zählen zum Beispiel Aal, Brasse, Forelle, Hecht,  
Karpfen und der Saibling. Außerdem zählen noch der Wels  
und der Zander, sowie einige Seefische und Wanderfische  
zu den \*\*\*\*fischen.



- 1. Dieser Fisch ist ein Seefisch (Knochenfisch) der bis etwa 1 Meter lang und 1-8 Kilogramm schwer wird. Er kommt im Nordatlantik vor. Der Fisch wird wie der Köhler als Seelachs gehandelt. Man verwendet ihn wie Seelachs.
- 2. Diese Säure ist in höherer Konzentration eine giftige Substanz. Sie kommt zum Beispiel im Rhabarber, Sauerampfer sowie im Spinat, aber auch in Kaffee, Schokolade und Tee vor. Die Säure ist alkohol- und wasserlöslich und kann durch Kochen zerstört werden.
- 3. Dieser Reis ist Braunreis, Cargoreis oder Vollkornreis. Er ist der von Spelzen befreite Rohreis, aber noch mit Keimling und Samenschale (oder Silberhäutchen), daher ist er nicht so lange lagerfähig. Der Reis enthält aber mehr wertvolle Nährstoffe als Weißreis.
- 4. Mit Tomaten zubereitet.
- 5. Diese Zubereitungsform heißt Speisen mit einer kalten oder warmen Sauce zu überziehen. Anders als beim Saucieren, bei dem die Sauce unter oder neben die Speise gegeben wird, wird die Speise mit der Sauce bedeckt.
- 6. Es ist ein Fruchtchalengewürz und wird auch Macis genannt. Sie haben einen getrockneten rötlichgelben, fleischigen Samenmantel, der die Muskatnuss umhüllt, der Duft erinnert an Pfeffer und Zimt. Ihr Geschmack ist etwas scharf, aber mild würziger als der von Muskatnuss. Sie wird in Indien und Indonesien angebaut. Man verwendet das Fruchtchalengewürz zum Würzen von Curry- und Fischgerichten, Fleischwaren und Soßen. Außerdem würzt man damit Gebäcke und nutzt sie für Gewürzmischungen.
- 7. Zur gleichen Familie gehören zum Beispiel die Erbse, die Kichererbse und die Erdnuss. In Mitteleuropa trifft man am häufigsten die Vielblättrige \*\*\*\*\* an. Die Pflanze gibt es als Gemüsepflanze, Futterpflanze, Zierpflanze und Wildpflanze. Die Samen insbesondere wilder und Garten\*\*\*\*\* enthalten \*\*\*\*\*, einen giftigen Bitterstoff, der übrigens den Tod durch Atemlähmung verursachen kann. Bestimmte Zuchtformen hingegen sind ungiftig und nicht bitter. Sie können jedoch für Allergiker problematisch sein.
- 8. Dieser Käse ist ein Weichkäse mit gelbbraunem, leicht schmierigem Rotschimmelüberzug. Er ist matt glänzend, hat einen gelblich-weißem Kern und wenig Bruchlöcher. Sein Geschmack ist würzig bis pikant aromatisch. Er hat einen Fettgehalt von 8-26 % (Fett i.Tr. 20-50 %).
- 9. Dieser Begriff ist ein gesetzlich festgelegter Begriff, oder Dessertwein, Süßwein. Trockene Arten (1) werden vor dem Essen als geschmacks- anregender Aperitif gereicht. Süße Arten (2) trinkt man nach dem Essen als verdauungsfördernde Digestif. Portwein aus Portugal, Madeira von der Insel Madeira, Sherry aus Spanien, Malaga aus Spanien, Vermouth aus Italien, Samos aus Griechenland und Tokajer aus Ungarn.
- 10. Dieses Öl wird aus Kürbiskernen gewonnen und ist dunkelgrünes Öl mit einem nussartigen Geschmack. Man verwendet es als Salatöl. Achtung: Es zählt aufgrund seines feinen Geschmacks zu den „Speziellen Ölen“ in der gehobenen Gastronomie.

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben!

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

Von Köche-Nord.de

Mit Marcus Petersen-Clausen

haben

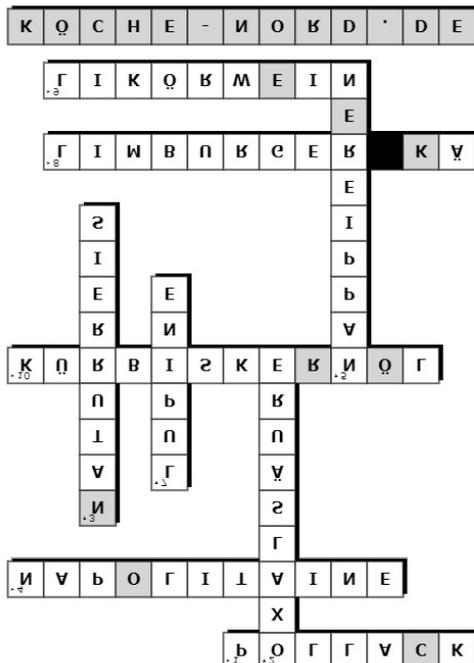
gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt

(<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>)

Lebensmittel Lexikon

das wir mit Hilfe unseres kostenlosen

Ein Kreuzworträtsel für Köche



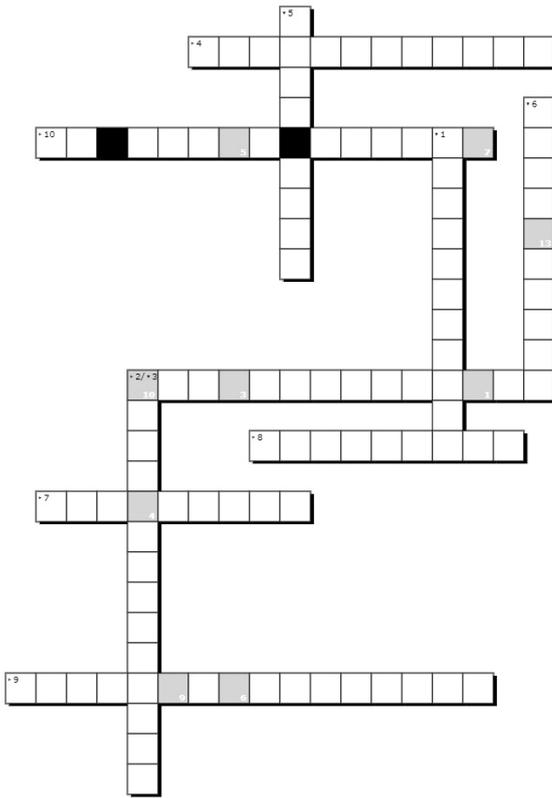
Geschmacke zu den "Speziellen Ölen", in der gehobenen Verwendung es als Aperitif. Achtung: Es zählt aufgrund seines feinen Geschmacks zu den "Speziellen Ölen". Man trinkt dieses Öl nach dem Essen als verdauungsfördernde Digestif. Portwein aus Portugal, Madeira von der Insel Madeira, Sherry aus Spanien, Malaga aus Spanien, Vermouth aus Italien, Samos aus Griechenland und Tokajer aus Ungarn.

Dieses Öl wird aus Kürbiskernen gewonnen und ist dunkelgrünes Öl mit einem nussartigen Geschmack. Man verwendet es als Salatöl. Achtung: Es zählt aufgrund seines feinen Geschmacks zu den "Speziellen Ölen" in der gehobenen Gastronomie.

Dieser Begriff ist ein gesetzlich festgelegter Begriff, oder Dessertwein, Süßwein. Trockene Arten (1) werden vor dem Essen als geschmacks- anregender Aperitif gereicht. Süße Arten (2) trinkt man nach dem Essen als verdauungsfördernde Digestif. Portwein aus Portugal, Madeira von der Insel Madeira, Sherry aus Spanien, Malaga aus Spanien, Vermouth aus Italien, Samos aus Griechenland und Tokajer aus Ungarn.

Dieses Öl wird aus Kürbiskernen gewonnen und ist dunkelgrünes Öl mit einem nussartigen Geschmack. Man verwendet es als Salatöl. Achtung: Es zählt aufgrund seines feinen Geschmacks zu den "Speziellen Ölen" in der gehobenen Gastronomie.





1. Anderes Wort für Maronen (sie gehören zu den Nüssen). Achtung: Mit der Schale sollten Sie auch die ungenießbare braune Haut entfernen. Sie lindern Magenschmerzen und wirken antiseptisch, helfen bei Atemwegserkrankungen und Durchfall.
2. Eine Pfanne oder Kasserolle mit Inhalt einige Minuten über dem Feuer schwingen, so dass das Unterliegende Jeweils nach oben komme und das Kochgut mit dem Beigelegten gut vermischt wird.
3. Suppen, Saucen und so weiter durch ein Tuch oder Sieb gießen oder durchstreichen.
4. Diese Blätter schmecken sehr scharf und schön aromatisch und sind deshalb ideal zum Würzen von Currys. Sie entfalten nur in frischer Form (beziehungswise frisch eingefroren) ihren vollen aromatisch-scharfen Geschmack. In Deutschland sind diese Blätter allerdings meistens nur getrocknet erhältlich (Asia-Läden). Sie sollten dann aber länger mitgekocht werden, wobei allerdings die doppelte Menge der im Rezept angegebenen frischen Blätter nötig ist. Kommen Sie doch einmal an frische Blätter, sollten Sie zugreifen und sich einen Vorrat davon einfrieren - am besten legen Sie sie zwischen Folie, dann bleibt ihr schönes Aroma weitgehend erhalten. Sie sind auch ideal für Currygerichte, andere Fischgerichte und Gemüsegerichte sowie auch für Chutneys.
5. Es ist Fleisch verschiedener Arten von Stein- sowie Krabschwanzkrabben und wird meistens in Dosen angeboten. Es wird wie Königskrabben verwendet.
6. Dieser Likör ist ein 31%iger bergischer Kräuter-Likör, der ursprünglich in Haas im Bergischen Land seit dem 19. Jahrhundert produziert wurde und heute von der Firmengruppe Bernard-Massard in Trier hergestellt und in Steinkrügen vertrieben wird. Das Rezept für diesen Kräuterlikör enthält eine Mischung von Kräutern, die mit Honig angesetzt werden und sieben Monate reifen müssen.
7. Diese Würste sind durch Backen, Braten, Brühen oder anders hitzebehandelte schnittfeste Würste wie zum Beispiel der Bierschinken, die Bierwurst oder die Jagdwurst.
8. Anderes Wort für Naturreis
9. Anderes Wort für Austernpilz (Pleurotus ostreatus). Dieser Pilz ist eine Pilzart aus der Familie der Stiellingsverwandten. Der Austernpilz hat in den letzten Jahren einen wahren Hype erlebt und gehört heute zu den beliebtesten Speisepilzen. In rauen Mengen ist er nun auch in Supermärkten erhältlich und wird gerne zu delikaten Speisen verarbeitet. Geschmack: Der Pilz hat einen ausgesprochen voll und kräftiges Aroma - ähnlich dem Champignon oder dem Eierschwammerl, erinnert aber zugleich auch ein wenig an Kalbfleisch. Unser Tipp: Mit den Gewürzen sollte man bei den Austernpilzen auch sparsam umgehen, da man sonst das feine Pilzaroma zerstört.
10. Die Zubereitung von Fleisch, Geflügel, Fisch und so weiter auf einen Spieß gesteckt und über offener Glut bis zum Garwerden gedreht.

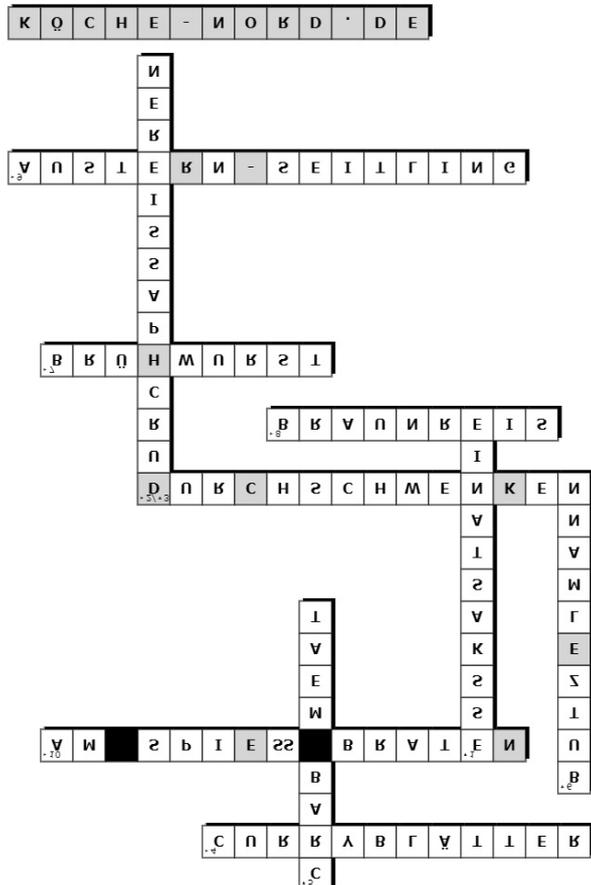
Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben!

MfG Marcus Petersen-Clausen  
von Köche-Nord.de

1 Ö 3 4 5 6 7 O 9 10 . D 13

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator  
<https://www.xwords-generator.de/de>

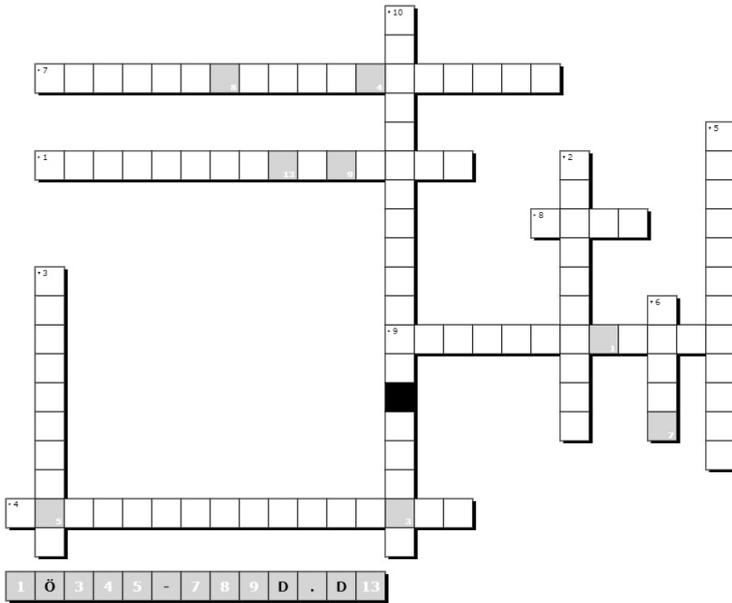
И О В Д · Д Е  
К О С Н Е - И О В Д · Д Е



1. Ein anderes Wort für Maronen (sie gehören zu den Nüssen). Achtung: Mit der Schale sollten Sie auch die ungenießbare braune Haut entfernen. Sie lindern Magenschmerzen und wirken antiseptisch, helfen bei Atemwegserkrankungen und Durchfall.
2. Eine Pfanne oder Kasserolle mit Inhalt einige Minuten über dem Feuer schwingen, so dass das Unterliegende Jeweils nach oben komme und das Kochgut mit dem Beigelegten gut vermischt wird.
3. Suppen, Saucen und so weiter durch ein Tuch oder Sieb gießen oder durchstreichen.
4. Diese Blätter schmecken sehr scharf und schön aromatisch und sind deshalb ideal zum Würzen von Currys. Sie entfalten nur in frischer Form (beziehungswise frisch eingefroren) ihren vollen aromatisch-scharfen Geschmack. In Deutschland sind diese Blätter allerdings meistens nur getrocknet erhältlich (Asia-Läden). Sie sollten dann aber länger mitgekocht werden, wobei allerdings die doppelte Menge der im Rezept angegebenen frischen Blätter nötig ist. Kommen Sie doch einmal an frische Blätter, sollten Sie zugreifen und sich einen Vorrat davon einfrieren - am besten legen Sie sie zwischen Folie, dann bleibt ihr schönes Aroma weitgehend erhalten. Sie sind auch ideal für Currygerichte, andere Fischgerichte und Gemüsegerichte sowie auch für Chutneys.
5. Es ist Fleisch verschiedener Arten von Stein- sowie Krabschwanzkrabben und wird meistens in Dosen angeboten. Es wird wie Königskrabben verwendet.
6. Dieser Likör ist ein 31%iger bergischer Kräuter-Likör, der ursprünglich in Haas im Bergischen Land seit dem 19. Jahrhundert produziert wurde und heute von der Firmengruppe Bernard-Massard in Trier hergestellt und in Steinkrügen vertrieben wird. Das Rezept für diesen Kräuterlikör enthält eine Mischung von Kräutern, die mit Honig angesetzt werden und sieben Monate reifen müssen.
7. Diese Würste sind durch Backen, Braten, Brühen oder anders hitzebehandelte schnittfeste Würste wie zum Beispiel der Bierschinken, die Bierwurst oder die Jagdwurst.
8. Ein anderes Wort für Naturreis
9. Ein anderes Wort für Austernpilz (Pleurotus ostreatus). Dieser Pilz ist eine Pilzart aus der Familie der Stiellingsverwandten. Der Austernpilz hat in den letzten Jahren einen wahren Hype erlebt und gehört heute zu den beliebtesten Speisepilzen. In rauen Mengen ist er nun auch in Supermärkten erhältlich und wird gerne zu delikaten Speisen verarbeitet. Geschmack: Der Pilz hat einen ausgesprochen voll und kräftiges Aroma - ähnlich dem Champignon oder dem Eierschwammerl, erinnert aber zugleich auch ein wenig an Kalbfleisch. Unser Tipp: Mit den Gewürzen sollte man bei den Austernpilzen auch sparsam umgehen, da man sonst das feine Pilzaroma zerstört.
10. Die Zubereitung von Fleisch, Geflügel, Fisch und so weiter auf einen Spieß gesteckt und über offener Glut bis zum Garwerden gedreht.

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben!

MfG Marcus Petersen-Clausen  
von Köche-Nord.de



Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben!

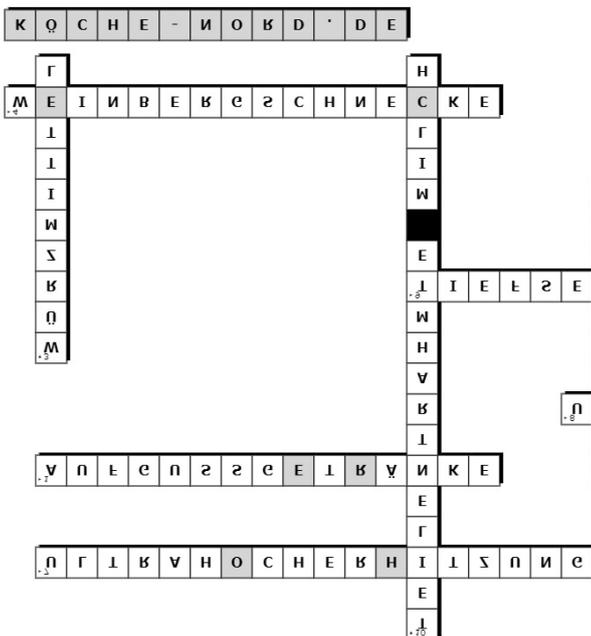
Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

- Diese Getränke werden durch Aufgießen oder Überbrühen mit kochender oder siedender Flüssigkeit wie Milch oder Wasser hergestellt. Neben alkoholfreien Getränken (wie Tee, Früchtetee oder Kräutertee, Kakao oder zum Beispiel Kaffee) gibt es auch alkohohaltige Getränke (wie Rudesheimer Kaffee, Russische Schokolade und Grog). Achtung: Wenn die Getränke Genussgifte enthalten, wirken sie zum Beispiel auf den Blutdruck, den Kreislauf und das zentrale Nervensystem.
- Name einer alten Benediktinerabtei bei Paris. Zarte Spargelköpfe als Garnitur zu kurz gebräuterten Fleischgerichten.
- Sie verleihen Lebensmitteln und Speisen ein ausgeprägtes und charakteristisches Geruch und Geschmack beziehungsweise verstärken den Eigengeschmack, insbesondere durch ihren Gehalt an ätherischen Ölen und scharf schmeckenden Inhaltsstoffen. Sie sind zum Beispiel Curry, Salz, Speiseseife, Sojaseife, Suppengewürz, Tabasco und diverse Flüssige \*\*\*\*.
- Diese Schnecke wird heute gezüchtet. Das Schneckenfleisch der Schnecke enthält etwa fünfmal soviel Eiweiß wie Rindfleisch. Man verwendet sie meistens auf Schneckenellen, mit oder ohne Gehäuse. Dazu reicht man meistens Kräuterbutter. Achtung: Früher war die Schnecke eine beliebte Fastenspeise in Klöstern, da sie weder Fisch noch Fleisch waren.
- Diese kanarische Muschelart ist eine Unterart der sonst in Spanien verbreiteten Spezies der „Hallotis tuberculata“. Ihre Größe beträgt 3-8 Zentimeter, sie ist kreisförmig, hat eine sehr harte Schale mit stark ausgeprägten Rippen und einer grauen Innenschale. Es gibt etwa 500 verschiedene Arten. Sie kommt in Küstengebietern Westeuropas und dem Mittelmeer vor. Ihr Fleisch ist roh genießbar, mager, zart und ist im Geschmack nussartig mit Meeresgeschmack. Man verwendet die Schnecken überbacken, in Sahnesoße und mit Spaghetti (Spaghetti Vongole). Außerdem verwendet man sie im Meeresfrüchte-Salat, als Belag auf Pizza und Paella sowie auch roh wie Austern.
- Dieses Obst ist meistens Kräuterbutter. Achtung: Früher war die Schnecke eine beliebte Fastenspeise in Klöstern, da sie weder Fisch noch Fleisch waren.
- Das ist ein Verfahren zur Haltbarmachung von Milch. Dabei wird die Milch für mindestens 2 Sekunden auf 135-150 Grad Celsius erhitzt und ist dann fast keimfrei.
- Dies ist eine äußerlich unansehnliche Kreuzung aus einer Grapefruit, einer Orange und einer Tangerine mit rauer, schrumpelig-höckriger, dicker und gelbgrüner oder gelbbrauner Schale, sie kommt aus Jamaika. Das Obst ist leicht schalbar mit einem sehr saftigem, aromatischen süßem Fruchtfleisch. Außerdem enthält sie wie alle Zitrusfrüchte viel Vitamin C und Mineralstoffe. Verwendung: Bei Frischverzehr schält man das Obst oder schneidet sie durch und löffelt die sie aus. Das Obst ist ein schmackhafter Bestandteil in Obstsalaten und anderen Desserts.
- Andere Bezeichnung für Königskrabbe.
- Andere Bezeichnung für fettarme Milch.

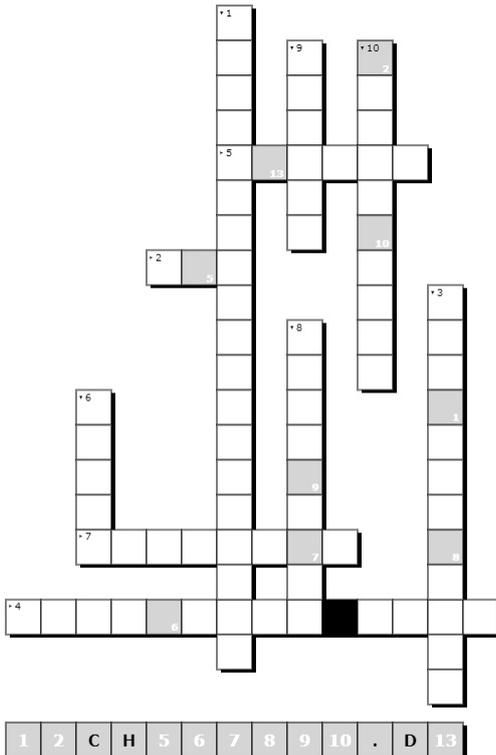
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/>

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/>

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben!



- Diese Getränke werden durch Aufgießen oder Überbrühen mit kochender oder siedender Flüssigkeit wie Milch oder Wasser hergestellt. Neben alkoholfreien Getränken (wie Tee, Früchtetee oder Kräutertee, Kakao oder zum Beispiel Kaffee) gibt es auch alkohohaltige Getränke (wie Rudesheimer Kaffee, Russische Schokolade und Grog). Achtung: Wenn die Getränke Genussgifte enthalten, wirken sie zum Beispiel auf den Blutdruck, den Kreislauf und das zentrale Nervensystem.
- Name einer alten Benediktinerabtei bei Paris. Zarte Spargelköpfe als Garnitur zu kurz gebräuterten Fleischgerichten.
- Sie verleihen Lebensmitteln und Speisen ein ausgeprägtes und charakteristisches Geruch und Geschmack beziehungsweise verstärken den Eigengeschmack, insbesondere durch ihren Gehalt an ätherischen Ölen und scharf schmeckenden Inhaltsstoffen. Sie sind zum Beispiel Curry, Salz, Speiseseife, Sojaseife, Suppengewürz, Tabasco und diverse Flüssige \*\*\*\*.
- Diese Schnecke wird heute gezüchtet. Das Schneckenfleisch der Schnecke enthält etwa fünfmal soviel Eiweiß wie Rindfleisch. Man verwendet sie meistens auf Schneckenellen, mit oder ohne Gehäuse. Dazu reicht man meistens Kräuterbutter. Achtung: Früher war die Schnecke eine beliebte Fastenspeise in Klöstern, da sie weder Fisch noch Fleisch waren.
- Diese kanarische Muschelart ist eine Unterart der sonst in Spanien verbreiteten Spezies der „Hallotis tuberculata“. Ihre Größe beträgt 3-8 Zentimeter, sie ist kreisförmig, hat eine sehr harte Schale mit stark ausgeprägten Rippen und einer grauen Innenschale. Es gibt etwa 500 verschiedene Arten. Sie kommt in Küstengebietern Westeuropas und dem Mittelmeer vor. Ihr Fleisch ist roh genießbar, mager, zart und ist im Geschmack nussartig mit Meeresgeschmack. Man verwendet die Schnecken überbacken, in Sahnesoße und mit Spaghetti (Spaghetti Vongole). Außerdem verwendet man sie im Meeresfrüchte-Salat, als Belag auf Pizza und Paella sowie auch roh wie Austern.
- Dieses Obst ist meistens Kräuterbutter. Achtung: Früher war die Schnecke eine beliebte Fastenspeise in Klöstern, da sie weder Fisch noch Fleisch waren.
- Das ist ein Verfahren zur Haltbarmachung von Milch. Dabei wird die Milch für mindestens 2 Sekunden auf 135-150 Grad Celsius erhitzt und ist dann fast keimfrei.
- Dies ist eine äußerlich unansehnliche Kreuzung aus einer Grapefruit, einer Orange und einer Tangerine mit rauer, schrumpelig-höckriger, dicker und gelbgrüner oder gelbbrauner Schale, sie kommt aus Jamaika. Das Obst ist leicht schalbar mit einem sehr saftigem, aromatischen süßem Fruchtfleisch. Außerdem enthält sie wie alle Zitrusfrüchte viel Vitamin C und Mineralstoffe. Verwendung: Bei Frischverzehr schält man das Obst oder schneidet sie durch und löffelt die sie aus. Das Obst ist ein schmackhafter Bestandteil in Obstsalaten und anderen Desserts.
- Andere Bezeichnung für Königskrabbe.
- Andere Bezeichnung für fettarme Milch.



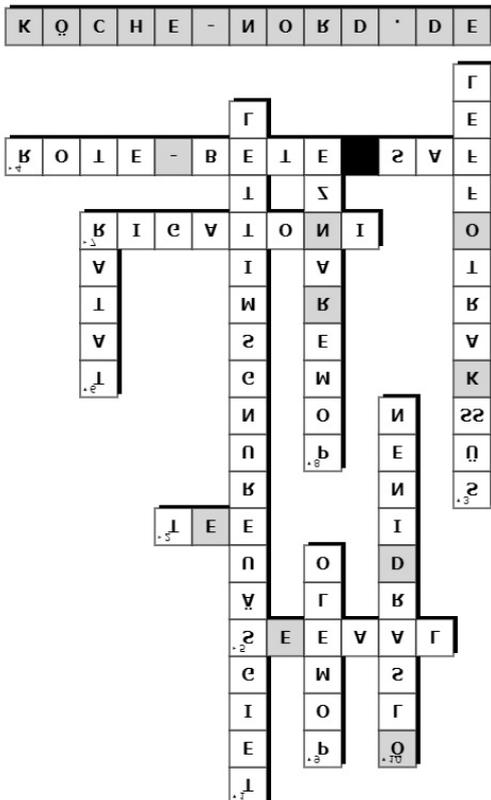
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzwörtertsel-Generator  
https://www.xwords-generator.de/de

- 1. Diese Mittel sind flüssig, pastös oder pulverig und enthalten meistens Essigsäure und Milchsäure oder Salze, aber keine Hefe.
- 2. Dieses Getränk ist ein aufgussgetränk mit getrockneten, fermentierten, teilweise oder gar nicht fermentierten Blättern eines Strauches. In China und Indien wird das Getränk schon seit Jahrtausenden als Arzneimittel und als Genussmittel getrunken. In Europa steht Großbritannien an der Spitze der Trinker. Beliebte Sorten sind Schwarzer sowie Grüner und Oolong-\*\*\*\*\* in unterschiedlichen Qualitäten. Sie werden aromatisiert oder nicht, lose oder in Aufgussbeuteln zubereitet.
- 3. Sie wird auch als Batate bezeichnet und sind, aus Mittelamerika oder Südamerika stammende faustgroße, spindelartige Knollen. Die Knollen haben eine braunliche, gelbe oder purpurrote Schale und mehliges Fleisch. Durch den hohen Zuckeranteil schmecken sie süßlich. Sie sind botanisch nicht mit der Kartoffel verwandt und enthalten sehr viel Vitamin A und Kalium. Man verwendet sie wie Kartoffeln. Achtung: Gekochte Knollen lassen sich gut einfrieren.
- 4. Vegane Würstmassen erhalten durch die Zugabe von diesem Saft eine fleischähnliche Farbe. Außerdem liefert der fruchtig-herbe Saft reichlich Vitamine und Mineralstoffe. Nach dem Öffnen der Flasche sollten Sie den den Saft kühl lagern und innerhalb von 4-5 Tagen verbrauchen. Der Saft ist in größeren Supermärkten, Bioläden und Reformhäusern zu bekommen.
- 5. Andere Bezeichnung für Dornhai. Achtung: Dieser Fisch ist vom Aussterben bedroht und sollte deshalb nicht verzehrt werden.
- 6. Es ist nestartiges angerichtetes Schabefleisch. Es wird in der Mitte mit Eigelb, umlegt mit Sardellen, Gewürzgurken, Zwiebelwürfeln und Gewürzen. Für Beefsteak wird der Rinderfiletkopf verwendet.
- 7. Diese Nudeln sind eine Form von röhrenförmigen Nudeln mit unterschiedlicher Länge und Durchmesser mit Ursprung in Italien. Sie sind größer als Penne und ziti und gelegentlich leicht gebogen, wenn auch nicht so gekrümmte wie Ellbogen Makkaroni. Die Nudeln weisen übrigens charakteristischerweise Rippen auf, die sich manchmal spiralförmig um das Rohr erstrecken. Außerdem sind im Gegensatz zu Penne sind die Enden von den Nudeln nicht diagonal, sondern quadratisch (senkrecht) zu den Rohrwänden geschnitten.
- 8. Anderes Wort für Bitterorange.
- 9. Das ist eine Kreuzung zwischen Grapefruit und Pampelmuse. Sie ist saftig, säuerlich mit gelbem oder rosa Fruchtfleisch.
- 10. Anderes Wort für Sardinen.

Ein Kreuzwörtertsel für Köche  
das wir mit Hilfe unseres kostenlosen  
Lebensmittel Lexikon  
( <https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150> )  
gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen  
von Köche-Nord.de

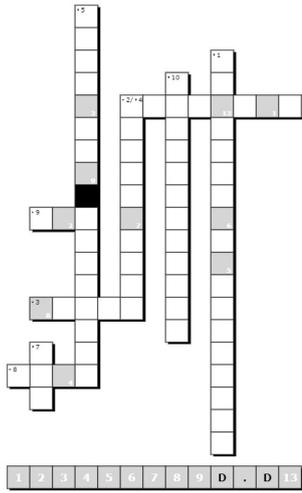
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzwörtertsel-Generator  
https://www.xwords-generator.de/de



von Köche-Nord.de  
Mfg Marcus Petersen-Clausen

haben !  
gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt  
( <https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150> )  
Lebensmittel Lexikon  
das wir mit Hilfe unseres kostenlosen  
Ein Kreuzwörtertsel für Köche

- 10. Anderes Wort für Sardinen.
- 11. Sie ist saftig, säuerlich mit gelbem oder rosa Fruchtfleisch.
- 12. Das ist eine Kreuzung zwischen Grapefruit und Pampelmuse.
- 13. Anderes Wort für Bitterorange.
- 14. Rohrwänden geschnitten.
- 15. Nudeln nicht diagonal, sondern quadratisch (senkrecht) zu den Rohrwänden sind im Gegensatz zu Penne sind die Enden von den Nudeln nicht diagonal, sondern quadratisch (senkrecht) zu den Rohrwänden geschnitten.
- 16. Die Nudeln weisen übrigens charakteristischerweise Rippen auf, die sich manchmal spiralförmig um das Rohr erstrecken.
- 17. Außerdem sind im Gegensatz zu Penne sind die Enden von den Nudeln nicht diagonal, sondern quadratisch (senkrecht) zu den Rohrwänden geschnitten.
- 18. Diese Nudeln sind eine Form von röhrenförmigen Nudeln mit unterschiedlicher Länge und Durchmesser mit Ursprung in Italien.
- 19. Sie sind größer als Penne und ziti und gelegentlich leicht gebogen, wenn auch nicht so gekrümmte wie Ellbogen Makkaroni.
- 20. Die Nudeln weisen übrigens charakteristischerweise Rippen auf, die sich manchmal spiralförmig um das Rohr erstrecken.
- 21. Außerdem sind im Gegensatz zu Penne sind die Enden von den Nudeln nicht diagonal, sondern quadratisch (senkrecht) zu den Rohrwänden geschnitten.
- 22. Diese Nudeln sind eine Form von röhrenförmigen Nudeln mit unterschiedlicher Länge und Durchmesser mit Ursprung in Italien.
- 23. Sie sind größer als Penne und ziti und gelegentlich leicht gebogen, wenn auch nicht so gekrümmte wie Ellbogen Makkaroni.
- 24. Die Nudeln weisen übrigens charakteristischerweise Rippen auf, die sich manchmal spiralförmig um das Rohr erstrecken.
- 25. Außerdem sind im Gegensatz zu Penne sind die Enden von den Nudeln nicht diagonal, sondern quadratisch (senkrecht) zu den Rohrwänden geschnitten.
- 26. Diese Nudeln sind eine Form von röhrenförmigen Nudeln mit unterschiedlicher Länge und Durchmesser mit Ursprung in Italien.
- 27. Sie sind größer als Penne und ziti und gelegentlich leicht gebogen, wenn auch nicht so gekrümmte wie Ellbogen Makkaroni.
- 28. Die Nudeln weisen übrigens charakteristischerweise Rippen auf, die sich manchmal spiralförmig um das Rohr erstrecken.
- 29. Außerdem sind im Gegensatz zu Penne sind die Enden von den Nudeln nicht diagonal, sondern quadratisch (senkrecht) zu den Rohrwänden geschnitten.
- 30. Diese Nudeln sind eine Form von röhrenförmigen Nudeln mit unterschiedlicher Länge und Durchmesser mit Ursprung in Italien.
- 31. Sie sind größer als Penne und ziti und gelegentlich leicht gebogen, wenn auch nicht so gekrümmte wie Ellbogen Makkaroni.
- 32. Die Nudeln weisen übrigens charakteristischerweise Rippen auf, die sich manchmal spiralförmig um das Rohr erstrecken.
- 33. Außerdem sind im Gegensatz zu Penne sind die Enden von den Nudeln nicht diagonal, sondern quadratisch (senkrecht) zu den Rohrwänden geschnitten.
- 34. Diese Nudeln sind eine Form von röhrenförmigen Nudeln mit unterschiedlicher Länge und Durchmesser mit Ursprung in Italien.
- 35. Sie sind größer als Penne und ziti und gelegentlich leicht gebogen, wenn auch nicht so gekrümmte wie Ellbogen Makkaroni.
- 36. Die Nudeln weisen übrigens charakteristischerweise Rippen auf, die sich manchmal spiralförmig um das Rohr erstrecken.
- 37. Außerdem sind im Gegensatz zu Penne sind die Enden von den Nudeln nicht diagonal, sondern quadratisch (senkrecht) zu den Rohrwänden geschnitten.
- 38. Diese Nudeln sind eine Form von röhrenförmigen Nudeln mit unterschiedlicher Länge und Durchmesser mit Ursprung in Italien.
- 39. Sie sind größer als Penne und ziti und gelegentlich leicht gebogen, wenn auch nicht so gekrümmte wie Ellbogen Makkaroni.
- 40. Die Nudeln weisen übrigens charakteristischerweise Rippen auf, die sich manchmal spiralförmig um das Rohr erstrecken.



- 1. Anderes Wort für Linolensäure. Sie haben essenzielle Fettsäuren, die unter anderem in Salat, Spinat, Raps-, Lein-, Soja- sowie in Seefisch und in Seefisch (zum Beispiel Hering, Lachs, Makrele, Sardine, Sardelle, Thunfisch sowie Heringsschmalz) vorkommen. Früher wurden Linolensäuren hauptsächlich als Vitamin F bezeichnet. Ein Mangel an Linolensäuren führt auf Dauer unter anderem zu Herz-Kreislauferkrankungen. Achtung: Ausreichende Versorgung mit Linolensäuren kann zur Normalisierung der Blutzuckerwerte und des Blutdrucks beitragen. Außerdem kann es entzündliche Hauterkrankungen, Arthritis und Rheuma positiv beeinflussen.
- 2. Dieser Käse wird meistens in nordeuropäischen Ländern hergestellt. Frische oder konzentrierte Molke wird hierfür mit Milch oder Rahm vermischt und eingedickt (Grippeform). Der Geschmack ist er schwach süßlich bis karamellartig und leicht salzig.
- 3. Sie ist eine Frucht eines Baumes, der bis zu 2000 Jahre alt wird. Grüne Früchte erntet man, sobald sie ihre Größe haben, aber noch hellgrün sind. Vorbehalten lagert man sie dann in die schwarzen Früchte - mehrere Monate in einer Salzlake. Anschließend werden sie, mit oder ohne Stein, mit Paprika, Mandel, Knoblauch oder Feta gefüllt. So gelangen sie dann in den Handel. Man verwendet die Früchte als Appetithäppchen. In Salaten, auf Pizzen, eignet in zusätzlichen mediterranen Gerichten und zur Herstellung von Öl. Achtung: Sie wirken abführend, sind gut für die Leber und regen den Appetit an. Der Baum selbst auch als Symbol für Wohlstand und Frieden schon in der Bibel, bei den Römern und den Griechen eine bedeutende Rolle.
- 4. Dieser Käse wird meistens in nordeuropäischen Ländern hergestellt. Frische oder konzentrierte Molke wird hierfür mit Milch oder Rahm vermischt und eingedickt (Grippeform). Der Geschmack ist er schwach süßlich bis karamellartig und leicht salzig.
- 5. Dieses Produkt ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung aus Lübeck. Es hat meistens eine sehr gute Qualität mit wenig Puderzucker.
- 6. Sie und die Gewürzpflanzen sind Kulturpflanzen und Wildarten, von denen Bestandteile wegen ihres Aromas in der Küche und in der Nahrungsmittelindustrie (zum Beispiel für Süßigkeiten sowie Liköre) regional oder weltweit als Gewürze verwendet werden. Sie werden in einer einfachen botanischen Systematik, insbesondere Systematik der Bedecktsamer dargestellt. Sehr oft kann man aus der Zugehörigkeit zur gleichen Pflanzenfamilie oder Pflanzenart auf ein ähnliches Geschmacksspektrum, einen ähnlichen Geschmack oder ähnliche Wirkstoffe schließen. Zu den häufiger vertretenen Pflanzenfamilien unter den Gewürzpflanzen zählen in Deutschland Lippenblütler (zum Beispiel Basilikum, Thymian, Majoran, Rosmarin, Bohnenkraut, Salbei, Lavendel, Minze und Zitronenmelisse), Doldenblütler (wie zum Beispiel Anis, Kümmel, Koriander, Dill, Petersilie, Liebstöckel, Kerbel sowie Sellerie und andere) und Laubgewächse (wie Knoblauch, Porree, Schnittlauch und Bärlauch). Ein paar dieser Pflanzen sind auch Heilpflanzen, entfalten also auch pharmakologische Wirkungen. Als Adrenalinikum geht unter anderem Muskat und Pfefferli. 7. Das ist klarer Saft, Bratensaft, Fleischsaft (kräftige braune Flüssigkeit oder Extrakt). 8. Legetier und später als Suppentier. Die Tiere sind weibliche Tiere und werden bis zu 2 Kilogramm schwer. Das Tier ist für die Nahrungsmittelindustrie (zum Beispiel für Süßigkeiten sowie Liköre) regional oder weltweit als Gewürz verwendet werden. Sie werden in einer einfachen botanischen Systematik, insbesondere Systematik der Bedecktsamer dargestellt. Sehr oft kann man aus der Zugehörigkeit zur gleichen Pflanzenfamilie oder Pflanzenart auf ein ähnliches Geschmacksspektrum, einen ähnlichen Geschmack oder ähnliche Wirkstoffe schließen. Zu den häufiger vertretenen Pflanzenfamilien unter den Gewürzpflanzen zählen in Deutschland Lippenblütler (zum Beispiel Basilikum, Thymian, Majoran, Rosmarin, Bohnenkraut, Salbei, Lavendel, Minze und Zitronenmelisse), Doldenblütler (wie zum Beispiel Anis, Kümmel, Koriander, Dill, Petersilie, Liebstöckel, Kerbel sowie Sellerie und andere) und Laubgewächse (wie Knoblauch, Porree, Schnittlauch und Bärlauch). Ein paar dieser Pflanzen sind auch Heilpflanzen, entfalten also auch pharmakologische Wirkungen. Als Adrenalinikum geht unter anderem Muskat und Pfefferli. 9. Dieses Getränk ist ein gelber oder heller Aquevit aus Norddeutschland. Er wird entweder kalt getrunken oder auch als Grundlage für Tee (zum Beispiel für Süßigkeiten sowie Liköre) verwendet. Mit Klettern oder Klettern (glattgedrückte Klettern, Klettern - Klettern, Klettern, auch Klettern) bezeichnet man im Verbreitungsbereich des Niederdeutschen den Eberle. Das gelbe (gelbe) Getränk ist ein Korn (mit 22 Vol-% Alkohol), der mit Klettern und Gewürzen wie Kümmel und Teils auch einer Prise Anis verfeinert ist. Er wird sowohl in Nordfriesland als auch in Ostfriesland meist für Tee (zum Beispiel für Süßigkeiten sowie Liköre) getrunken. In Nordfriesland bildet die Anis traditionell die Grenze. Nördlich wird das gelbe Getränk getrunken, südlich weiter (Teils). 10. Diese Butter ist ein Pflanzenfett, das aus den Samen verschiedener Pflanzenarten stammt. Der Begriff hat ethnische Verwirrung verursacht, da er sich auf mehr als eine botanische Art beziehen kann. Die Europäische Schokoladenindustrie (Europäische Union, 2000) definiert speziell die Butter von Shorea-Arten (Shorea strobilifera und Shorea macrophylla) mit den alternativen Namen Borneobutter oder Bengalkawabutter. Die andere Art von der Butter stammt von Varietäten der Art Madhuca longifolia, dem Indischen Butterbaum, die trägt den allgemeinen Namen Honigbutter (Hahn-, Honig-) und sehr ähnlich ist die Phulwara-Butter.

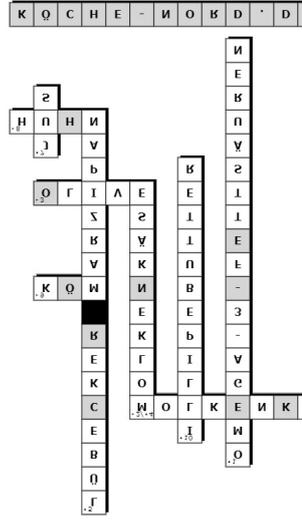
Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben!

MfG Marcus Petersen-Clasen von Köche-Nord.de

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/>

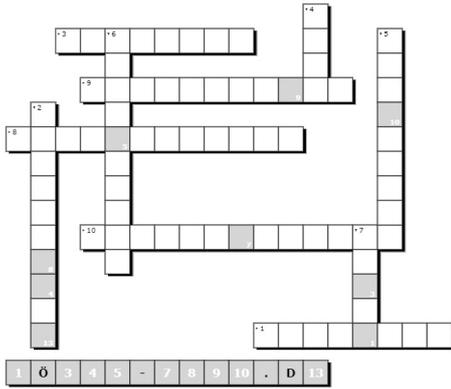
Играйте онлайн в бесплатные кроссворды

Играйте онлайн в бесплатные кроссворды



- 1. Dieses Getränk ist ein gelber oder heller Aquevit aus Norddeutschland. Er wird entweder kalt getrunken oder auch als Grundlage für Tee (zum Beispiel für Süßigkeiten sowie Liköre) verwendet. Mit Klettern oder Klettern (glattgedrückte Klettern, Klettern - Klettern, Klettern, auch Klettern) bezeichnet man im Verbreitungsbereich des Niederdeutschen den Eberle. Das gelbe (gelbe) Getränk ist ein Korn (mit 22 Vol-% Alkohol), der mit Klettern und Gewürzen wie Kümmel und Teils auch einer Prise Anis verfeinert ist. Er wird sowohl in Nordfriesland als auch in Ostfriesland meist für Tee (zum Beispiel für Süßigkeiten sowie Liköre) getrunken. In Nordfriesland bildet die Anis traditionell die Grenze. Nördlich wird das gelbe Getränk getrunken, südlich weiter (Teils).
- 2. Diese Butter ist ein Pflanzenfett, das aus den Samen verschiedener Pflanzenarten stammt. Der Begriff hat ethnische Verwirrung verursacht, da er sich auf mehr als eine botanische Art beziehen kann. Die Europäische Schokoladenindustrie (Europäische Union, 2000) definiert speziell die Butter von Shorea-Arten (Shorea strobilifera und Shorea macrophylla) mit den alternativen Namen Borneobutter oder Bengalkawabutter. Die andere Art von der Butter stammt von Varietäten der Art Madhuca longifolia, dem Indischen Butterbaum, die trägt den allgemeinen Namen Honigbutter (Hahn-, Honig-) und sehr ähnlich ist die Phulwara-Butter.





Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben!

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

1. Dieses Gemüse kommt ursprünglich aus Kleinasien und ist eigentlich eine Kohlart, ähnlich dem eng verwandten Blumenkohl. Es ist nicht winterfest und kann mehrmals geerntet werden, da die Blüte neu ausstrahlt. Das Gemüse enthält viel Vitamin C, Kalium und Folsäure. Sein Hauptanbaugelände ist die Mittelmeerregion. Geschmacklich erinnert das Gemüse an grünen Spargel, deshalb wird er auch Spargelkohl genannt. Der grüne bis rotviolette Blütenstand wird als Gemüsesalat, in Fischsuppen und in Suppen verwendet.

2. Die Vigna unguiculata, auch Kuhbohne, Schwarzaugebohne oder Schlangenbohne genannt, ist eine Nutzpflanze aus der Familie der Hülsenfrüchtliger (Fabaceae). Sie wird in allen Wachstumsstadien als Gemüsepflanze genutzt. Junge grüne Blätter werden in Afrika wie Spinat als Blattgemüse zubereitet. Unreife Hülsen werden ebenfalls als Gemüse zubereitet. Grüne Samen werden gekocht als Frischgemüse genutzt oder in Konserven verpackt oder tiefgefroren. Reife, trockene Samen werden gekocht oder konserviert. Die Samen lassen sich keimen und Keimen ähnlich wie Mungobohnensprossen roh verzehrt werden. Das Laub wird an Nutztiere verfüttert und ist vielfach das einzige verfügbare hochwertige Tierfutter. In der Qualität kommt es der Luzerne gleich. Es wird frisch oder trocken verfüttert. In der bahianischen Küche werden die schwarzen Augen der Bohne entfernt, die Haut der Bohne abgelöst, gemahlen und so zu Acarajé verarbeitet.

3. Anderes Wort für Merlan oder Weifling. Es und ist ein Seefisch (Knochenfisch, kabeljaunförmig). Die Fische werden etwa 30-40 Zentimeter lang. Sie kommen im Atlantik, Mittelmeer, der Ostsee und dem schwarzen Meer vor. Das Fleisch vom dem Merlan ist sehr schmackhaft, weiß und zart. Außerdem ist es proteinreich (etwa 18 %) und fettarm (etwa 1%). Man verwendet den Merlan Größtenteils in Folie gegart, in England aber auch als „fish and chips“. Außerdem wird Melan gebraten, für Farcen verwendet oder geräucher. Achtung: Melan ist gut verdaulich und zerfällt leicht. Feinschmecker bezeichnen den Melan wegen seines zarten Fleisches als Hühnchen der Meere.

4. Dieser Käse ist ein Weichkäse mit einheitlichem weißen Schimmelüberzug. Er hat ein cremeweißes bis rahmgelbes Innere ohne Bruchlöcher (er ist geschlossen). Sein Geschmack ist mild, aromatisch und leicht säuerlich. Er hat einen Fettgehalt von 20-35 % (Fett I, Tr 45-65 %). Er hat einen geringeren Reifungsgrad als Camembert.

5. Diese Pilze werden auch als Waldpilze oder Wiespilze bezeichnet. Sie haben im Gegensatz zu Kulturpilzen einen hohen Cadmiumgehalt und Quecksilbergehalt. Deshalb sollte ein Erwachsener pro Woche nicht mehr als 200-250 Gramm Wildpilze verzehren. Achtung: Im Gegensatz zu Kulturpilzen sollten Sie Wildpilze niemals roh essen!

6. Diese Wurst ist eine trockene, würzige Wurst, die vom Balkan bis in den Nahen Osten und nach Zentralasien gegessen wird.

7. Dieses Getränk ist eine zumeist farbige Spirituose, bei der Früchte (zum Beispiel Schwarze Johannisbeeren, Schilben oder Kirschen) oder Kräuter zusammen mit raffiniertem Zucker oder weißem Kandiszucker und einem Brantwein (Korn, Doppelkorn, Weinbrand, verdünnter Weingeist oder Rum) in einer Flasche oder einem anderen gut verschließbaren Gefäß „\*\*\*\*“ werden. Auch Gewürze wie Vanilleschoten, Tonkabohnen oder Zimt können zur Geschmacksverfeinerung zugesetzt werden. Zu Beginn werden die Flaschen alle paar Tage geschüttelt, um den Extraktionsprozess zu beschleunigen. Der Alkohol im Brantwein löst Aromastoffe aus den Früchten oder Kräutern und ergibt einen alkoholischen Auszug. In der Regel werden die Zutaten mehrere Monate in der Flasche belassen, bevor die festen Bestandteile herausgefiltert werden. Zumeist erfolgt das „\*\*\*\*“ im privaten Haushalt, doch gibt es auch mittlerweile eine Reihe von Spirituosenherstellern, die diese Herstellungsform im gewerblichen Maßstab betreiben.

8. Dieses Wort ist das Wort für Gekochtes, gebratenes Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch im Teig schneiden.

9. Dieses Wort für Wurzelgemüse. Das ist die Sammelbezeichnung für verschiedene Gemüsepflanzen, deren Wurzeln oder \*\*\*\* verzehrt werden. Hierzu zählen zum Beispiel: Kartoffeln, Möhren, Radieschen, Rote Bete, Schwarzwurzeln, Sellerie und auch die Topinambur.

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/>

https://www.koche-nord.de/bereitgestellt/

Beim Kreuzworträtsel sind die Buchstaben in den Kästchen... (The text is a distorted representation of the crossword puzzle grid and its solution.)

100 Köche 2019/20

Mfg Marcus Petersen-Clausen

Wichtig!

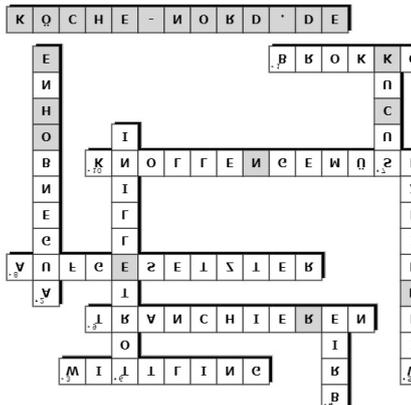
Beim Kreuzworträtsel sind die Buchstaben in den Kästchen...

100 Köche 2019/20

Mfg Marcus Petersen-Clausen

Wichtig!

Beim Kreuzworträtsel sind die Buchstaben in den Kästchen...



## Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum



Auf [Köche-Nord.de](https://koeche-nord.de) vereinen sich Tradition und Moderne. In unserem Kochforum finden Sie die verschiedensten Kochrezepte, Interessierte können sich gerne beteiligen, Beiträge sind jederzeit willkommen. Wir haben schon ca. 38.000 Kochrezepte in unserem Forum Online. Außerdem haben wir einen Gemeindebrief (Newsletter), der Ihnen einmal im Monat die Rezepte der aktuellen Saison aus unserem Forum empfiehlt, einen Saisonkalender und auch einen Kalender für essbare Wildkräuter. Dazu bieten wir außerdem ein kostenloses Lebensmittellexikon (als PDF-Version) zum Download an.

Rezepte aus Hamburg  
Rezepte aus Mecklenburg-Vorpommern  
Gerichte aus Niedersachsen  
Kochrezepte aus Schleswig-Holstein  
Spezialitäten aus Bremen  
Rezepte aus Burgdorf

Aufstrich  
Beilagen Rezepte  
Brot Rezepte  
Chinesische Rezepte  
Desserts, Nachspeisen  
Eierspeisen

Eintöpfe, Aufläufe  
Exotisches  
Flammkuchen  
Fischgerichte  
Fleischgerichte  
Fleischlos glücklich (Christen kochen sich  
vegetarisch um die Welt)

Geflügelgerichte  
Alkoholfreie Getränke  
Alkoholische Getränke  
Gewürze  
Grundlagen, Informationen von  
den Küchenmeistern

Italienische Küche (Pizza und mehr)  
Kartoffel-, Gemüsegerichte  
Kamelle  
Kuchen, Gebäck, Pralinen  
Käsegerichte  
Marmeladen  
Mehlspeisen, Nudeln  
Mellendorfer Rezepte (Wedemark/Raum Hannover)  
Mexikanische Rezepte (aus der Wedemark/Raum  
Hannover)  
Menüs  
Pasteten, Terrinen  
Pilzrezepte  
Reisgerichte

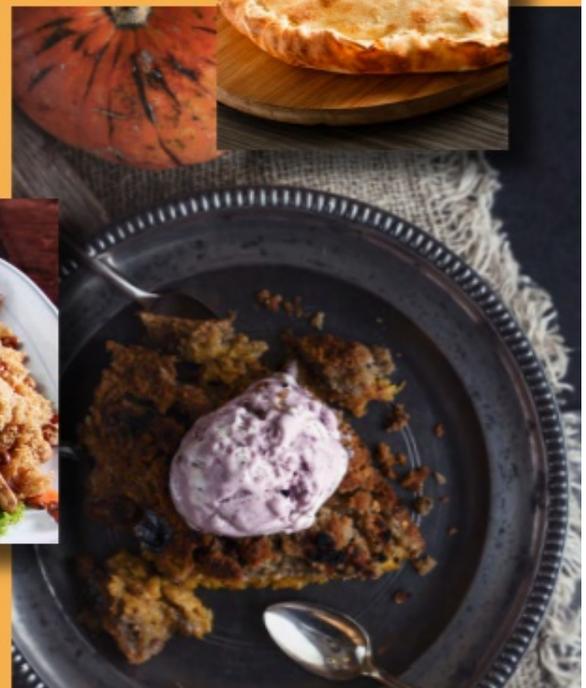
Salate  
Saucen, Marinaden  
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)  
Sonstiges  
Spanische Rezepte  
Syrische Rezepte  
Uckermark Rezepte

Vegane Rezepte von [www.animalequality.de](https://www.animalequality.de)  
Vegetarisches  
Vorspeisen, Suppen

Die geheimen McDonalds-Rezepte  
Die geheimen Burger King-Rezepte  
Fitness-Rezepte (Sport + Rezepte)  
Kochen mit Hartz IV  
Essbare Wildpflanzen

Chia Samen Rezepte

Unsere kostenlosen Kochbücher finden Sie unter  
<https://xn--koeche-nord-07a.de/kochbuecher.html>



[www.koeche-nord.de](https://www.koeche-nord.de)

 [Koch.Mellendorf/](https://www.facebook.com/koch.mellendorf/)