

Was ist was?

Was ist Baby Leaf Salat?

ist eine Sorte des Gartensalats und gehört zur Familie der Korbblütler. Für den Anbau eignen sich die gängigen Salatsorten und Blattgemüsesorten. Verwendet werden die jungen, nur wenige Tage oder Wochen alten Blätter.

Was ist Brioche Bun?

Die Brioche, im Deutschen gelegentlich als „Apostelkuchen“ bezeichnet, ist ein feines Tafelgebäck aus ei- und fettreichem Hefeteig, das aus zwei oder drei verschiedenen großen und pyramidenartig aufeinander gesetzten Teigkugeln besteht.

Was ist Bulgur?

Bulgur bzw. der Bulgurweizen ist ein vorgekochter Weizen. Nach der anschließenden Trocknung wird die freigelegte Kleie mechanisch entfernt. Danach wird das Korn grob oder fein mit einem Grützeschneider geschnitten.

Was ist Carpaccio?

generell eine Bezeichnung für sehr dünn geschnittene Lebensmittel, die mariniert zum Verzehr dargeboten werden.

Was ist Chutney?

ist eine würzige, teils süß-saure, mitunter auch scharf-pikante Sauce der indischen Küche. Die Beschaffenheit reicht von flüssig über cremig bis hin zu pastös. Darüber hinaus existieren auch Variationen mit Frucht- oder Gemüsestücken.

Was ist Confieren?

ist nicht nur eine Konservierungsmethode, sondern auch eine schonende Zubereitungsart für Fleisch. Confieren kommt von Französisch «confire» und bedeutet einmachen, einkochen oder einlegen.

Was ist Couscous?

ist ein Gericht der nordafrikanischen Küche. Die Grundlage besteht aus befeuchtetem und zu Kügelchen zerriebenem Grieß aus Hartweizen, Gerste oder Hirse. Der Grieß wird zum Garen nicht gekocht, sondern über kochendem Wasser oder einem kochenden Gericht gedämpft.

Was ist Farfalle?

Farfalle deutsch ‚Schmetterlinge‘, sind italienische Nudeln in Schmetterlingsform. Für die Herstellung werden mit einem Teigrädchen aus einem flachen Pastateig gezackte Quadrate herausgeschnitten und in der Mitte zusammengedrückt. Die Mitte wird dadurch etwas dicker, die Seiten bleiben flach.

Was ist Gerupfter (Obatzter)?

Obatzter, auch Obatzda oder Obazda ist eine pikante bayerische Käsezubereitung, die als Zwischenmahlzeit serviert wird. In Franken heißt sie Gerupfter oder Angemachter.

Was ist Mousse au Chocolat?

ist eine klassische französische Nachspeise aus dunkler Schokolade, Ei, Zucker und Butter.

Was ist Ratatouille?

ist ein geschmorter Gemüseeintopf der provenzalischen und okzitanischen Küche und gehört dort zu den klassischen Gerichten. Die Ratatouille wird heiß oder kalt gegessen und traditionell als Vorspeise oder Zwischengang gereicht. Zuweilen dient sie als Beilage zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch oder Fisch, der ohne Sauce serviert wird.

Was ist Räucherlachs-Tatar?

Tatar ist ein Hackfleischgericht vom Rind, das aus rohem hochwertigem, sehnenfreiem und fettarmem Muskelfleisch wie Filet hergestellt wird und feiner zerkleinert ist als einfaches Rinderhackfleisch.

Beim Räucherlachs-Tatar wird nicht roher Lachs, sondern geräucherter Lachs fein zerkleinert.

Was ist Strozzapreti?

Strozzapreti ist eine kurze geschwungene Pasta aus dem nördlichen Italien, die ursprünglich an hohen Fest- und Feiertagen mit den unterschiedlichsten Soßen und Ragouts zubereitet wurde.

Was ist Tofu?

Tofu wird aus zu Sojamilch verarbeiteten weißen Sojabohnen hergestellt. Der durch Denaturierung und Koagulation von Proteinen entstehende Sojaquark wird entwässert und anschließend zu Blöcken gepresst. Dieses Verfahren ist der Käseherstellung aus Milch sehr ähnlich.

Was ist Tomatensugo?

„Sugo“ ist das italienische Wort für „Saft“ beziehungsweise „Soße“. Anders als es der Begriff vermuten lässt, ist Tomatensugo sämiger als eine gewöhnliche Tomatensoße, aber fester als Pesto. Es wird hauptsächlich mit Pasta kombiniert, ist jedoch auch eine ideale Beigabe zu Fleisch- und Fischgerichten und lässt sich als Belag für Pizzen verwenden.