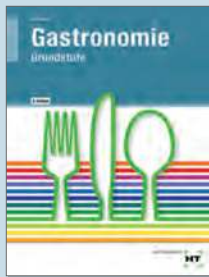
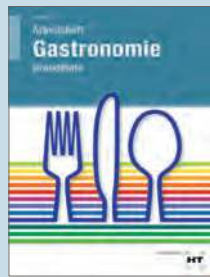


Ein komplettes Medienpaket für die gastgewerbliche Ausbildung



978-3-582-**40050-5**
Lösungen zur
Gastronomie Grundstufe
 978-3-582-**40051-2**



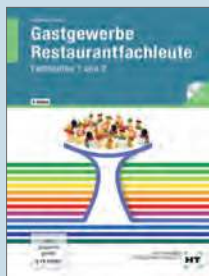
Arbeitsheft
 978-3-582-**40052-9**
Arbeitsheft mit eingedruckten
Lösungen/Prüfstück
 978-3-582-**40053-6**



Paketangebot
 978-3-582-**40044-4**



Paketangebot
 978-3-582-**40042-0**



978-3-582-**40080-2**



Arbeitsheft
 978-3-582-**40072-7**
Arbeitsheft mit eingedruckten
Lösungen/Prüfstück
 978-3-582-**40073-4**



Arbeitsheft
 978-3-582-**40034-5**
Arbeitsheft mit eingedruckten
Lösungen/Prüfstück
 978-3-582-**40037-6**



978-3-582-**40029-1**
 Standardrezepte, moderne Variationen,
 Gourmetkreationen, eigene Rezepte



978-3-582-**40085-7**



Arbeitsheft
 978-3-582-**40067-3**
Arbeitsheft mit eingedruckten
Lösungen/Prüfstück
 978-3-582-**40068-0**



Arbeitsheft
 978-3-582-**40034-5**
Arbeitsheft mit eingedruckten
Lösungen/Prüfstück
 978-3-582-**40037-6**



978-3-582-**40087-1**



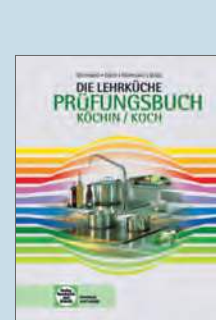
978-3-582-**40039-0**
Lösungen zur Lehrküche
 978-3-582-**40040-6**



Arbeitsheft
 978-3-582-**40057-4**
Arbeitsheft mit eingedruckten
Lösungen/Prüfstück
 978-3-582-**40058-1**



Arbeitsheft
 978-3-582-**40035-2**
Arbeitsheft mit eingedruckten
Lösungen/Prüfstück
 978-3-582-**40036-9**



978-3-582-**40048-2**

RESTAURANTFACHLEUTE

FACHSTUFEN 1 und 2

von
F. Jürgen Herrmann

4., überarbeitete und erweiterte Auflage

Herausgeber

F. Jürgen Herrmann

Autoren

Serviermeisterin Ingrid Friebel, Radeburg
StD Dipl.-Gwl. F. Jürgen Herrmann, Dresden
Dipl.-Ökonom Helmut Klein, Dresden

ISBN 978-3-582-40080-2

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich oder durch bundesweite Vereinbarungen zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages.

Die Verweise auf Internetadressen und -dateien beziehen sich auf deren Zustand und Inhalt zum Zeitpunkt der Drucklegung des Werks. Der Verlag übernimmt keinerlei Gewähr und Haftung für deren Aktualität oder Inhalt noch für den Inhalt von mit ihnen verlinkten weiteren Internetseiten.

Verlag Dr. Felix Büchner – Handwerk und Technik GmbH,
Lademannbogen 135, 22339 Hamburg;
Postfach 63 05 00, 22331 Hamburg – 2016

E-Mail: info@handwerk-technik.de
Internet: www.handwerk-technik.de

Satz und Layout: alias . medienproduktion GmbH, 12526 Berlin
Umschlagmotiv: alias . medienproduktion GmbH, 12526 Berlin
Druck: Dimograf, 43-300 Bielsko-Biala/Poland

Vorwort

Das Lehrbuch für Restaurantfachleute ist lehrplangerecht aufgebaut und umfasst die acht Lernfelder des 2. und 3. Ausbildungsjahres im Ausbildungsberuf Restaurantfachmann/-frau.

Das Lehrbuch ist mit der „Grundstufe Gastronomie“ inhaltlich abgestimmt.

In der vorliegenden Auflage wurden einschlägige Rechtsbestimmungen aktualisiert oder neu aufgenommen. Das betrifft insbesondere die Weingesetzgebung sowie die Lebensmittelinformations-Verordnung. Damit verbunden liegt ein weiterer rechtlicher Schwerpunkt auf der Allergenkennzeichnung. Der Aspekt der Nachhaltigkeit als Marketing-Instrument wird beschrieben. Yield Management und Flying Buffet sind jetzt ebenfalls enthalten. Der Geschäftsbriefwechsel wurde praxisorientiert ausgebaut. Grundlagen des Datenschutzes wurden aufgenommen. Schließlich wurden zahlreiche Statistiken, Abbildungen und Screenshots aktualisiert. Bei der Speisenherstellung wurden durchgängig Symbole für das verwendete Garverfahren eingefügt. Die CD-ROM wurde aktualisiert. Auf ihr sind nun u.a. Allergeninformationen und Schankverlust-Kalkulationen enthalten.

Das Lehrbuch stellt die Ausbildungsinhalte leicht verständlich und anschaulich dar und eignet sich als Nachschlagewerk für eine ständige berufliche Qualifizierung.

Handlungsorientierte Ansätze zur Förderung der Methodenkompetenz sind insbesondere durch zahlreiche projektorientierte Aufgaben gegeben.

Französisch und **Englisch** als Fachsprachen ist mit Blick auf die Internationalität der Gastronomie besondere Beachtung geschenkt worden.


Berechnungen, **Kalkulationen** und **betriebswirtschaftliche Aspekte** sind als Lehrbuchprinzip durchgängig einbezogen. Die Zielkostenkalkulation wurde aufgenommen.


Den speziellen ästhetischen Ansprüchen in der Gastronomie wird durch die aufwendige grafische Gestaltung Rechnung getragen.

Das Autorenkollegium ist an weiteren konstruktiven Hinweisen sehr interessiert.

Herausgeber und Verlag

Lehrbuchsymbole

 *Französische Übersetzung
m für männliche Substantive
w für weibliche Substantive*

 *Englische Übersetzung*



Französischer Fachtext



Englischer Fachtext



Angewandte Garverfahren



*Bezüge zum Service
besondere Angebotsformen*



Rechtsvorschriften




Vertiefungen/Ergänzungen



Aufgaben/Berechnungen

→ *Querverweise mit Seitenzahlen*

→ *Querverweise auf Grundstufe*

→  *Querverweise auf die CD-ROM*



Inhaltsverzeichnis CD-ROM

Fachwissen in Übersichten

Restaurant/Hotel A-Z
Arbeitsverfahren Küche A-Z
Arbeitsmittel Küche A-Z
Werkstoffe und Textilien
Dekoratives Gestalten
Voraussetzungswissen
Versuche und Lösungen
Internationale Garnituren

Bankett

Bankett
Bankett-Vereinbarung
Bankett-Checkliste

Zutaten/Speisen

Obst
Käse
Wurst
Fisch
Brot
Asiatische Zutaten
Vorspeisen
Salate
Fingerfood
Convenience
Asiatische Speisen
Sous vide
Molekularküche
Trends

Berechnungen

Kalkulation
Bankett-Kalkulation
Gästerechnungen
Währungsrechnen
Nährwerttabelle
Wareneinsatzmengen
Schankverluste

Recht

Rechtsbestimmungen im Gastgewerbe
Rechtsbestimmungen bei
der Speisenherstellung
Allergene
Abschluss von Kaufverträgen
Brandschutz

Übungen/Prüfungsvorbereitungen

Aufgaben zu Technologie,
zusammenhängende Technologie,
Warenwirtschaft, Marketing,
Station, Organisation,
Bankett, Beratung und Verkauf,
Führung im Wirtschaftsdienst

Küchenprofi

Installationsprogramm für die
Anwendung Küchenprofi starten
Erläuterungen zur Nutzung

BERATUNG UND VERKAUF IM RESTAURANT I

1	Speisen	9
1.1	Einteilung	9
1.2	Gemüsespeisen, Pilzspeisen	10
1.2.1	Nährwert, Service	10
1.2.2	Gemüsespeisen	10
1.2.3	Pilzspeisen	13
1.3	Kartoffelspeisen	14
1.3.1	Nährwert	14
1.3.2	Zubereitung	14
1.3.3	Service	17
1.4	Klöße, Nocken, Teigwaren, Reis, Hülsenfrüchte	18
1.5	Eierspeisen	21
1.5.1	Einteilung, Nährwert	21
1.5.2	Zubereitung, Service	22
1.6	Fischspeisen	26
1.6.1	Einteilung, Nährwert	26
1.6.2	Zubereitung	26
1.6.3	Anrichten, Service	30
	Projektorientierte Aufgabe Anbieten und Verkauf von Menüs nach Saison und Jahreszeit	31
1.7	Saucen	32
1.7.1	Einteilung, Nährwert	32
1.7.2	Warme Grundsaucen und ihre Ableitungen	32
1.7.3	Bratensaucen	36
1.7.4	Selbstständige warme Saucen	36
1.7.5	Kalte Saucen	37
1.7.6	Buttermischungen	41
1.8	Brühen, Suppen, Eintöpfe	43
1.8.1	Einteilung, Nährwert	43
1.8.2	Brühen, klare Suppen	44
1.8.3	Gebundene Suppen	46
1.8.4	Gemüsesuppen	51
1.8.5	Regionalsuppen, Nationalsuppen	53
1.8.6	Exotische Suppen, Spezialsuppen	57
1.8.7	Kalte Suppen, Kaltschalen	57
1.8.8	Eintöpfe	59
1.8.9	Service	60
1.9	Schlachtfleischspeisen	61
1.9.1	Nährwert, Einteilung	61
1.9.2	Fleischteile und deren Verwendung	62
1.9.3	Zubereitung	65
1.9.4	Service	74
1.10	Geflügelspeisen	77
1.10.1	Einteilung, Nährwert	77
1.10.2	Hausgeflügelspeisen	78
1.10.3	Wildgeflügelspeisen	79
1.11	Wildspeisen	80
1.11.1	Einteilung, Nährwert	80
1.11.2	Zubereitung	81

1.12	Speisen aus Krebstieren, Weichtieren und anderer Feinkost	83
1.12.1	Einteilung, Nährwert	83
1.12.2	Krebstierspeisen	83
1.12.3	Weichtierspeisen	86
1.12.4	Kaviarspeisen	88
1.12.5	Service	89
1.13	Kalte Speisen	91
1.13.1	Besonderheiten, Einteilung	91
1.13.2	Salate	91
1.13.3	Cocktails	93
1.13.4	Service von kalten Speisen	93
1.14	Feingebäck, Süßspeisen, Eisspeisen	94
1.14.1	Einteilung, Nährwert	94
1.14.2	Süßspeisen	95
1.14.3	Service	96
2	Getränke	97
2.1	Trinkwasser	97
2.2	Wässer	98
2.3	Frucht- und Gemüsesäfte	100
2.4	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	102
2.5	Bier	104
2.6	Wein	109
2.6.1	Rebsorten	109
2.6.2	Deutsche Weine	111
2.6.3	Europäische Weine	120
2.6.4	Likörweine	125
2.7	Weinhaltige und weinähnliche Getränke	128
2.8	Schaumwein	129
2.9	Spirituosen	132
3	Beratung und Verkauf	136
3.1	Verkaufsgespräch	136
3.2	Reservierungen	137
3.3	Reklamationen	138
	Projektorientierte Aufgabe Tagesablauf einer Restaurantfachfrau	142
4	Kalkulation	143
	Projektorientierte Aufgabe Weinprobe	147

MARKETING

5	Bedürfnisse, Wünsche, Kaufmotive	148
5.1	Gästebedürfnisse	148
5.2	Kaufmotive der Gäste	149
6	Marketing-Konzept	150
6.1	Markt	150
6.2	Grundlagen des Marketing-Konzeptes	151
6.3	Marktuntersuchungen	152

20	Warenumschlag	253
20.1	Warenannahme	253
20.2	Warenlagerung	254
20.3	Warenausgabe und Warenkontrolle	260

Projektorientierte Aufgabe		
	Planen Sie eine Aktionswoche zum Thema: Weine aus dem Elsass	262

21	Inventuren	263
21.1	Inventurausführung	263
21.2	Inventurarten	264
21.3	Inventar	265
21.4	Bilanz	266

Projektorientierte Aufgabe		
	Inventur	267

22	EDV in der Warenwirtschaft	268
22.1	Computereinsatz	268
22.2	Warenwirtschaftsprogramme	269
22.3	Organisation in der Warenwirtschaft	270

ORGANISATION

23	Betriebsorganisation im Gastgewerbe	271
23.1	Restaurantorganisation	274
23.1.1	Servierbrigade	274
23.1.2	Aufgabenbereiche im Service	274
23.2	Organisation im Wirtschaftsdienst	275

Projektorientierte Aufgabe		
	Einsatz eines Fremdbetriebes für die Restaurantreinigung	277

24	Rechtsbestimmungen	278
25	Schriftverkehr	284
25.1	Sprache, Stil	284
25.2	Aufbau, Formatierung	286
25.3	Form und Inhalt ausgewählter Briefe	287
26	Organisationspläne	289
27	Angebotskarten	293
27.1	Speisekarten	293
27.2	Internationale Garnituren	295
27.3	Menü und Menükarten	297
27.3.1	Speisenfolgen	297
27.3.2	Menüaufbau und Menüregeln	298
27.3.3	Getränke als Speisenbegleiter	301
27.3.4	Erstellung von Menükarten	302
27.4	Getränkekarten	302

27.5	Sonderkarten	304
27.6	Barkarten	305
28	Vorbereitungsarbeiten	306
29	Sonderveranstaltungen	307
30	Tagesabrechnungen	309
30.1	Bonieren	309
30.2	Abrechnen	310
31	Kontrolltätigkeiten	312

BERATUNG UND VERKAUF IM RESTAURANT II (Getränkpflege/Verkauf)

32	Einkauf und Vorratshaltung	314
32.1	Weinkellner/in Sommelier/Sommelière	315
32.2	Getränkeeinkauf	316
33	Pflege und Verkauf von Weißwein	317
34	Pflege und Verkauf von Rotwein	320
35	Pflege und Verkauf von Likörwein	323
36	Weinprobe (Degustation)	324
37	Pflege und Verkauf von Bier	327
38	Pflege und Verkauf von Schaumwein	330
39	Pflege und Verkauf von Spirituosen	333
40	Zubereitung und Verkauf von Aperitifs und Digestifs	336
41	Bar	337
41.1	Barmixer	337
41.2	Mise en place	337
41.3	Arbeitsablauf	339
41.4	Alkoholische Mischgetränke	340
41.5	Alkoholfreie Mischgetränke	341
42	Zubereitung und Verkauf von Punsch und Bowle	343
42.1	Punsch	343
42.2	Bowle	344

Projektorientierte Aufgabe		
	Hochzeitsmenü von Dieter und Carla Müller	345

FÜHREN EINER STATION

43	Arbeitsplatz Station	346
44	Gedeckausstattungen	347
45	Ausgewählte Spezialgedecke	350
45.1	Artischocke nature	350
45.2	Frischer Stangenspargel nature	351
45.3	Krabben, Garnelen	352

BERATUNG UND VERKAUF IM RESTAURANT I

1 Speisen

1.1 Einteilung

Küchenerzeugnisse lassen sich in Speisenteile, Speisen und Gerichte unterteilen. Hinzu kommen die Küchengetränke (→ Grundstufe).



In der Umgangssprache werden die Bezeichnungen Gericht und Speise gleichbedeutend verwendet.

Speisenteile sind die Küchenerzeugnisse, die in den verschiedenen Arbeitsbereichen der Küche hergestellt werden.

Beispiele: Mayonnaise, Dressing, Suppeneinlage

Speisen stellen dagegen selbstständige Speisenteile dar, die dem Gast separat, beispielsweise als Imbiss, serviert werden können.

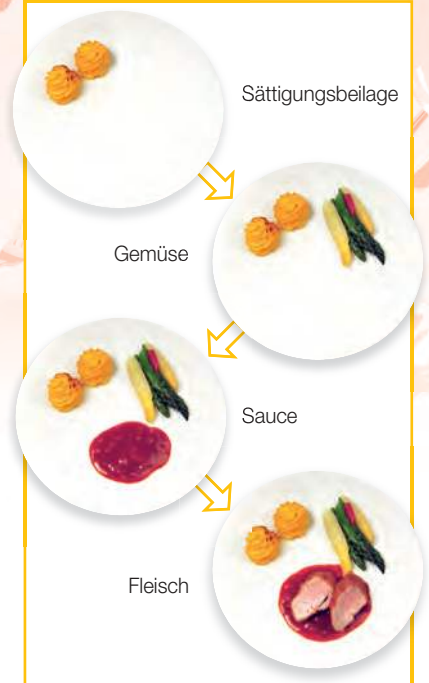
Beispiele: Kraftbrühe, Suppe, Tafelobst


Gerichte sind Kombinationen von verschiedenen Speisenteilen zu möglichst sättigenden, bekömmlichen und vollwertigen Mahlzeiten.

Beispiel: Gebratene Kalbsleber mit Zwiebelringen, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

Speisenfolgen/Menüs sind gastronomisch aufeinander abgestimmte Zusammenstellungen von Speisen oder Speisenteilen, die dem Gast nacheinander serviert werden und insgesamt eine kulinarische Einheit bilden. Insgesamt sollen Speisenfolgen sättigende und vollwertige Mahlzeiten ergeben, wobei der kulinarische Genuss im Vordergrund steht.

Schrittweises Anrichten eines Gerichts



 Erklären Sie den Unterschied zwischen Pilzspeise und Pilzgericht.

Wärmeübertragendes Medium (überwiegend)

Wasser



Kochen



Dünsten



Pochieren



Dämpfen

Fett



Braten



Frittieren

Fett und Wasser



Schmoren

ohne Kontakt





Rösten
Grillen

Luft



Backen

1.2 Gemüsespeisen, Pilzspeisen

 *mets m de légumes m, mets m de champignons m*
 *vegetable dishes, mushroom dishes*

1.2.1 Nährwert, Service

Gemüse- und Pilzspeisen eignen sich als Garnierungen, Garnituren, Beilagen, Vorspeisen, als selbstständiger Gang innerhalb eines Menüs und für Gemüseplatten. Aus ernährungsphysiologischen Gründen setzt man zunehmend Gemüserohkost als Beilage ein.

Gemüsespeisen gelten wegen der vielseitigen Verwendbarkeit und des ganzjährigen Angebots als wesentliche Grundlage unserer Speissherstellung. Aufgrund ihres geringen Energiewertes, des Wirkstoffgehaltes und der Ballaststoffe (Nahrungsfasern) sind sie für die gesundheitsfördernde Ernährung von Bedeutung. Ihre Geruchs- und Geschmacksstoffe (Fruchtsäuren, Fruchttester, etherische Öle) wirken appetitanregend.

Gemüsespeisen sind – mit Ausnahme von Kohl- und Zwiebelgemüse – allgemein gut bekömmlich. Sie können aber durch entsprechende Zutaten, wie Butter, Sahne, Ei und Weizenmehl, einen beachtlichen Energiewert erhalten.

Pilzspeisen haben ihre Bedeutung vor allem durch den ausgeprägten Genusswert. Ballaststoffe, Mineralstoffe und zum Teil Vitamine kommen in nennenswerten Mengen vor. Durch schlecht abbaubare Eiweißhüllen sind verschiedene Pilzspeisen schwer verdaulich. Wegen des erhöhten Cadmiumgehaltes und möglicher Strahlenbelastung sollten Wildpilze nur gelegentlich verzehrt werden.

Im **Vorspeisenservice** ist der große Teller (kalt oder vorgewärmt) Hauptanrichtegerchirr. Mittelgabel und Mittelmesser sind die zu verwendenden Besteckteile. Werden Gemüse- und Pilzspeisen als **Hauptgericht** serviert, kommen große, sehr große Teller und Platten zum Einsatz. Besonderheiten ergeben sich bei der Besteckwahl, da nicht alle Speisen geschnitten werden müssen. Zu Aufläufen werden die große Gabel und der große Löffel eingedeckt.

1.2.2 Gemüsespeisen

 *mets m de légumes m*  *vegetable dishes*

Die Zubereitung erfolgt durch Garen oder mechanisch für Rohkost.

Gemüsespeisen finden zumeist als Beilage Verwendung. Die Bedeutung eigenständiger Gemüsespeisen nimmt jedoch aufgrund veränderter Ernährungsgewohnheiten stetig zu (immer mehr Menschen ernähren sich vegetarisch) (→ Grundstufe, Kostformen).

Bei **rohen Gemüsespeisen** handelt es sich vor allem um Rohkost als Garnierungsbestandteil sowie um Rohkostsalate als Beilage zu einem Hauptgericht. Eine herausragende Stellung nimmt die große Palette der Blattsalate ein. Auch anderes Gemüse wie Chicorée, Kohl, Sellerie, Rettich, Möhren, Gurke, Paprika und Tomate sowie Wildgemüse (Brennnessel, Brunnenkresse, Löwenzahn, Sauerampfer) werden roh oder blanchiert je nach Jahreszeit angeboten. Salatsaucen (→ 38)



Nährwertvergleich von gegarten Pfifferlingen mit gegarten Möhren

	Pfifferlinge	Möhren
Kohlenhydrate	0,2%	4,8%
Ballaststoffe	5,6%	3,63%
Fette	0,5%	0,2%
Eiweißstoffe	1,57%	0,98%
Vitamine	A, B ₁	A, B ₁
Mineralstoffe	Na, K, P	Na, K, Ca, P



- 1 Vergleichen Sie den Energiegehalt von 120 g gegarten Pfifferlingen mit dem Energiegehalt der gleichen Menge gegarter Möhren.
- 2 Um wie viele % liegt der Ballaststoffgehalt bei den Pilzen höher?
- 3 In Deutschland werden pro Kopf der Bevölkerung wöchentlich etwa 1,6 kg Gemüse verzehrt. Ermitteln Sie die je Einwohner jährlich verzehrte Gesamt-Gemüsemenge in Kilogramm!

Gemüse	Zubereitung	Variationen	
Blumenkohl 🇫🇷 <i>chou-fleur m</i> 🇬🇧 <i>cauliflower</i>	kochen, dämpfen; zum Gratinieren geeignet	englische Art 🇫🇷 <i>anglaise</i> 🇬🇧 <i>English style</i> Zerlassene Butter darüber oder separat	überkrustet 🇫🇷 <i>gratiné</i> 🇬🇧 <i>gratinated</i> Mit holländischer Sauce oder Käsesauce gratinieren
Grüne Bohnen 🇫🇷 <i>haricots m verts</i> 🇬🇧 <i>French beans, string beans</i>	kochen, dämpfen	deutsche Art 🇫🇷 <i>allemande</i> 🇬🇧 <i>German style</i> Bohnen blanchieren, in deutscher Sauce bissfest garen	mit Speck und Zwiebeln 🇫🇷 <i>au lard m et aux oignons m</i> 🇬🇧 <i>with bacon and onions</i> Mit gebräunten Speck- und Zwiebelwürfeln sautieren
Brokkoli 🇫🇷 <i>brocoli m</i> 🇬🇧 <i>broccoli</i>	kochen, dämpfen; Verarbeitung wie Blumen- kohl	mit Mandeln 🇫🇷 <i>aux amandes w</i> 🇬🇧 <i>with almonds</i> Mandelblätter in Nussbutter bräunen und darüber geben	römische Art 🇫🇷 <i>romaine</i> 🇬🇧 <i>Roman style</i> Durch Backteig ziehen, frit- tieren, mit Zitrone anrichten
Grüne Erbsen 🇫🇷 <i>petits pois m</i> 🇬🇧 <i>green peas</i>	mit Butter dünsten	Bauernart 🇫🇷 <i>paysanne</i> 🇬🇧 <i>farmer's style</i> Mit nudelig geschnitte- nem Kopfsalat und Zwiebelwürfeln dünsten	holländische Art 🇫🇷 <i>hollandaise</i> 🇬🇧 <i>Hollandish Style</i> Gedünstet und mit hollän- discher Sauce gebunden
Grünkohl 🇫🇷 <i>chou m vert</i> 🇬🇧 <i>green cabbage</i> <i>norddeutsche Spezialität</i>	blanchieren, dünsten	Holsteiner Art 🇫🇷 <i>Holstein</i> 🇬🇧 <i>Holstein</i> Hacken, mit gehacktem Lauch und Zwiebeln in Brühe garen, binden	mit Gänseschmalz 🇫🇷 <i>à la graisse d'oie</i> 🇬🇧 <i>with goose grease</i> Mit Gänseschmalz zuberei- ten und feiner Reibe- semmel binden
Kohlrabi 🇫🇷 <i>chou-rave m</i> 🇬🇧 <i>turnip cabbage, kohlrabi</i>	kochen, dämpfen, dünsten, gratinieren	mit Sahne 🇫🇷 <i>à la crème</i> 🇬🇧 <i>with cream</i> Vorgegart, in Butter und Sahne fertig dünsten	überkrustet 🇫🇷 <i>gratiné</i> 🇬🇧 <i>gratinated</i> GEGART, mit Mornay-Sauce nappieren, mit Reibekäse gratinieren
Lauch/Porree 🇫🇷 <i>poireau m</i> 🇬🇧 <i>leek</i>	blanchieren, dünsten	Béchamel 🇫🇷 <i>Béchamel w</i> 🇬🇧 <i>Béchamel</i> Blanchieren, mit Béchamel-Sauce binden	deutsche Art 🇫🇷 <i>allemande</i> 🇬🇧 <i>German style</i> In Stücken mit Rosinen dünsten, Mehlschwitze, süß-sauer abschmecken
Möhren (Karotten) 🇫🇷 <i>carottes m</i> 🇬🇧 <i>carrots</i>	dünsten, glasieren	glasierter Karotten 🇫🇷 <i>carottes w glacées</i> 🇬🇧 <i>glazed carrots</i> Mit reduzierter, gesüß- ter Garflüssigkeit über- glänzte Möhren	Bauernart 🇫🇷 <i>paysanne</i> 🇬🇧 <i>farmer's style</i> Gedünstet mit Butter und Speckwürfeln, mit glasier- ten Zwiebelchen



Wirsing, Maiskölbchen, Möhren, Lauch, Rote Bete, Brokkoli, tournierte Kartoffeln



Schonend gegartes Gemüse mit Sättigungsbeilage bietet sich für ein vegetarisches Gericht an.



Zucchini, Kohlrabi, Gemüsepaprika, Blattspinat, Blumenkohl, Möhren



Gemüseauflauf

Mit Sauerkraut um die Welt

Kapitän James Cook, der englische Weltumsegler (1728–1779), soll 1772 mit 50 Fässern Sauerkraut an Bord auf große Fahrt um die Welt gegangen sein.

Denken Sie über den Sinn dieser Ladung nach und fertigen Sie schriftliche Notizen dazu an.



1 Beurteilen Sie die Bedeutung der natürlichen Gemüsefarben für das Angebot von hochwertigen Gerichten.

- 2 Wodurch wird die sättigende Wirkung von Gemüsespeisen begründet?
- 3 Beschreiben Sie drei Zubereitungsvarianten einer selbst gewählten Gemüseart.
- 4 Ergänzen Sie drei verschiedene Gemüse mit jeweils einer passenden namengebenden Speise.
- 5 Für überbackenen Blumenkohl werden für eine Portion 150 g Blumenkohl, 15 g Semmelbrösel (wie Weizenmehl), 20 g Butter und 80 g Salzkartoffeln benötigt.
 - 5.1 Wie hoch ist der Anteil der einzelnen Nährstoffe in Gramm?
 - 5.2 Berechnen Sie den Energiegehalt. Verwenden Sie eine Nährwerttabelle!

Gemüse	Zubereitung	Variationen	
Rosenkohl choux m de Bruxelles Brussels sprouts	kochen, dämpfen	englische Art anglaise English style Gegarten Rosenkohl mit Muskat würzen und frischer Butter vollenden	mit Schinken au jambon m with ham Mit in Butter gedünsteten Kochschinkenwürfeln schwenken
Rotkraut/ Rotkohl chou m rouge red cabbage	kochen, dünsten <i>Typisches Wintergemüse für Wild und Gans</i>	Apfelrotkraut aux pommes w with apples Gewürzt mit Salz, Essig, Zucker, Lorbeer und Piment; vor dem Garende Apfelspalten zugeben	westfälische Art westphalienne w Westphalian style Mit Schinkenstreifen und Zwiebelscheiben in Butter dünsten, mit Essig pikant würzen
Schwarzwurzeln salsifis m salsify	kochen	mit Butter au beurre m with butter Gekochte Stücke bündelförmig anrichten, mit Butter nappieren	gebacken frits deep-fried Gekochte Stücke durch Backteig ziehen, frittieren
Sauerkraut/ Sauerkohl choucroute w sauerkraut	dünsten	deutsche Art allemande German style Mit Gänseschmalz, gebratenen Speckwürfeln und Brühe dünsten	mit Ananas à l'ananas m with pineapple In Weißwein, Ananassaft und wenig Butter garen; Ananaswürfel
Spargel asperges w asparagus	kochen	deutsche Art allemande German style Spargelstangen mit reichlich Semmelbutter überziehen	Orly Orly Orly Spargelspitzen im Backteig, Tomatensauce separat
Weißkohl chou m blanc white cabbage	kochen, dünsten	bayerisches Kraut bavaroise Bavarian style In Fleischbrühe gegartes nudelig geschnittenes Weißkraut mit Speckwürfeln, Zwiebelstreifen	mit Champagner au champagne m with champagne Aus jungem Weißkohl zubereitet, mit Champagner vollendet
Zwiebeln oignons m onions	dünsten, glasieren große Gemüsezwiebeln, auch Perlzwiebeln werden verwendet	Lyoner Art lyonnaise Lyon Gedünstete Scheiben mit Lyoner Sauce	Mus purée w Soubise onion puree In Butter, Reis, Weißwein dünsten, passieren
Zucchini courgette m courgette, zucchini	dünsten, schmoren, sautieren, grillen, glasieren	gedünstet étuvées stewed Halbieren, in Scheiben schneiden, mit Knoblauch und Butter dünsten	mit Tomaten aux tomates w with tomatoes Scheiben mit Knoblauch, Thymian, Zwiebelwürfeln dünsten, Tomatenwürfel dazugeben

Eigenständige Gemüsespeisen

Gemüseauflauf
 🇫🇷 soufflé *m aux légumes m*
 🇬🇧 vegetable soufflé
 Verschiedene vorgegarte Gemüse wie Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Lauchherzen, Auberginen zerkleinert in Auflauf- form verteilen. Mit einer Masse aus Vollei, Eiklarschnee, geschlagener Sahne und Gewürzen übergießen und im Konvektomaten oder in der Röhre backen.

Stangenspargel
 🇫🇷 asperges *w*
 🇬🇧 asparagus
 Verbreitet ist frischer Stangenspargel nature mit zerlassener Butter, holländischer Sauce oder Malta-Sauce (→ 34); als Beilage eignen sich neue Kartoffeln. Kann auch als kalte Spei- se mit Vinaigrette-Sauce (→ 38) serviert werden.

Gefüllte Aubergine
 🇫🇷 aubergine *w farcie*
 🇬🇧 stuffed aubergines
 Zumeist als kalte oder warme Vorspeise serviert. Hälften mit Fleischhackmasse, Duxelles oder Reis, zuzüglich des zerkleinerten Fruchtfleisches füllen; dünsten oder backen. Die Hälften können auch mit Käse gratiniert werden.

Gefüllte Artischocken
 🇫🇷 artichauts *m farcis*
 🇬🇧 stuffed artichokes
 Mit Fleischhackmasse, Duxelles füllen. Mit Reibebrot und Butterflocken bestreut gratinieren. Madeira-Sauce separat servieren.

1.2.3 Pilzspeisen

🇫🇷 mets *m de champignons m* 🇬🇧 mushroom dishes

Gemüse Variationen

Austernseitlinge
 🇫🇷 pleurotes *m*
 🇬🇧 oyster mushrooms
 Streifen in Butter dünsten, mit Salz, weißem Pfeffer und Zitrone würzen

<p>Champignons 🇫🇷 champignons <i>m de Paris</i> 🇬🇧 champignons <i>de Paris</i></p>	<p>Burgunder Art 🇫🇷 bourguignonne 🇬🇧 Burgundy style Große offene Köpfe mit Kräuter-Knoblauch-Butter füllen, grillen</p>	<p>mit Kräutern 🇫🇷 aux fines herbes <i>w</i> 🇬🇧 with herbs Ganz oder geviertelt in Butter sautieren, mit Salz, weißem Pfeffer, Zitrone, Petersilie, Kerbel und Schnittlauch würzen</p>
---	---	--

Pfifferlinge
 🇫🇷 chanterelles *w*
 🇬🇧 chanterelles
Sautierte Pfifferlinge mit Speck
 🇫🇷 chanterelles *w sautées au lard m et aux oignons m*
 🇬🇧 sauted chanterelles with bacon and onions
 Pfifferlinge in ausgelassenem Speck mit Zwiebelwürfeln sautieren, mit gehackter Petersilie bestreuen

Steinpilze
 🇫🇷 bolets *m, cèpes m*
 🇬🇧 boletus (mushrooms)
mit Speck und Zwiebeln
 Zubereitung wie Pfifferlinge

Vorbereiten von Artischockenböden



- 1 Waschen, Ausbrechen des Stielansatzes, harte Fasern vom Blütenboden entfernen
- 2 Einreiben mit Zitrone, um Verfärbungen zu verhindern



- 3 Zwei Drittel der Hüllblätter mit schwerem Messer abschneiden



- 4 Verbliebene Hüllblätter und Blattansätze entfernen



- 5 Faseriges „Heu“(Ausstecher, Teelöffel) entfernen

- 6 Böden in gesäuertem Wasser 5–10 min bissfest garen



Kulinarische Blütenköpfe:

Artischocken sind Blütenköpfe einer mehrjährigen Distelstaude, kurz vor der Blüte geerntet. Im Ganzen bestehend aus fleischigem Blütenboden und Kelchblättern, innen liegende Blütenfäden (Heu) sind ungenießbar. Die Böden werden separat gehandelt und verzehrt. Sie eignen sich zum Füllen und Überbacken sowie als Garnierungen. Herzen sind die kleinen Blütenknospen, die gern in einer Salatsauce verzehrt werden.



1.3 Kartoffelspeisen

 mets *m de pommes w de terre w*  potato dishes

1.3.1 Nährwert

Kartoffeln bilden wegen des ernährungsphysiologischen Wertes, der vielseitigen Verwendbarkeit und des relativ niedrigen Preises eine wesentliche Grundlage für die Speisenzubereitung. Sie werden in vielfältiger Form als Sättigungsbeilagen, aber auch als selbstständige Gerichte verarbeitet. Der Energiewert beruht im Wesentlichen auf dem Stärkegehalt. 200 g Kartoffeln decken 20 % des Tagesbedarfs an **Vitamin C**. Außerdem sind Vitamin **B₁** und **Niacin** enthalten. Des Weiteren ergibt sich die Bedeutung der Kartoffeln auch aus ihrer Lagerfähigkeit, wodurch Kartoffeln ganzjährig verfügbar sind. Die vielseitige Verwendbarkeit der Kartoffeln ist im **neutralen Geschmack** und in den **guten Verarbeitungseigenschaften** begründet.

1.3.2 Zubereitung


Gekochte Kartoffelspeisen

 pommes *w cuites*  boiled potatoes



Pellkartoffeln

 pommes *w en robe w de chambre w, pommes en robe des champs m*

 potatoes *in their skin, potatoes in their jackets*

Ungeschälte Kartoffeln werden gründlich gewaschen und in Salzwasser gar gekocht.

Salzkartoffeln

 pommes *w nature, pommes w de terre w anglaise*  boiled potatoes

Geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser gar gekocht oder gedämpft. Eine besonders attraktive Form haben tournierte Salzkartoffeln.

Petersilienkartoffeln

 pommes *w persillées*

 parsley potatoes

Salzkartoffeln in zerlassener Butter mit gehackter Petersilie schwenken

Dillkartoffeln

 pommes *w à l'aneth m*

 dill potatoes

Salzkartoffeln in zerlassener Butter mit gehacktem Dill schwenken

Kartoffelbrei

 purée *w des pommes w de terre*  mashed potatoes

Für Kartoffelbrei, regional Kartoffelpüree oder Kartoffelstock genannt, bilden Salzkartoffeln die Grundlage. Kartoffelbrei muss eine cremige Konsistenz haben. Durch seine Bekömmlichkeit ist Kartoffelbrei für Kinder- und leichte Vollkost geeignet.

Gebratene Kartoffelspeisen

 pommes *w rôties*  roasted potatoes

Gebratene Kartoffelspeisen lassen sich aus Salz- oder Pellkartoffeln herstellen. Wichtig ist, zum Braten hitzebeständige Fette zu verwenden, also keine Emul-



Beim richtigen Namen genannt

Sprachlich richtig werden Kartoffeln als *Erdäpfel* bezeichnet: *Pommes de terre*. In der Küchensprache wird *de terre* weggelassen, wenn dadurch keine Verwechslungen mit Äpfeln entstehen könnten.



Geschälte Pellkartoffeln mit Zwiebel-, Kräuter- und Tomatenquark



1 Begründen Sie die Eignung der Kartoffeln als Sättigungsbeilage.

Gehen Sie auf den Ernährungswert und auf die Verwendungsmöglichkeiten ein.

2 Ulrike nimmt sich nur eine Salzkartoffel zum Mittagessen, denn sie möchte abnehmen. Was raten Sie Ulrike?

3 Für 40 Portionen frittierte Kartoffelwürfel mit einem Portionsgewicht von 130 g werden Kartoffeln geschält und geschnitten. Der Schäverlust beträgt 24 %, der Schneieverlust 15 %.

Wie viele Kilogramm ungeschälter Kartoffeln sind erforderlich?

Kartoffelspeisen

sionsfette. Qualitätsmerkmale von gebratenen Kartoffelspeisen sind eine arteilene gleichmäßig braune Bratfarbe, gute Formerhaltung und ausgewogene Geschmacksgebung.

Bratkartoffeln

 *pommes w sautées*  *sauted potatoes*

Rohe oder gekochte Kartoffelscheiben werden hellbraun gebraten und gewürzt.

Röstkartoffeln

 *pommes w rissolées*  *roasted potatoes*

Die Zubereitung entspricht **nicht** dem genannten Garverfahren, denn es handelt sich dabei wiederum um Braten.

Kalte gekochte Kartoffelwürfel werden hellbraun gebraten und im Anschluss gewürzt. Regional wird hierzu gehackter Kümmel oder Majoran verwendet.

Tournierte Kartoffeln

 *pommes w tournées*  *shaped potatoes*

Die rohen Kartoffeln tournieren und je nach Größe in Salzwasser blanchieren, Wasser abschütten, abkühlen, abtrocknen, danach in heißem Butterfett anbraten und würzen. Es ist auch möglich, mit Öl zu braten. In der Röhre fertig garen, dabei wiederholt schwenken. Erst nach Abschütten des Öles mit Butter nachbraten. Qualitätsmerkmal ist eine gleichmäßig goldgelbe Farbe.

Pariser Kartoffeln

 *pommes w parisienne*

 *potatoes Parisian style*

Ausgestochene Kartoffelkugeln (Nusskartoffeln: haselnussgroß mit Fleischglace)

Schlosskartoffeln

 *pommes w château*

 *chateau potatoes*

Halbmondförmig, 3–5 cm Länge, Enden tournieren

Würfelkartoffeln


 *pommes w carrées*

 *diced potatoes*

Würfel von 1 cm Kantenlänge

Olivenkartoffeln


 *pommes w olivettes*

 *olive potatoes*

Olivenförmig formen

Kartoffelpuffer

 *galettes w de pommes w crues râpées*

 *crepes of raw grated potatoes*

Kartoffelpuffer werden entweder aus rohen Kartoffeln oder aus Convenience-Erzeugnissen (→ Grundstufe) hergestellt.

Die aus geriebenen rohen Kartoffeln, Weizenmehl, Eiern, Salz und eventuell weiteren Gewürzen bestehende Kartoffelmasse wird portionsweise mit einer Kelle in eine dicke und runde Form gebracht und in heißem Speiseöl goldgelb gebraten.

Frittierte Kartoffelspeisen

 *pommes w frites*  *deep-fried potatoes*

Kartoffelschnittformen vor dem Frittieren abspülen, abtropfen lassen und abtrocknen. Stärkereste verkleistern bei Hitze sofort und verkleben die Schnittformen. Wasser und Stärkereste begünstigen außerdem den Fettverderb durch Fettzersetzung oder Trübstoffe.

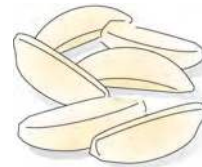
Qualitätsmerkmale frittierter Kartoffelschnittformen sind stets eine gold- bis mittelbraune Farbe sowie eine knusprige Konsistenz.



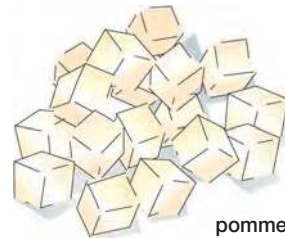
Röstkartoffeln



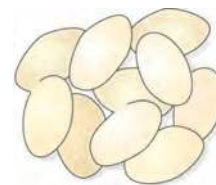
pommes parisiennes



pommes châteaux



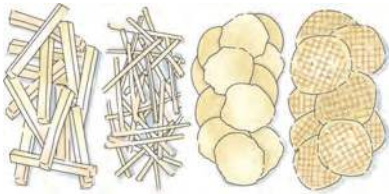
pommes carrées



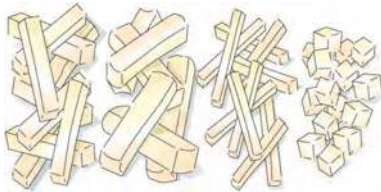
pommes olivettes



Bei größeren Kartoffelschnittformen soll das Innere weich bleiben. Frittierte Kartoffeln niemals abdecken, damit nicht Kondenswasser die Kruste aufweicht.



Feinere Schnittformen



Grobe Schnittformen

Feinere Schnittformen

in einem Arbeitsgang bei 170 °C frittieren, gut abtropfen lassen, sofort salzen.

Streichholzkartoffeln

🇫🇷 *pommes w allumettes w*

🇬🇧 *shoestring potatoes*

2–3 mm dick, 4–5 cm lang

Strohkartoffeln

🇫🇷 *pommes w paille w*

🇬🇧 *straw potatoes*

1 mm dick, 5 cm lang

Kartoffelscheiben

🇫🇷 *pommes w chips w*

🇬🇧 *potato chips*

2 mm dick

Grobe Schnittformen

zuerst bei etwa 130 °C vorfrittieren (dafür ist **blanchieren** ein irreführender Küchenausdruck). Dabei nehmen die Schnittformen noch keine Farbe an. Nach Bedarf portionsweise bei 170 °C fertig frittieren, abtropfen lassen, salzen.

Stäbchenkartoffeln

🇫🇷 *pommes w frites*

🇬🇧 *French fries*

1 cm dick, 5–7 cm lang

Frittierte Kartoffelstäbe

🇫🇷 *pommes w pont-neuf m*

🇬🇧 *deep-fried potato sticks*

2 cm dick, 5–6 cm lang

Mignon-Kartoffeln

🇫🇷 *pommes w mignonnettes*

🇬🇧 *mignon potatoes*

Stäbchen 0,5 cm dick, 4 cm lang



Kroketttenmasse

Die Masse besteht aus durchgepressten, zuvor leicht gedämpften Kartoffeln. Die Masse wird auf dem Herd abgebrannt (Wasserdampf entweicht) und anschließend mit Eigelb sowie Salz und etwas geriebener Muskatnuss durchgearbeitet.



Mandelkartoffelbällchen, Williams-Kartoffeln (Kroketttenmasse), Kartoffel-Croissants (Kloßmasse → 18), Macaire-Kartoffeln



Brandmasse

Masse aus Wasser, Mehl, Ei, Butter und etwas Salz, die über dem Herd abgebrannt wird. Dabei verkleistert die Stärke und das Klebereiweiß gerinnt. In Verbindung mit den Eiern geht die Masse stark auf.

Kartoffelnester

🇫🇷 *nids m de pommes w de terre w* 🇬🇧 *potato nests*

Kartoffelnester können als attraktive Angebotsform mit feinem Gemüse oder mit Pilzen gefüllt werden. Sie werden aus Strohkartoffeln mit einem Nesterlöffel hergestellt. Strohkartoffeln nicht abspülen oder im Wasser lagern, da die anhaftende Stärke verkleistern und die Nester zusammenhalten soll.

Kartoffelkroketten

🇫🇷 *pommes w croquettes* 🇬🇧 *potato croquettes*

Aus Kroketttenmasse geformte und panierte etwa 4 cm lange Stangen frittieren.

Kartoffelbällchen

🇫🇷 *pommes w de terre w boulettes w* 🇬🇧 *small potato balls*

Sie unterscheiden sich von den Kroketten durch ihre runde Form.

Als Variationen werden Mandelbällchen hergestellt, indem der Kroketttenmasse und der Panierung gehackte oder geriebene Mandeln zugefügt werden. Analog werden Kokosbällchen hergestellt. Für Berny-Kartoffeln (*pommes de terre Berny/Berny potatoes*) werden der Kroketttenmasse zusätzlich gehackte Trüffel beigegeben.

Dauphine-Kartoffel (Kronprinzessin- oder Thronfolgerkartoffeln)

🇫🇷 *pommes w de terre w dauphine* 🇬🇧 *dauphine potatoes*

Sie werden aus Krokettten- und Brandmasse hergestellt. In Klößchenform goldgelb frittieren.

Lorette-Kartoffel

🇫🇷 *pommes w Lorette* 🇬🇧 *Lorette potatoes*

Aus Krokettten- und Brandmasse unter Zugabe von Reibkäse hergestellt. Als Hörnchen- oder in Ringform goldgelb frittieren.

Im Ofen gebackene Kartoffelspeisen

🇫🇷 *pommes w au four m* 🇬🇧 *oven-baked potatoes*

Diese Kartoffelspeisen in der Röhre zubereiten oder fertig stellen. Zum Backen eignen sich Pellkartoffeln, Kartoffelscheiben sowie Zubereitungen aus Kroketten- und aus Brandmasse.



Folienkartoffeln

🇫🇷 *pommes w en papillote w* 🇬🇧 *potatoes en papillote*

Gut gewaschene Kartoffeln in Folie wickeln und im Ofen backen. Mit einem Dip servieren.

Anna-Kartoffeln

🇫🇷 *pommes w Anna* 🇬🇧 *Anna potatoes*

Runde geschälte Kartoffeln in gleichmäßige Scheiben schneiden und salzen. Regelmäßig in gebutterte Form legen, dazwischen Butterflocken geben. Gefüllte Form abdecken und in der Röhre backen.

Herzoginkartoffeln

🇫🇷 *pommes w duchesse w* 🇬🇧 *duchess potatoes*

Sie werden allgemein auch als Spritzkartoffeln bezeichnet. Krokettenmasse zu runden Törtchen dressieren, mit Eigelb bestreichen, im heißen Ofen backen.

Kartoffelgratin

🇫🇷 *gratin m dauphinois* 🇬🇧 *gratin dauphinois*

In einer Gratinform Kartoffelscheiben schichten. Geriebenen Käse unter Sahne ziehen und über Kartoffelscheiben gießen. In der Röhre backen und abschließend mit Käse gratinieren.

Macaire-Kartoffeln

🇫🇷 *pommes w Macaire* 🇬🇧 *Macaire potatoes*

In Kartoffelmasse Eigelb, Salz, weißen Pfeffer und Muskat zugeben, Rolle formen, in Scheiben schneiden, mit Eigelb bestreichen und in der Röhre backen oder ohne Eigelb in der Pfanne braten. Ausgelassene Speck- oder Schinkenwürfel, glasig gedünstete Zwiebeln, gehackte Petersilie oder feine Schnittlauchröllchen können als Variation in die Masse gegeben werden.



Herzoginkartoffeln



Kartoffelgratin



1.3.3 Service

Im **Tellerservice** werden die Kartoffelbeilagen zumeist zusammen mit den anderen Speisenteilen auf dem Teller angerichtet. Handelt es sich um ein saucenreiches Gericht, ist es sinnvoll, entweder die Sauce oder die Beilagen (insbesondere gebackene Kartoffelzubereitungen) à part in Saucieren oder in Beilagenschüsseln anzurichten, um ein Aufweichen zu vermeiden.

An die **Beilagenschüsseln** (légumiere) ist Vorlegebesteck anzulegen. Zum Tragen werden je nach Größe der Beilagenschüssel Mittel- oder große Teller verwendet. Im gehobenen Service werden die Kartoffelbeilagen dem Gast vorgelegt (→ 74 ff.) oder gereicht. Setzt der Service die Kartoffelbeilage à part im Gedeck ein, so steht sie links oberhalb des Gedeckplatzes.

Eine Besonderheit stellen Pellkartoffeln oder Folienkartoffeln dar. Der aufmerksame Service wird hierfür einen Ablageteller für die Folie bzw. die Kartoffelschale (Pelle) links vom Gedeckplatz einsetzen.



- 1 Obwohl Kartoffeln mit unterschiedlichen Kocheigenschaften angeboten werden, bestellen viele Betriebe nur eine Sorte. Diskutieren Sie in Pro und Kontra dieses Einkaufsverhalten.
- 2 Nehmen Sie zu Trends Stellung, Pellkartoffeln in der Gastronomie anzubieten.

1.4 Klöße, Nocken, Teigwaren, Reis, Hülsenfrüchte

 *boulettes w, noques w, pâtes w, riz m, légumes secs m*
 *dumplings, pasta, rice, pulses and cereal garnishings*

Nährwert

Teigwaren und Reisbeilagen stellen nährstoffmäßig relativ einseitige Lebensmittel dar, die vorwiegend Stärke und Eiweißanteile enthalten, wodurch sie sättigend wirken. Durch Verwendung von Vollkornzeugnissen kann dieser Einseitigkeit begegnet werden. **Vollkornzeugnisse** enthalten darüber hinaus beachtliche Mengen an Wirkstoffen (Vitamine, Mineralstoffe).

Klöße, Teigwaren und Reis eignen sich insbesondere als Sättigungsbeilagen, können aber auch als Gerichte (Pflaumenklöße mit zerlassener Butter) zubereitet werden oder Vorspeisen (Reissockel, Teigwarenspezialitäten) kompletieren.

Klöße, Knödel




 *boulettes w, quenelles w*  *dumplings*

Klöße und Knödel bezeichnen eigentlich gleiche Beilagen. In Süddeutschland verwendet man allgemein die Bezeichnung Knödel. Ansonsten werden runde Formen Klöße, andere Formen Knödel genannt.



KloBarten (nach Zutaten geordnet)

aus Kartoffeln

-  gekocht
-  roh
-  roh mit Grieß



aus Semmeln

aus Grieß

aus Mehl



Zubereitung

Klöße aus gekochten Kartoffeln

 *boulettes w de pommes w de terre w cuites*
 *dumplings of boiled potatoes*



Zu runden Klößen gerollte Kloßmasse aus durchgepressten gekochten Kartoffeln, Weizenmehl, Eiern, Salz und Muskat. Mit in die Kloßmitte gedrückten gerösteten Semmelwürfeln in Salzwasser am Siedepunkt garen. Mit Semmelbutter (→ 42) servieren.

Vogtländische Klöße

 *boulettes w du Vogtland*
 *dumplings of the Vogtland*



Zubereitung wie Klöße aus rohen Kartoffeln, aber zusätzlich Grieß. Bei zu weicher Masse wird etwas Grieß, bei zu fester Masse etwas Milch zugegeben.

Semmelklöße

 *boulettes w de pain m blanc*
 *white-bread dumplings*



Zu Klößen geformte Kloßmasse aus in Milch gequollenem Weißbrot, Eiern, gedünsteten Zwiebelwürfeln, gehackter Petersilie, zerlassener Butter und Gewürzen. In siedendem Wasser gegart.

Serviettenknödel

 *boulettes w en serviette w*
 *dumplings in a napkin*



Hergestellt aus der Masse für Semmelklöße. Länglich geformte Laibe in bemehlten Tüchern in Salzwasser pochieren. Bei Garende auswickeln und in Scheiben schneiden.

Hefeklöße

 *boulettes w de pâte w levée*
 *yeast-dough dumplings*

Klöße aus leichtem Hefeteig mit etwas Mehl und Salz formen, kurz aufgehen lassen und dann dämpfen. Fertige Klöße aufreißen und mit schäumender Butter übergießen, mit Zucker bestreuen oder mit Heidelbeeren, auch Apfelsmus, servieren.

Böhmische Knödel

 *quenelles w bohémiennes*
 *dumplings Bohemian style*

Masse aus Weizenmehl, Backpulver oder Hefe, Eiern, gebräunten Semmelwürfeln, Salz und Muskat in längliche Laibe geformt und dann pochiert oder gedämpft. In Scheiben geschnitten zu Gulasch oder Schweinebraten serviert.



Böhmische Knödel, Semmelklöße, Kartoffelklöße, vogtländische Klöße

Nocken

🇫🇷 *noques w* 🇮🇹 *gnocchi*

Nocken, in der italienischen Küche als Gnocchi bezeichnet, werden bei uns vorwiegend mit dem Löffel abgestochen. Italienische Nocken mit Reibkäse gratinieren. In der Wiener Küche ist es üblich, sie aus einem nicht abgebrannten Teig herzustellen, in Salzwasser zu garen und in Butter zu schwenken.



Schupfnudeln

Zubereitung

Grießnocken

🇫🇷 *noques w à la semoule*

🇮🇹 *semolina gnocchi*

Eigelb unter die Masse aus Milch, Grieß und Butter rühren. Nocken mit Löffel in siedendes Wasser abstechen, abtropfen und in Butter schwenken.

Mehlnocken

🇫🇷 *noques w à la farine*

🇮🇹 *flour gnocchi*

Masse aus Weizenmehl, Milch, Eiern und zerlassener Butter in siedendes Wasser abstechen, dann abschrecken. Werden als Einlage der ungarischen Gulaschsuppe (→ 50) verwendet.

Schupfnudeln (Bubenspitze)

🇫🇷 *pommes w de terre w Lafitte*

🇮🇹 *potato noodles*

Badische Spezialität, bei der die Masse aus gepressten gekochten Kartoffeln, Eiern, Kartoffelstärke, Salz und Muskat in kleine Stücke portioniert und in siedendem Wasser gegart wird. Anschließend in zerlassener Butter schwenken oder braten.

Teigwaren

🇫🇷 *pâtes w* 🇮🇹 *pasta*

Teigwaren sind wichtige Sättigungsbeilagen, teilweise auch Hauptbestandteile von Gerichten. Als Spezialität bieten Küchen hausgemachte Teigwaren aus Weizenmehl, Vollkornmehl (Dinkel, Roggen, Buchweizen) an. Durch Zugabe von Eiern werden Teigwaren ernährungsphysiologisch aufgewertet. Teigwaren bilden weiter die Grundlage für Vorspeisen und Suppeneinlagen.



Teigwarengerichte werden zumeist als Hauptgang auf großen flachen oder in tiefen Tellern serviert. Gegessen wird mit der großen Gabel und dem großen Löffel. Wird im Rahmen des A-la-carte-Service für ein Spaghettigericht umgedeckt, kann der große Löffel ausnahmsweise auf der linken Seite und die große Gabel auf der rechten Seite eingedeckt werden.

Serviert man Spaghetti als Beilage, so wird im Gedeck das große Besteck durch einen großen Löffel ergänzt.

Zubereitung

Nudeln

🇫🇷 *nouilles w*

🇮🇹 *noodles*

Der Nudelteig wird je nach Verwendungszweck geschnitten und in siedendem Salzwasser gegart. Nudeln serviert man als Sättigungsbeilage oder eigenständiges Gericht.

Durch Zugabe von Spinatsaft, Safran, Tomatenmark oder gehacktem Basilikum sind geschmackliche und farbliche Variationen möglich.

Maultaschen

🇫🇷 *ravioli m à l'allemand*

🇮🇹 *German ravioli*

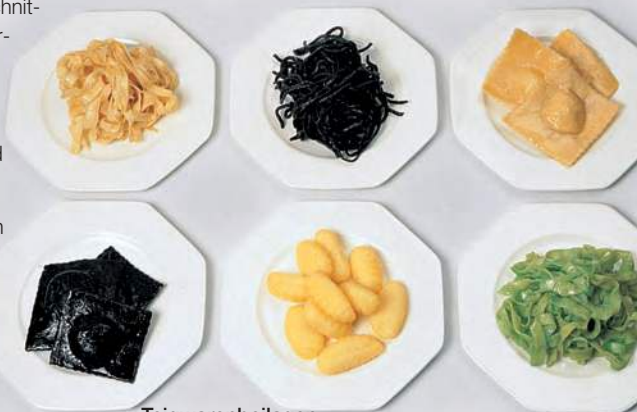
Masse aus Mehl, Eiern, Salz und etwas Wasser dünn ausrollen, feine Farce darauf geben, mit Teigplatte abdecken, Quadrate schneiden. Die in Fleischbrühe pochieren Maultaschen mit Brühe anrichten.

Spätzle

🇫🇷 *spaetzle m, frisettes w*

🇮🇹 *spaetzle*

Teig aus Mehl, Eiern, Milch oder Wasser und Salz in kleinen Mengen auf ein angefeuchtetes Spätzleblett geben und in feinen Streifen in kochendes Salzwasser abstreifen. Sie dienen als Sättigungsbeilage oder Suppeneinlage.



Teigwarenbeilagen

Tagliatelle, Taglierini, Ravioli mit Käse, Ravioli mit Sepiafärbung, Gnocchi, Tagliatelle mit Spinatfärbung