





GLOSSAIRE / GLOSSAR

|  |  |
|---|---|
| 10 cl = 100 ml | 100 ml |
| càc / c.à.c / c. à café = cuillère <i>f</i> à café | TL = Teelöffel <i>m</i> |
| càs / c.à.s / c. à soupe = cuillère <i>f</i> à soupe | EL = Eszlöffel <i>m</i> |
| h = heure <i>f</i> | Std. = Stunde <i>f</i> |
| l = litre <i>m</i> | l = Liter <i>m</i> |
| min = minutes <i>f pl</i> | Min. = Minuten <i>f pl</i> |



|  |  |
|---|---|
| assaisonner | würzen |
| au besoin | nach Bedarf |
| à votre guise | nach Belieben |
| bâton <i>m</i> (de cannelle) | (Zimt-)Stange <i>f</i> |
| battre / monter les blancs en neige | Eiweiß zu Schnee schlagen |
| boîte <i>f</i> | Dose <i>f</i> |
| botte <i>f</i> (de radis) | Bund <i>n</i> (Radieschen) |
| bouillir | kochen (Flüssigkeit) |
| boule <i>f</i> (de mozzarella) | Kugel <i>f</i> Mozzarella |
| bouquet <i>m</i> de (basilic) | Bund <i>n</i> (Basilikum) |
| brin <i>m</i> (d'aneth) | Hauch <i>m</i> (Dill) |
| céleri <i>m</i> en branches | Staudensellerie / Stangen- sellerie <i>f</i> |
| chauffer | heiß machen, erhitzen |
| ciseler / découper fine- ment | fein schneiden |
| concasser / écraser | zerstoßen, zerkleinern |
| couper en 2 | halbieren |
| couper en bâtonnets | in Streifen schneiden |
| couper en cubes | in Würfel schneiden |
| couper en longueur | der Länge nach schneiden |
| couper en longueur | längs einschneiden |

|  |  |
|---|---|
| cuire | kochen / backen |
| décortiquer (des noisettes) | (Nüsse) knacken |
| déguster | probieren |
| démouler | aus der Form nehmen |
| dénoyauté (par ex : olives) | entsteint (z.B. Oliven) |
| dresser (un plat) | (auf einer Platte) anrichten |
| écaler (des œufs / des noisettes) | (Eier) pellen / (Haselnüsse) knacken |
| écraser | zerdrücken |
| égoutté | abgetropft |
| égoutter | abgießen, abtropfen lassen |
| égrainer épépiner (les poivrons) | (Paprika) entkörnen |
| concasser / écraser | zerstoßen, zerkleinern |
| émincer (l'oignon) en lamelles | (die Zwiebel) in dünne Scheiben schneiden |
| en bâtonnets | in Streifen |
| en morceaux | in Stücke |
| en rondelles (concombre) | in Scheiben (Gurke) |
| en tranches | in Scheiben / in Spalten |



GLOSSAIRE / GLOSSAR

|  |  |
|---|---|
| enfourner | in den Ofen schieben |
| environ | ca. = circa / zirka, etwa |
| épépiner | entkernen |
| et plus (encore) | zzgl. = zuzüglich (mehr) |
| étaler (la pâte) | (den Teig) ausrollen |
| faire dorer | goldbraun braten / backen / grillen |
| feuille <i>f</i> | Blatt <i>m</i> / Blättchen <i>n</i> |
| feuille <i>f</i> (de basilic) | Zweig <i>m</i> (Basilikum) |
| filet <i>m</i> (de vinaigre) | ein Spritzer <i>m</i> / ein Schuss <i>m</i> Essig |
| Fleurette <i>f</i> (broccoli / chou de bruxelles) | (Brokkoli- / Rosenkohl-) Röschen <i>n</i> |
| flocons <i>m pl</i> (d'avoine) | (Hafer-)Flocken <i>f pl</i> |
| fondre (le beurre) | (Butter) zerlassen |
| fouetter (œufs) | verquirlen |
| frire | frittieren |
| garnir | (mit etw.) garnieren |
| gousse <i>f</i> d'ail | Knoblauchzehe <i>f</i> |
| gousse <i>f</i> de vanille | Vanilleschote <i>f</i> |
| gratiner | überbacken |
| hâcher / hacher | (fein) hacken |
| incorporer | hineingeben |
| laisser mijoter | bei schwacher Hitze garen / köcheln lassen |
| laisser refroidir | abkühlen lassen |
| laisser reposer | ruhen lassen |
| laisser tiédir | abkühlen lassen |
| livre <i>f</i> = 500 g / ½ livre = 250 g | Pfd / ½ Pfd = Pfund <i>n</i> |
| mélanger/ mixer | vermischen, vermengen |
| morceau <i>m</i> | Stück <i>n</i> |
| napper (de sauce) | (mit der Soße) übergießen |
| noisette / noix <i>f</i> de (beurre) | Stückchen <i>n</i> (Butter) |
| ôter (du feu) | (vom Feuer) nehmen |
| paquet <i>m</i> | P. = Paket <i>n</i> / Packung <i>f</i> |
| parsemer (de persil) | (mit Petersilie) bestreuen |

|  |  |
|---|---|
| peler | schälen |
| pignon <i>m</i> (de pin) | Pinienkern <i>m</i> |
| pincée <i>f</i> | Pr. = Prise <i>f</i> |
| poignée <i>f</i> de (feuilles d'épinards) | eine Handvoll <i>f</i> (Spinatblätter) |
| pointe de couteau <i>f</i> | Msp. = Messerspitze <i>f</i> |
| poivrer | pfeffern |
| pousses <i>f pl</i> (de salade / d'herbes) | (Salat- / Kräuter-) Sprossen <i>f pl</i> |
| préchauffer | vorheizen |
| ramollir (la gélatine) | weich werden lassen |
| râper | reiben, raspeln |
| remuer | rühren, umrühren |
| réserver | beiseitelegen / -stellen |
| rincer | waschen / abspülen |
| sachet <i>m</i> de (levure chimique) | Pck. = Päckchen <i>n</i> (Backpulver) |
| saler | salzen |
| saupoudrer | bestreuen |
| sortir du four | aus dem Ofen nehmen |
| sucre <i>m</i> glace | Puderzucker <i>m</i> |
| tailler en dés / cubes | in Würfel schneiden |
| tailler en julienne / lanières | in Streifen schneiden |
| tamiser (la farine) | (Mehl) durchsieben |
| tête <i>f</i> d'ail | Knoblauchknolle <i>f</i> |
| tige <i>f</i> (d'asperge) | Stange <i>f</i> (Spargel) |
| tige <i>f</i> / branche <i>f</i> (6 tiges d'origan / de persil) | Stiel <i>m</i> (6 Stiele Oregano / Petersilie) |
| tourner | wenden |
| tranche <i>f</i> | Scheibe <i>f</i> |
| un peu de | etwas |
| zeste <i>m</i> de citron | Zitronenschale <i>f</i> |

