

Koch-Wörterbuch

Fachwort	Was ist damit gemeint?
Ablöschen	Wenn etwas in der Pfanne/Topf brät oder kocht, und eine Flüssigkeit dazu gegossen wird
Abschmecken	Das fertige Essen probieren und – falls nötig – vorsichtig nachwürzen
Anbraten	Gemüse, Fleisch oder Fisch wird kurz bei starker Hitze gebraten
Anschwitzen	Gemüse wird kurz in etwas Fett bei mittlerer Hitze gegart. Zwiebeln werden dabei glasig
Aufkochen	Eine Flüssigkeit oder Sauce durch starke Hitze schnell zum Kochen bringen. Sobald sie kocht, die Temperatur herunter stellen.
Backen	Garen im Ofen
Eiweiß steif schlagen	Eiweiß in einer sauberen Schüssel so lange rühren, bis es fest wird
Erhitzen	Essen in einem Topf oder einer Pfanne auf dem Herd heiß machen, aber nicht kochen
Fein würfeln	Gemüse in sehr kleine Würfelchen schneiden
Gar	Gemüse, Fleisch, Fisch ist fertig gekocht; Nudeln, Kartoffeln, Reis sind „weich“ Hackfleisch nicht mehr roh und Teig fest. Die Lebensmittel sind also essbar ;)
Gehäuft (bei z.B. einem Löffel)	Der Löffel ist so voll, dass ein kleiner Hügel auf dem Löffel liegt
Gestrichen (bei z.B. einem Löffel)	Der Löffel ist so voll, dass er nur bis zur Kante voll beladen ist
Glasig dünsten	Zwiebeln bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis sie glasig aussehen, aber noch nicht braun werden
Grob schneiden/hacken	Mit einem Messer in grobe Stücke zerkleinern. Die Lebensmittel müssen also nicht super fein und gerade geschnitten werden
Halbieren	Das Lebensmittel in zwei gleiche Teile schneiden
Köcheln	Bei mittlerer Hitze kochen, so dass es nicht sprudelt, sondern nur kleine Bläschen wirft
Kochen	Den Herd sehr hoch drehen. Meist entstehen beim Kochen Blasen und/oder viel Dampf ;)

Koch-Wörterbuch

Mittlere Hitze	Die Kochplatte ist nicht auf höchster und nicht auf niedrigster Stufe
Prise	Die Menge, die zwischen Daumen und Zeigefinger passt
Pürieren	Mit einem Stabmixer, Thermomix, etc. ein Lebensmittel zu Brei, Mus oder Suppe zerkleinern
Rösten	Z.B. bei Nüssen. Diese ohne Öl in der Pfanne erhitzen, so dass sie leicht angebräunt werden
Überbacken	Z.b. bei Aufläufen. Diese mit Käse bestreuen und in den Ofen schieben. Der Käse schmilzt und wird leicht braun
Würzen	Dem Essen werden Gewürze hinzugegeben (Salz, Pfeffer, Paprika, usw.)
Ziehen lassen	Etwas Warmes (z.B. Tee) ohne weitere Hitze stehen lassen und warten bis das Lebensmittel gar ist oder Aromen aufgenommen hat (z.B. das Wasser vom Teebeutel)