

Koch - Wörterbuch und Abkürzungen

Schweizerdeutsch

Übersetzung in Hochdeutsch/Austria

Apéro
auswallen
Auberginen

Aperitif
ausrollen
Eierfrucht/Melanzane

Bircherraffel
Brät
Bratbutter
Bräter
Broccoli
Buurehamme
Bouillon
Bohnen
Blumenkohl

feine Reibe
rohe Wurstmasse
Butterschmalz/ingesottene Butter
Bratkasserolle
Spargelkohl
Kochschinken vom Bauernrauch
Brühe
Fisolen
Karfiol

Cake Form
Creme fraiche
Crevetten
Chambrieren
Chinakohl
Cl

Kastenform
saure Sahne (ca. 35% Fett)
Garnelen
vorwärmen/temperieren
Pekingkohl/Blätterkohl
Zentiliter = 0.1 dl (1 dl = 100 ccm)

Doppelrahm
EL

Sahne (ca. 45% Fett), Creme double
Esslöffel

Eierschwämme
Essiggurken

Pfifferlinge
Gewürzgurken

Federstück
Fettmocken

Spannrippe/Querrippe
grosses Fettstück

Geschnetzeltes
Gigot
Gluschtig
Gratinform
Gschwellti

fein geschnittenes Fleisch
Lammkeule/Lammschlegel
appetitlich
Auflaufform
Pellkartoffeln

Hohrücken
Huft
Hacktätschli
Halbrahm

herausgelöster Kern der Fehlrippe/hohe Rippe
Hüfte/Blume/Rumpsteak
Frikadellen
Sahne (ca. 25% Fett)

Kabis
Kefen

Kohl/Kraut
Zuckererbsen, - Schoten

Kartoffelstock
Knöpfli
Köcheln
Kombisteamer
Konsistenz

Kartoffelpüree
Spätzle
leicht kochen lassen
Kombidämpfer
Dicke, Sämigkeit einer Sauce

Lattich
Lauch

Romana Salat, Römischer Salat
Porree

Maizena
Marroni
Meerrettichschaum
MSP

Maisstärke, Stärkemehl
Edelkastanie
Meerrettich mit Sahne
Messerspitze

Noilly Prat
Nüsslisalat

trockener weisser Wermut aus Frankreich
Feldsalat

Omlette

Pfannkuchen

Paniermehl
Passe Vite
Pastateig
Pelati

Brot- oder Semmelbrösel
Passiergerät/Flotte Lotte
Nudelteig
geschälte Tomaten in Dosen/Flaschentomaten
Geschälte Paradeiser

Peperoncini
Peperoni
Plätzli
Polenta
Poulet (brüstli)

kleine scharfe Pfefferschoten/scharfe Paprika
Paprika
Schnitzel
Maisbrei
Hähnchen(brust)

Quenelle
Quark

Frikadellen/Klopse/Pflanzerl
Topfen

Rahm
Rüebli
Rüsten
Röstiraffel
Rosenkohl
Rucola

Sahne/Obers (ca. 30% Fett)
Karotten/Möhre
schälen/pellen/zuschneiden
grobe Reibe
Brüsseler Kohl/Sprossenkohl
Rauke (Senfkraut)

Saignant
Saucenrahm
Saurer Halbrahm
Schweinsplätzli vom Stotzen
Stotzen
Streuwürze
Schwingbesen
Schlagrahm
Schnaps
Schnitze

blutig
Rahm mit Bindemittel
saure Sahne (10-20% Fett)
Schweineschnitzel von der Keule
Keule/Schlegel
Aromat/Fondor/Mirador
Schneebesen
Schlagsahne
Branntwein
Ecken, Spalten

Tiefkühlen
Tomatenpüree
Traiteur
Tranche
Trockenbouillon
Truthahn
TL

Voressen
Wallholz
Wähe
Währschafte Buurehamme

Weisskabis
Wirz
Zwetschgen

frosten/gefrieren
Tomatenmark
Feinkostgeschäft
Scheibe
gefrieretrocknete, lose Brühe
Pute
Teelöffel

Ragout
Rollholz (alte Haushaltswaffe der Ehefrauen)
Früchtekuchen nach Schweizer Art
Schweineschinken gepökelt und geräuchert nach Bauernart
Weisskraut/Weisskohl
Wirsing/Grünkraut
Zwetschken, Powidl