

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

NEFF Elektro-Kochbuch

Neff-Werke <Bretten, Baden>

Bretten, [ca. 1960]

Allgemeine Grundbegriffe

urn:nbn:de:bsz:31-106104

Allgemeine Grundbegriffe

* Dieses Zeichen besagt, daß bei der Zubereitung der Speisen ein neuer Arbeitsgang beginnt.

+ Alle mit einem + versehenen Gerichte sind für das „Kochen ohne dabei zu sein“ (automat. Kochen) besonders geeignet.

Abbrennen:	Die angegebenen Zutaten im Topf auf der Kochplatte rühren, bis sie sich als Kloß vom Topfboden lösen.
Abschrecken:	Fertige Gerichte, vor allem Teigwaren, abgießen und noch heiß mit kaltem Wasser übergießen.
Abziehen oder Legieren:	Ein verrührtes Eigelb vor dem Anrichten zugeben.
Backen:	Garen bei trockener Hitze im Backofen.
Braten:	Garen im geschlossenen Backofen oder in heißem Fett in der Pfanne auf der Kochplatte.
Dämpfen:	Garen im Wasserdampf.
Dünsten:	Garen in wenig Flüssigkeit oder im eigenen Saft bei Zugabe von wenig Fett.
Einbrenne,	Mehlschwitze oder Schwitze herstellen: Fett zerlassen, Mehl darin anrösten, Flüssigkeit langsam unterrühren, garkochen.
Flambieren:	Übergießen mit 50–70prozentigem Alkohol, anzünden, brennend servieren.
Gratinieren:	Überkrusten garer Speisen im Backofen.
Grillen:	Garen auf dem Rost oder am Spieß unter Strahlhitze im offenen Backofen.
Kochen:	Garen in kochender Flüssigkeit.
Quellen:	Garen in Flüssigkeit bei milder Wärme.
Schmoren:	Garen in wenig Flüssigkeit nach dem Anbraten in Fett.