

**Liebe Leserinnen und Leser!**

Köche-Nord.de hat kräftig vorgearbeitet und jetzt für jedes Quartal bis 2030 ein Magazin online gestellt. Danke, daß Sie sich diese Ausgabe heruntergeladen haben.

Wie immer erhalten Sie in diesem Magazin Rezepte und Empfehlungen sowie Ausschnitte aus unserem umfangreichen Lebensmittel-Lexikon.

**Unverändert ist dieses Magazin frei verwendbar, Sie können es für sich selbst nutzen oder auch gerne drucken und verteilen oder verkaufen.**

Dieses Magazin hat übrigens 14 Seiten (2 Seiten Kreuzworträtsel sind auch dabei) !



Ihr Marcus Petersen-Clausen

Inhaltsverzeichnis

- Seite 2 - Vorspeisen, Suppen
- Seite 3 - Die geheimen BURGER KING REZEPTE
- Seite 4 - Chia samen Rezepte
- Seite 5 - Pasteten, Terrinen
- Seite 6 - Zwischendurch: ein Gebet !
- Seite 7 - Desserts aus Bremen
- Seite 8 - Witze von Wirtzeschmiede.de
- Seite 9 - Auszug aus unserem Lebensmittellexikon
- Seite 10 - So backt Großburgwedel
- Seite 11 - Kreuzworträtsel für Köche
- Seite 12 - Kreuzworträtsel Lösung
- Seite 13 - Netzfund
- Seite 14 – Köche-Nord.de-Flyer



## Imprint:

V. i. S. d. P.: Marcus Petersen-Clausen, Kirchweg 2, 30900 Mellendorf/Wedemark (DE) - Tel.: 049 152 563 093 88

Dieses Dokument ist Lizenziert unter der Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.

(c) 2021 Marcus Petersen-Clausen

(c) 2021 Köche-Nord.de

## Vorspeisen, Suppen

### Süßkartoffel-Butterrüben-Suppe

Menge: 4 Portionen

1 Bund Suppengemüse  
400 Gramm Süßkartoffeln  
400 Gramm Butterrüben  
1 Esslöffel Butter  
2 Esslöffel Senf  
700 Milliliter Gemüsebrühe

150 Gramm Schlagsahne  
1 Prise Meersalz  
1 Prise Pfeffer  
70 Gramm Walnusskerne  
0.25 Bund Koriander  
30 Milliliter Crema di Balsamico



Erst das Suppengemüse, die Süßkartoffel und die Butterrübe waschen, schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Dann die Butter in einem Topf schmelzen und Gemüse darin etwa 4 Minuten andünsten. Senf zugeben, kurz mitrösten, mit Gemüsebrühe ablöschen und anschließend etwa 35 Minuten köcheln lassen.

Nun alles in den Mixer geben, cremig pürieren und mit Sahne auffüllen. Anschließend nochmal erhitzen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Jetzt die Walnusskerne grob hacken und in einer fettfreien Pfanne anrösten. Dann mit Balsamico ablöschen, Nüsse darin schwenken und kurz karamellisieren lassen.

Zum Schluss den Koriander waschen, trocken schütteln und Blätter fein schneiden. Die Suppe anrichten und mit Walnusskernen und Koriander garniert servieren.

## Vorspeisen, Suppen

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=53&t=59791>

### Netzfund:

### Ihre Spende für Tiere in Not

Unterstützen Sie doch mal VIER PFOTEN !  
Die verstehen Ihre Spende als einen Auftrag,  
Tieren in Not zu helfen.

Spendenkonto:  
IBAN: DE30200 100 200 745 919 202  
BIC: PBNKDEFFXXX



## Die geheimen BURGER KING REZEPTE

### HALLOUMI CHICKEN BURGER - UNSER BESTES REZEPT

Menge: 1 Portionen

150 Gramm (etwa) Hähnchen Minuten Steaks (pro Burger eins)  
1 Burger Brötchen, 3 Blatt (etwa) Lollo Bianco Salat, , 1 Scheibe  
1 Tomate, 1 Zwiebel, etwas Mayonnaise,  
etwas scharfe Sauce nach Wahl (wir mögen Sriracha)  
100 Gramm Panko-Mehl (zum Panieren)  
3 Eier (Größe M), 100 Gramm normales Mehl (405er)  
etwas Meersalz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Paprika  
etwas Speiseöl (zum Braten)



Hinweis: Weil wir (und Marco von „ehrlichesessen“) der Meinung sind, dass Hähnchen, Zwiebeln, Tomaten und Käse nicht zu der süßen Barbecue Sauce passen, haben wir die Sauce weggelassen und das Rezept nach unserer Art verbessert. Sollten Sie das anders sehen, können Sie natürlich die Barbecue Sauce mit zu dem HALLOUMI CHICKEN BURGER verwenden.

Als erstes die Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Danach die Tomaten waschen, den Stängelansatz entfernen und die Tomaten ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Halloumi-Käse aus der Verpackung nehmen und ein mundgerechtes Stück abschneiden. Das Ei verquirlen und mit etwas Paprika, Pfeffer und Salz würzen. Die Hähnchen-Minutensteaks zunächst in das Mehl und danach in das Eigelb geben. Mit dem Panko-Mehl panieren. Das Burger-Brötchen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 30 Sekunden braun anrösten (alternativ im Toaster toasten).

Das Speiseöl in der Pfanne erhitzen und den Käse bei großer Hitze hineingeben. Der Halloumi wird nun etwa 45-50 Sekunden (auf großer Hitze) angebraten, dann gewendet und von der anderen Seite ebenfalls 45-50 Sekunden gebraten.

In der gleichen Pfanne danach das Hähnchen bei mittlerer Hitze etwa 3-4 Minuten (je nach dicke des Steaks) goldbraun anbraten. Anschließend das Steak wenden und nach etwa 7-8 Minuten aus der Pfanne nehmen.

Auf der unteren Hälfte des Brötchen etwa 1 Esslöffel Ketchup (oder halt die Barbecue Sauce) verteilen, das Hähnchensteak und den Halloumi darauflegen. Danach kommen die Zwiebelscheiben, anschließend die geschnittenen Tomaten und der gewaschene Salat. Die obere Brötchenhälfte mit etwas Mayonnaise und mit etwas scharfer Sauce einreiben (mittels eines Esslöffels). Dann die obere Brötchenhälfte auf den Burger legen und auf einem Teller anrichten.

Angeregt wurden wir zu diesem Rezept von Marco vom ehrlichesessen  
Sein Video haben wir (mit Erlaubnis) hier verlinkt: <https://youtu.be/WngVWUeav8E>

**Die geheimen BURGER KING REZEPTE:** <https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=73>

## Chia samen Rezepte

### Grüne Vitaminbombe mit Chia-Samen

Menge: 1 Portion

100 Gramm Feldsalat  
8 Blätter Kopfsalat  
1/2 Zitrone (Bio-Zitrone)  
1 Apfel  
2 Kiwis  
800 Milliliter Wasser, stilles  
1 Esslöffel Chiasamen  
1 Esslöffel, gestrichen Zucker oder Xucker

Kiwis schälen und vierteln. Den Apfel waschen, die Blüte und den Stiel entfernen und ebenfalls vierteln. Zitrone waschen und mit Schale in Stücke schneiden. Anschließend den Salat waschen.

Zuerst das Obst und dann den Salat in den Mixer füllen. Die Chia-Samen und eventuell etwas Xucker hinzugeben und das Wasser begeben. 2-3 Minuten auf höchster Stufe mixen.

Chia samen Rezepte

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=92>

#### Unser Musiktipp:

WHITE LION - Hungry  
<https://youtu.be/2jBD-23nNP4>

Steel Panther - Heavy Metal Rules  
<https://youtu.be/ko3KVqyx0ME>

Thees Uhlmann - was wird aus Hannover  
<https://youtu.be/8GhAcmbpRdA>

## Pasteten, Terrinen

### **Gefüllte Blätterteigpasteten**

Menge: 3 Portionen

250 Gramm Blätterteig (gekühlter Frischteig)

Mehl zum Ausrollen

2 Schalotten

1 Esslöffel Butter

200 Gramm Kleine Champignons

100 Milliliter Trockener Weißwein (oder heller Traubensaft)

125 Gramm Creme double

etwas Meersalz

Weißer Pfeffer frisch aus der Mühle

etwas Zitronensaft

1 Handvoll Kerbel

100 Gramm Tiefsee-Garnelen

Brunnenkresse zum Garnieren

Blätterteig auf einer leicht ausgemehlten Arbeitsfläche ausrollen, und 4 Quadrate von jeweils ca. 10 cm Kantenlänge ausschneiden. Auf ein mit kaltem Wasser abgespülten Backblech bei 200 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) oder 180 Grad Celsius (Heißluft) auf der mittleren Schiene in 12 Minuten goldgelb backen.

Inzwischen Schalotten schälen, fein hacken und in einer Pfanne in der heißen Butter glasig dünsten. Champignons putzen, waschen, größere Exemplare halbieren oder vierteln und in der Pfanne mitdünsten, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit Weißwein (oder, wenn Kinder mitessen, mit hellem Traubensaft) ablöschen, um die Hälfte reduzieren und die Creme double unterrühren. Aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und bei milder Hitze zugedeckt 5 Minuten köcheln.

Kerbel waschen, abzupfen und fein hacken. Tiefsee-Garnelen in die Pfanne geben und 2 bis 3 Minuten in der Sauce erhitzen. Kerbel untermischen, Blätterteigpasteten in der Mitte quer halbieren, auf vier vorgewärmten Teller verteilen, mit dem Ragout füllen, den Deckel daraufsetzen und mit Brunnenkresse garnieren.

Dazu reichen wir immer einen leichten, trockenen Weißwein, zum Beispiel Chablis.  
Pasteten, Terrinen: <https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=46>

### Zwischendurch: ein Gebet !

Köche-Nord.de war noch nie so wie andere Seiten :-) !

Weil der Webmaster von dieser Seite katholisch ist und weil ich daran glaube das der Islam und die christliche Kirche ein und den selben Gott haben präsentiert Köche-Nord.de hier jeden Tag einen anderen Psalm oder eine Sure ! Da ich kein urheberrechtlich verletzen möchte gebe ich diese in eigenen Worten wieder.

Angeregt wurde ich zu diesem Schritt durch ein Klosterbesuch im [Abtei-kornelimuenster.de](http://www.abtei-kornelimuenster.de)

Der Friede sei mit Ihnen  
Ihr Marcus Petersen-Clausen  
<http://www.koeche-nord.de>

Hinterlistige Feinde

O Herr, rette mich vor bösen Menschen! Beschütze mich vor gewalttätigen Leuten!  
Ständig denken sie sich Gemeinheiten aus und versuchen, Streit anzufangen.

Sie reden mit spitzer Zunge, und was sie sagen, ist bösartig und todbringend wie Schlangengift.

O Herr, bewahre mich davor, dass ich in die Hände der Gottlosen gerate!  
Bewahre mich vor diesen überheblichen Leuten, die mich zu Fall bringen wollen!

Niederträchtig haben sie mir Fallen gestellt, auf allen Wegen lauert Gefahr.  
Ich aber sage: O Herr, Du bist mein Gott! Höre mich, wenn ich bei dir um Hilfe rufe!

O Herr, mein Gott, so oft warst Du meine Rettung. Als der Kampf um mich tobte, hast Du mich beschützt. Hilf mir bitte auch jetzt: Durchkreuze die Pläne meiner mutlosen Feinde, lass ihre bösen Vorhaben misslingen, damit sie nicht noch überheblicher werden!

Lass sie selbst von dem Gift überwältigt werden, das sie mir zufügen wollten!

So sprich ihnen das Urteil: Glühende Kohlen lass auf sie fallen, stürze sie ins Feuer, in den tiefen Abgrund, aus denen sie nicht mehr raus kommen können! Der Verleumder bleibe nicht bestehen im Lande! Schlag auf Schlag treffe Böses die, die Mann der Gewalt sind!  
Ich bin gewiss, dass der Herr den Unterdrückten beisteht und den Wehrlosen zu ihrem Recht verhilft.

Ja, die Gerechten werden Dich, O Herr, alle preisen,  
Deine Nähe erfährt jeder, der aufrichtig mit Dir lebt.



## Desserts aus Bremen

### **Johannisbeercreme**

Menge: 4 Portionen

500 Gramm Johannisbeeren,  
rote; frisch oder gefroren  
100 Gramm Zucker  
4 Blatt Gelatine  
250 Milliliter Schlagsahne  
1 Paket Vanillezucker (8 Gramm)  
1 Paket Sahnesteif



Johannisbeeren und den Zucker zusammen in einen Topf geben und alles aufkochen. Einige Minuten weiterkochen. Zwischendurch die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Johannisbeeren dann gründlich durch ein Sieb streichen, bis nur noch die Kerne und Beerenschalen als feste Masse zurückbleiben. Diese Reste müssen Sie entsorgen. Danach die Gelatine ausdrücken und unter den noch warmen Johannisbeersaft rühren bis sie aufgelöst ist. Alles für etwa 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Anschließend die Sahne zusammen mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Johannisbeermasse mischen. Das Ganze gut verrühren bis die Creme einheitlich rosa ist. Dann in die Schüssel füllen, in der serviert werden soll, und möglichst über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit die Creme schön fest wird.

#### **Alternative 1:**

Je nach Geschmack können Sie einen Teil der roten Johannisbeeren auch durch schwarze Johannisbeeren ersetzen.

#### **Alternative 2:**

Die Creme können Sie zum Stürzen auch gut in Portionsförmchen oder Muffinförmchen füllen und dann zum Festwerden kalt stellen. Allerdings sollten Sie dazu noch 1 Blatt Gelatine mehr verwenden.

## **Desserts aus Bremen**

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=169>

## Witze von Wirtzeschmiede.de

"Ach Omi" sagt Lisa erfreut. "Die Trommel von Dir war wirklich mein schönstes Weihnachtsgeschenk!" - "Tatsächlich?" freut sich Omi. - "Ja aber sicher, Mami gibt mir jeden Tag fünf Euro, wenn ich NICHT drauf spiele!"

Beim Sex stoppt er plötzlich und verharrt in seiner Position.

Sie: "Was machst du?"

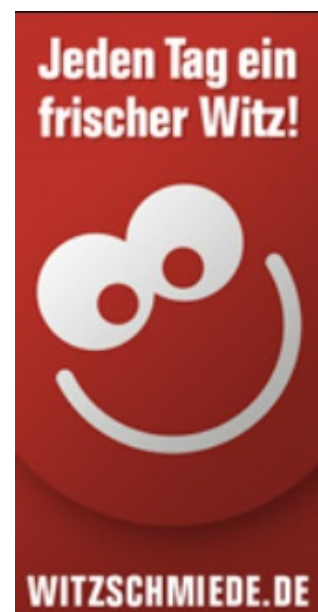
Er: "Das habe ich von Youporn. Nennt sich 'Buffering!'"

Auf einer erneuten Krisensitzung in Brüssel treffen sich Alexis Tsipras und Wolfgang Schäuble. Schäuble sagt zu Tsipras: "Alexis - ich bin stinksauer auf Dich. Die EZB gibt Milliardenkredite, damit die Leute noch Geld bekommen. Die Reichen nehmen dieses Geld und überweisen es sofort auf ihre Schwarzgeldkonten nach Luxemburg, in der Schweiz und Lichtenstein." Daraufhin sagt Tsipras zu Schäuble: "Wolfgang, ich verstehe überhaupt nicht, was daran verkehrt sein sollte. Das Geld ist doch nicht weg, es bleibt schließlich in Europa!"

Auf einer Kreuzung stoßen an Silvester zwei Autos zusammen. Ein Polizist kommt und zückt seinen Notizblock. Darauf der eine Fahrer: "Aber Herr Polizist, man wird doch wohl noch auf das neue Jahr anstoßen dürfen!"

Im dichten Nebel fährt ein Autofahrer immer hinter den Rücklichtern seines Vordermannes her. Plötzlich bremst der Vordermann, und es rumst. "Was fällt Ihnen denn ein, ohne Grund zu bremsen?" "Ganz einfach. Ich bin zu Hause in meiner Garage!"

Treffen sich zwei Bauern. Sagt der eine: "Du, ich hab Probleme mit meiner Kuh!" Der andere zurück: "Wieso was ist denn los?" - "Wenn ich den Stier zu ihr in den Kuhstall führe, dreht sie sich blitzschnell um und drückt ihren Hintern in die Ecke und kommt nicht mehr da weg, bis ich den Stier wieder rausführe." - "Du, kommt deine Kuh aus Forstheim?" - "Ja, woher weißt du das denn?" - "Weil meine Frau auch von dort ist."





## Auszug aus unserem Lebensmittellexikon

### Skyr

Skyr ist ein aus Island stammendes, traditionelles Milchprodukt und ist mit Quark oder dickflüssigem Joghurt zu vergleichen. Bestimmte Bakterienkulturen spielen ähnlich dem Joghurt eine große Rolle bei seiner Herstellung. In Deutschland wird Skyr als Frischkäse der Magerstufe bezeichnet.

Skyr hat einen geringen Fettgehalt von etwa 0,2 bis 0,5 %, da er aus entrahmter Kuhmilch hergestellt wird (früher auch aus Schafsmilch). Im Vergleich zu Joghurt besitzt Skyr einen hohen Proteingehalt von bis zu 11 %. Zuerst wird Milch pasteurisiert (auf etwa 72 bis 75 Grad Celsius erhitzt), um die Bakterien abzutöten, anschließend wird die Milch dann auf 38 Grad Celsius abgekühlt mit etwas fertigem Skyr geimpft sowie ursprünglich mit Lab.

Traditionell wird er in Island mit Heidelbeeren gegessen, ist im Handel aber auch als fertige Zubereitung mit verschiedenen Früchten wie Birne, Banane, Erdbeer oder Zusätzen wie Schokolade erhältlich. Skyr kann zum Verzehr mit Milch und Zucker abgeschmeckt werden. Dazu wird zum Beispiel Fruchtgrütze gegessen. Inzwischen ist auch Trink-Skyr im Handel, der einem Trink-Joghurt ähnelt.

### Halloumi oder Challúmi

Halloumi ist ein halbfester Käse, der sich sehr gut zum Grillen und Anbraten eignet, da er nicht schmilzt. Halloumi stammt aus Zypern und wird traditionell auch in Libyen, Griechenland sowie dem Libanon hergestellt. Halloumi ähnelt dem Mozzarella, weil er auch in Salzlake eingelegt wird und eine faserige Struktur besitzt. Halloumi ist jedoch kräftiger als Mozzarella, fester und knirscht auch zwischen den Zähnen. Er wird aus einer Mischung aus der Milch von Schafen, Ziegen oder auch Kühen hergestellt, es gibt jedoch auch Halloumi aus reiner Schafs- oder Ziegenmilch. Wegen seines recht hohen Salzgehaltes von etwa 2-3 % ist Halloumikäse bis zu ein Jahr haltbar. Ist der Halloumi aus reiner Kuhmilch hergestellt, ist er dagegen nicht so lange haltbar.

Die Besonderheit von Halloumi ist, dass der Käse beim Erhitzen nicht schmilzt und sich deshalb besonders zum Grillen und Anbraten eignet. Käse, der schmelz-fähig ist, besitzt einen pH-Wert von unter 5,9. Dem Halloumi wird dagegen zum Eindicken keine Milchsäurekultur zugefügt, außerdem wird dem Halloumi beim Kochen in Molke die Enzymaktivität des Labs gestoppt. So bleibt der pH-Wert des Halloumi über 5,9 und der Halloumikäse kann nicht schmelzen.

### Verwendung:

Halloumi schmeckt kalt auf Brot, zu Salaten und sogar in Suppen. Er ist sehr vielseitig einsetzbar, zum Beispiel mit Fleisch oder in vielen vegetarischen Gerichten. In Zypern isst man Halloumi zum Frühstück, zum Beispiel mit Spiegelei oder in Omelett. Mittags und Abends ist man den Halloumi als Dattelfüllung oder Raviolifüllung, frisch zu einer Wassermelone oder auch als Reibekäse. Je nach Herkunft ist Halloumi weich oder fest, mild oder auch salzig. In Deutschland ist der industrielle hergestellte Halloumi im türkischen oder den arabischen Lebensmittelmärkten und auch in den meisten Supermärkten erhältlich.

## So backt Großburgwedel

### **Dinkel-Skyr-Brötchen ohne Hefe einfach, schnell gemacht und sehr lecker!**

Menge: 1 Portion

Rezept für 9 Brötchen:

350 Gramm Skyr

300 Gramm Dinkelmehl Type 630

2 Eier (Größe M)

etwas Milch (2-3 Esslöffel)

1 Teelöffel Meersalz

1 Paket Backpulver

nach Belieben Kerne zum Bestreuen

Alle Zutaten miteinander verrühren.

Den Teig mit 2 Esslöffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes, Backblech portionieren und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober/Unterhitze ca. 20 - 25 Minuten backen.

Die Brötchen werden richtig schön fluffig. Ich persönlich mag sie am liebsten bestrichen mit Mandelmus und Erdbeermarmelade. Einfach himmlisch!

So backt Großburgwedel

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=258>

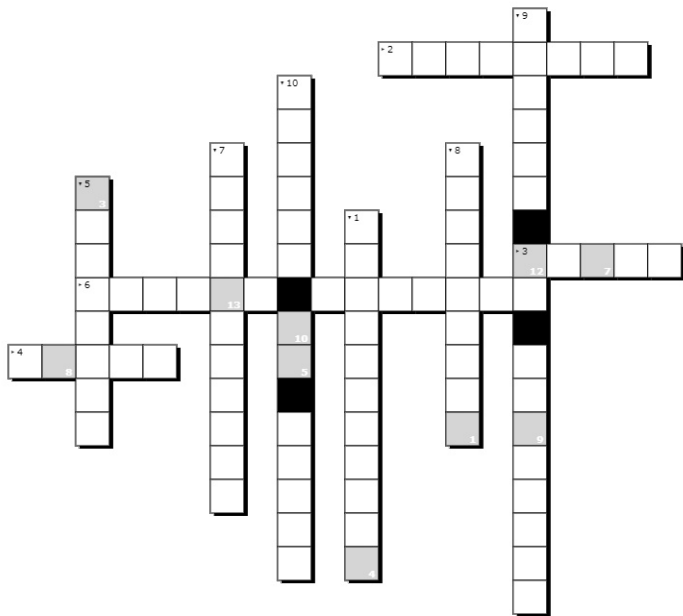
Arbeitszeit: etwa 10 Minuten

Backzeit: etwa 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel



### Kreuzworträtsel



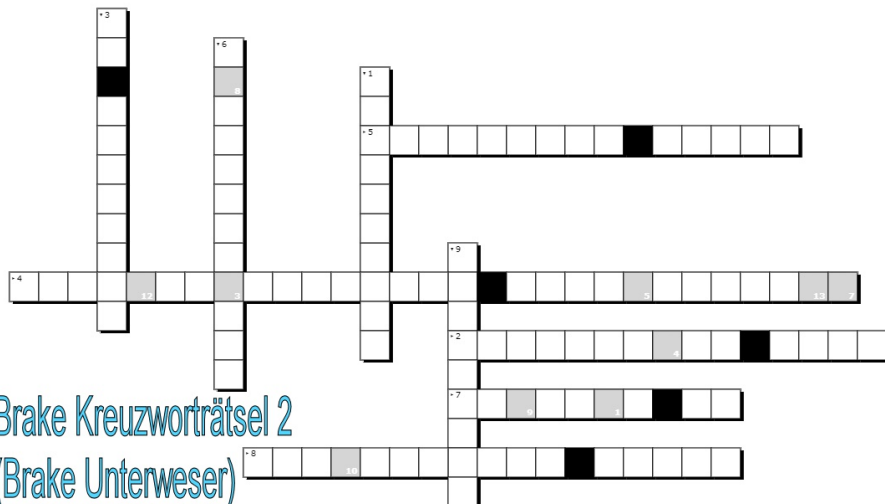
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosem Lebensmittel Lexikon (<https://forum.koche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

1. Dieser Fisch (*Perca fluviatilis*), am Bodensee wird er Kretzer, in der Schweiz übrigens auch Egl genannt, ist ein in ganz Europa vorkommender Süßwasserfisch. Von der IUCN wird der Fisch als "nicht gefährdet" eingestuft. Er gehört aufgrund seines mageren und grätenarmen Fleisches in Mitteleuropa übrigens zu den wichtigsten im Süßwasser vorkommenden Speisefischarten aus Wildfang und wird von Fischern, Anglern, Köchen und Konsumenten gleichermaßen sehr geschätzt.
2. Dieses Gewürz und lässt sich gut im Essig einlegen. Wegen seines fettwürzigen Geschmacks verwendet man es zum Würzen von Salaten, Fleisch und Fisch. Achtung: Dieses Gewürz schmeckt gefroren intensiver als frisch. Als Tee wirkt es antiseptisch und harntreibend, regt den Appetit und die Verdauung an. Bei Zugabe zu Senf erhält man "\*\*\*\*senf".
3. Bei der Vermahlung von Getreide entstehende unterschiedlich große Teilchen, deren Größe zwischen Mehl (das ist der höchste Feinheitsgrad) und Grieß (der gröbste Mehlteilchen) liegen. Die Teilchengröße liegt zwischen 0,1-0,2 Millimeter. \*\*\*\* fühlt sich körnig an. Er wird zur Herstellung von Teigwaren verwendet und wird meist in enger gestellten (geriffelten) Walzen zu Mehl vermahlen.
4. Es ist die türkische Nebenform gefüllter Paprikaschoten. Für dieses typische Gericht der türkischen Küche füllen Sie Paprikaschoten mit einer Mischung aus Hackfleisch, Reis, Knoblauch sowie Zwiebeln und schmoren sie in einer leichten Soße, in der sich das Olivenöl mit den Tomaten vereint. Gewürzt wird das Gericht mit Pfeffer, Salz und Chili-Flocken, sie verleihen ihm ein Aroma und eine leichte Schärfe. Von Eiber dolması gibt es natürlich auch eine vegetarische Variante, die Zeytinyagli Eiber dolması. Bei diesen Paprikaschoten bildet der Reis mit den Pinienkernen und den Rosinen die typisch orientalische Füllung. Griechische Hausfrauen kochen ebenso gefüllte Paprikaschoten, genannt Jemista. In der griechischen Version ersetzen Kräuter wie Petersilie und Dill die Rosinen sowie Pinienkerne.
5. Dieses Protein ist ein süß schmeckendes Protein, das in den Früchten der einkeimblättrigen malaischen Pflanze *Curculigo latifolia* aus der Familie der Hypoxidaceae vorkommt. Die Primärstruktur besteht aus 114 Aminosäuren. Die Süßkraft von diesem Protein in Bezug auf Saccharose beträgt das 550-fache in 6,8%iger Lösung. Der herbeigeführte süße Geschmack hält nur wenige Minuten an. Außerdem hat es die Eigenschaft, sauren Geschmack in einen süßen Geschmack zu verwandeln und ist somit ein Geschmackswandler.
6. Der Teig mit Butter und Sahne verfeinert, mit Orangen- oder Zitronenzucker aromatisiert, mit Buttercreme gefüllt und mit Likör beträufelt.
7. Diese Bezeichnung ist die Bezeichnung für den Fluss- oder Edelkrebs direkt nach der Häutung. Das hat den Grund das sein Panzer noch sehr weich ist. Achtung: In diesem Zustand sind Krebse geschmacklich nicht für den Verzehr geeignet.
8. Das Getränk auf einer Getreidebasis enthält lebende Milchsäurebakterien und bioaktive Enzyme und eignen sich damit sehr gut als Starter für den Reifeprozess von veganen Käse.
9. Der Batida wird mit dem Saft der Passionsfrucht hergestellt
10. Der Batida wird mit Zitrone hergestellt, auch Batida Paulista nach der Stadt São Paulo genannt, der fruchtfleischlose Prototyp der in Europa als Calpirinha bekannt ist

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>



### Brake Kreuzworträtsel 2 (Brake Unterweser)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>

1. Bei diesem Fahrrad-Highlight ist ein Fischimbis, eine kleine Strandbar und 5 Wohnmobilstellplätze mit Sanitärhäuschen.
2. Bei diesem Wander-Highlight lädt die Ebbe der wunderbare und breite Sandstrand zum Baden, Picknicken und ausgedehnten Spaziergängen an der Weser ein. Mit etwas Glück trifft man hier sogar auf Robben die sich am Strand sonnen.
3. Wie heißt die Weserfähre ?
4. Von außen ein schlichter Klinkerbau, fast wie Kinder eine Kirche malen. Im Inneren ein gestalteter Raum, der von der Formkraft und vom Schönheitsempfinden des 18. Jahrhunderts erzählt.
5. Wir suchen ein Sparrwerk das für Fußgänger und Radfahrer zur vollen Stunde geöffnet ist ?!
6. Name der St.-Matthäus-Kirche ?
7. Wie heißt der Geschichtslehrpfad mit Audioguide zum ehrenvollen Gedenken der Duffer im Außenkommando FARGE des Konzentrationslagers NEUENGAMME
8. Aus dem Jahr 1862 stammt die neugotische Einraumkirche an der Kirchenstraße, die zusammen mit der katholischen St. Marienkirche das Stadtbild im Zentrum prägt. Wie heißt sie ?
9. Wie heißt die Wassermühle und der Mühlenteich ?





Netzfund:

## Oxfam

Oxfam ist ein internationaler Verbund verschiedener Hilfsorganisationen und Entwicklungsorganisationen. Oxfam arbeitet laut eigener Aussage weltweit dafür, dass sich Menschen in armen Ländern nachhaltige und sichere Existenzgrundlagen schaffen können, Zugang zu Bildung, gesundheitlicher Versorgung, Trinkwasser und Hygiene-Einrichtungen sowie Unterstützung bei Krisen und Katastrophen erhalten. Ein weiteres wichtiges Ziel ist Geschlechtergerechtigkeit.

Oxfam Deutschland e.V.  
IBAN: DE87370205000008090500  
BIC: BFSWDE33XXX

<https://www.oxfam.de/>



---

Übrigens:

Dieses Magazin wurde mit Scribus (einer kostenlosen Software mit der Sie Zeitungen gestalten können) gestaltet! Wir haben das Magazin nach der Anleitung unter <https://dienonprofitkiste.de/einstieg-in-scribus/> gemacht, es ist noch nicht ganz perfekt, aber wir arbeiten daran. Außerdem hat uns <https://www.pfarrbriefservice.de> bei unserem kostenlosem Magazin angeregt. Bei Pfarrbriefservice.de können Sie kostenlose Scribus-Vorlagen downloaden !

Dieses Dokument ist lizenziert unter  
der Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.



Außerdem:

Unser Newsletter (Köche-Nord.de) erscheint monatlich und enthält die Zutaten der Saison sowie passende Rezeptideen.

<https://cutt.ly/vwVICOW>



Geben Sie Ihr Feedback, Anregungen und Kritiken bitte im Forum unter SmallTalk ein !

## Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum

[www.koeche-nord.de](http://www.koeche-nord.de)



Auf [Köche-Nord.de](http://Koeche-Nord.de) vereinen sich Tradition und Moderne. In unserem Kochforum finden Sie die verschiedensten Kochrezepte, Interessierte können sich gerne beteiligen, Beiträge sind jederzeit willkommen. Wir haben schon ca. 38.000 Kochrezepte in unserem Forum Online. Außerdem haben wir einen Gemeindebrief (Newsletter), der Ihnen einmal im Monat die Rezepte der aktuellen Saison aus unserem Forum empfiehlt, einen Saisonkalender und auch einen Kalender für essbare Wildkräuter. Dazu bieten wir außerdem ein kostenloses Lebensmittellexikon (als PDF-Version) zum Download an.

Rezepte aus Hamburg  
Rezepte aus Mecklenburg-Vorpommern  
Gerichte aus Niedersachsen  
Kochrezepte aus Schleswig-Holstein  
Spezialitäten aus Bremen  
Rezepte aus Burgdorf

Aufstrich  
Beilagen Rezepte  
Brot Rezepte  
Chinesische Rezepte  
Desserts, Nachspeisen  
Eierspeisen

Eintöpfe, Aufläufe  
Exotisches  
Flammkuchen  
Fischgerichte  
Fleischgerichte  
Fleischlos glücklich (Christen kochen sich vegetarisch um die Welt)

Geflügelgerichte  
Alkoholfreie Getränke  
Alkoholische Getränke  
Gewürze  
Grundlagen, Informationen von den Küchenmeistern

Italienische Küche (Pizza und mehr)  
Kartoffel-, Gemüsegerichte  
Kamelle  
Kuchen, Gebäck, Pralinen  
Käsegerichte  
Marmeladen

Mehlspeisen, Nudeln  
Mellendorfer Rezepte (Wedemark/Raum Hannover)  
Mexikanische Rezepte (aus der Wedemark/Raum Hannover)  
Menüs  
Pasteten, Terrinen  
Pilzrezepte  
Reisgerichte

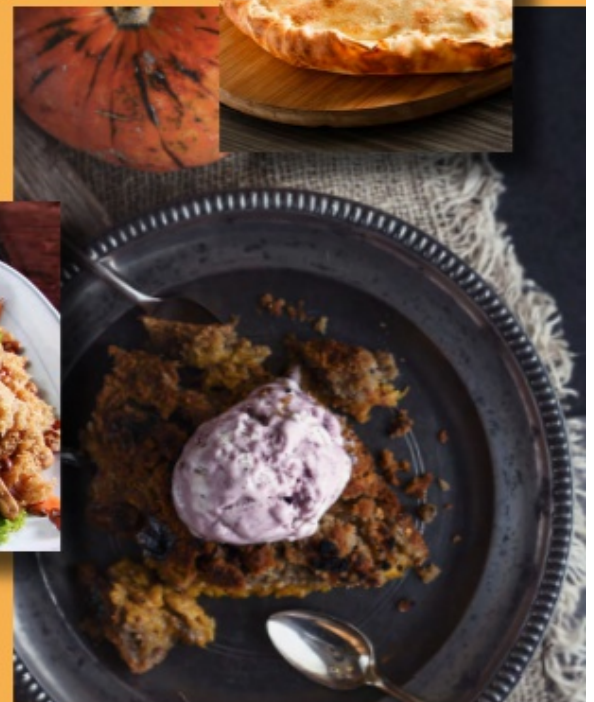
Salate  
Saucen, Marinaden  
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)  
Sonstiges  
Spanische Rezepte  
Syrische Rezepte  
Uckermark Rezepte

Vegane Rezepte von [www.animalequality.de](http://www.animalequality.de)  
Vegetarisches  
Vorspeisen, Suppen

Die geheimen McDonalds-Rezepte  
Die geheimen Burger King-Rezepte  
Fitness-Rezepte (Sport + Rezepte)  
Kochen mit Hartz IV  
Essbare Wildpflanzen

Chia Samen Rezepte

Unsere kostenlosen Kochbücher finden Sie unter <https://xn--koeche-nord-07a.de/kochbuecher.html>



[www.koeche-nord.de](http://www.koeche-nord.de)

[f Koch.Mellendorf/](https://www.facebook.com/Koch.Mellendorf/)