



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 - Vorspiesen und Snacks
- Seite 3 - Eintöpfe, Aufläufe
- Seite 4 - Getränke
- Seite 5 - Desserts, Süßspeisen aus Angeln
- Seite 6 - Zwischendurch: ein Gebet !
- Seite 7 - So koch Hannover
- Seite 8 - Witze von Wirtzeschmiede.de
- Seite 9 - Auszug aus unserem Lebensmittel Lexikon
- 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.

Vorspielen und Snacks

Gemüse-Carpaccio

Menge: 4 Portionen

Für das Gemüse:

150 Gramm Möhren, 3 Esslöffel Wasser, etwas Zucker, etwas Meersalz

150 Gramm Zuckerschoten, 500 Gramm grüner Spargel, 1 Esslöffel Gemüsebrühe

Für das Dressing:

2 Schalotten, 1/2 Bund Frühlingszwiebeln, 3 Tomaten, 3 Esslöffel Balsamico-Essig

1 Orange, den Saft davon, 1 Teelöffel flüssiger Lindenblütenhonig

1 Prise gemahlene Pfeffer, 6 Esslöffel Traubenkernöl

1 Bund frische Kräuter (zum Beispiel Estragon, Kerbel und Petersilie)

Für das Gemüse putzen die Möhren, putzen, schälen und abspülen. Dann dünsten die Möhren mit Wasser, einer Prise Salz und Zucker in einer Pfanne etwa 10-12 Minuten lang dünsten und hin und wieder rühren. Anschließend lassen die Möhren auf einem Sieb erkalten. Von den Zuckerschoten die Enden abschneiden und gegebenenfalls abfädeln (von den Fäden befreien). Die Zuckerschoten nun abspülen und etwa 1-2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Danach in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken. Von dem grünen Spargel nur das untere Drittel schälen und die unteren Enden abschneiden. Die Spargelstangen in kochendes Wasser (mit Gemüsebrühe) geben und etwa 5 Minuten garen. Dann herausnehmen, in ein Sieb geben und den Spargel mit kaltem Wasser abschrecken.

Für das Dressing die Schalotten abziehen und klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, spülen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten werden jetzt zum Blanchieren kreuzweise eingeschnitten und mit kochendem Wasser übergossen. Nach etwa 1-2 Minuten die Tomaten mit einer Schaumkelle Herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Nun werden die Tomaten gehäutet, halbiert und die Stielansätze werden entfernt.

Anschließend die Tomaten würfeln. Den Essig mit dem Orangensaft verrühren und mit Pfeffer und einer Prise Salz würzen. Dann das Traubenkernöl unterschlagen und die Schalottenwürfel, die Frühlingszwiebeln und die Tomatenwürfel unterrühren.

Jetzt die Kräuter abspülen und kurz trocken schütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen und klein schneiden. Anschließend werden die Kräuter mit dem Dressing verrührt. Nun die gegarten Spargelstangen der Länge nach halbieren. Die gedünsteten Möhren mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden und mit den Zuckerschoten auf einem Teller verteilen.

Zum Schluss Dressing über das Gemüse-Carpaccio geben und servieren.

Zubereitungszeit: etwa 35 Minuten

Frittierzeit: etwa 16 Minuten

Vorspielen und Snacks

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=216>

Eintöpfe, Aufläufe

Nudelauflauf mit Schinken und Frischkäse

Menge: 4 Portionen

400 Gramm Nudeln nach Wahl
200 Gramm Kräuter-Frischkäse
200 Milliliter Sahne, auch Schmand oder Cremefine können verwendet werden
1 Ei (Größe M)
200 Gramm Kochschinken
Meersalz und Pfeffer
1 Esslöffel Butter

Den Backofen auf 175 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) oder auf 155 Grad Celsius (Heißluft) vorheizen.

Die Nudeln wie gewohnt Al Dente kochen. Frischkäse mit Ei und Sahne verrühren, nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen. Den Schinken würfeln und mit den Nudeln vermischen. Diese dann in eine gefettete Auflaufform geben, die Sahne-Käsemischung darüber geben und die Butter in Stückchen ebenfalls.

Im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten bei Mittelhitze überbacken.



Eintöpfe, Aufläufe:

Getränke

Birnenlikör

Menge: 13 Portionen

750 Gramm Reife Birnen; 1 Liter Kernobstbranntwein
2 Esslöffel Zitronensaft; 200 Gramm Birnendicksaft

Birnen waschen und mit einem Tuch trocken reiben. Früchte vierteln, Kerngehäuse entfernen, Früchte in kleine Schnitze schneiden, in ein großes Einmachglas füllen und mit dem Branntwein übergießen. Die Birnen müssen vollständig bedeckt sein. Zitronensaft zufügen. Das gut verschlossene Glas an einem warmen Ort mindestens zwei Wochen stehen lassen.

Dann die Birnen mit der Flüssigkeit zuerst durch ein Sieb, dann durch ein Gazetuch oder einen Geleesack abgießen, dabei die Birnen gut auspressen. Den Saft mit dem Birnendicksaft gut verrühren, etwa 1 Stunde zugedeckt stehen lassen; von Zeit zu Zeit gut umrühren.

Dann den Likör in Flaschen abfüllen und gut verschließen.
Vor Verwendung mindestens vier Wochen ziehen lassen.
Haltbarkeit: an einem kühlen Ort 1 Jahr.

Punsch (alkoholfrei)

Menge: 80 Portionen

1 Packung Schwarzer Tee; 1 Packung Früchtetee
12 Beutel Glühfix; 6 Packungen Zimtstangen
etwa 30 Nelken; 5 Liter verschlossene Fruchtsäfte.
9 Liter Lambrusco; 4 Gläser eingemachte Kirschen
6 Dosen Ananas; 6 Dosen Pfirsiche
4 Packungen Trockenfrüchte; etwa 12 Äpfel
etwa 6 Zitronen

Alles Fruchtige zusammenschneipeln, Tee kochen. Alles in einen großen Topf geben und dann kochen lassen. Wir gehen übrigens schon lange nicht mehr nach dem Rezept vor! - Ausprobieren wie es einem am besten schmeckt!!

Getränke:

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=37>

Alkoholfreie Getränke:

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=82>

Desserts, Süßspeisen aus Angeln

Rum-Apfelkuchen vom Blech

Menge: 4 Portionen

2 Kilogramm Äpfel (Holsteiner Cox)

etwas Rum

250 Gramm Butter

5 Eier (Größe M)

250 Gramm Rohrzucker

2 Pakete Puderzucker

350 Gramm Mehl

1 Paket Backpulver

Zum Bestreichen:

etwas Zuckerguss

Außerdem:

Backpapier

Die Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Die Äpfel in kleine Würfel schneiden und in reichlich Rum schwenken (dabei immer wieder umrühren). Dann die Butter schaumig rühren. Danach den Zucker mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker hinzugeben und alles gut miteinander verrühren. Das Mehl gut mit dem Backpulver vermischen, sieben die Mehl-Mischung dann unterrühren. Die in Rum marinierten Apfel-Stücke anschließend unter den Teig heben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Nun wird der Kuchen im Backofen bei 200 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) oder bei 180 Grad Celsius (Heißluft) etwa 30 Minuten gebacken.

Zum Schluss noch den Zuckerguss auf den noch warmen Kuchen streichen.

Desserts, Süßspeisen aus Angeln:

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=281>

Unser Musiktipp:

Let's Get Crazy (2006 Remaster)
<https://youtu.be/F4zJBPEIGgw>

Kotzreiz - Punk bleibt Punk
https://youtu.be/Ri_AarrKXwQ

White Lion - The Road To Valhalla
<https://youtu.be/76yOtr6jRwg>

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>

Auf Gottes Hilfe ist Verlass!

Herr, von ganzem Herzen will ich Dir danken!
Dir, Deinen Engeln und keinem anderen Gott will ich singen.
Vor Deinem heiligen Tempel will ich mich niederwerfen,
ich preise Dich um Deiner Gnade und Treue willen.
Ja, du ich weiß, wie zuverlässig Dein Wort
und wie überragend Dein ruhmreicher Name ist.
Am Tag, als ich zu Dir um Hilfe rief,
hast Du mich erhört und mir in der Seele neue Kraft geschenkt.

O Herr, alle Herrscher dieser Erde sollen Dich preisen,
wenn sie von Deinen Worten Deines Mundes hören!
Sie sollen besingen, was Du, o Herr, getan hast,
denn unermesslich ist Deine Hoheit und Macht.
Ja, der Herr ist hoch erhaben –
doch trotzdem sorgst Du für die Erniedrigten
und durchschaust die Stolzen schon von Ferne!

Selbst wenn sie mich von allen Seiten bedrängen,
erhältst Du mich doch am Leben trotz der Wut meiner Feinde!
Du stellst Dich meinen Feinden entgegen
und rettst mich Durch deine Macht.

Ja, Herr, Deine Rechte Hand hilft mir,
Du bist auch in Zukunft für mich da,
Deine Gnade endet niemals!

Was Du angefangen hast, das führe zu einem Ende!
Laß nicht ab vom Werk Deiner Hände.



So kocht Hannover

Entenbrust mit einer Honig-Zimtkruste

Angeregt von Mirko Slomka (war mal bei Hannover 96 tätig)

Menge: 2 Portionen

- 2 Barbarie Entenbrüste
- 2 Esslöffel Honig
- 1/4 Teelöffel Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer frisch aus der Mühle



Den Backofen auf 100 Grad Celsius vorheizen.

Die Entenbrüste waschen, trocken tupfen und dann die Haut kreuzweise einschneiden. Danach die Entenbrüste in eine Pfanne ohne Öl auf die Hautseite legen und erhitzen. Die Brüste so lange auf der Haut liegen lassen, bis sie kross gebraten sind. Danach die Entenbrüste ganz kurz von der anderen Seite anbraten. Dabei darauf achten, dass das Fleisch so wenig wie möglich eingestochen wird da es sonst die Flüssigkeit verliert. Jetzt die Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und mit Pfeffer und Salz würzen. Dann Honig und Zimt verrühren und diese Mischung auf die Hautseite der Enten streichen.

Anschließend ein Ofengitter in die mittlere Schiene des Ofens schieben, das Fleisch mit der Hautseite nach oben darauf setzen und es im Ofen etwa 50 Minuten rosa garen. Eventuell das Gericht noch mit Pfeffer und Salz würzen.

So kocht Hannover

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=231>

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



<https://www.vier-pfoten.de>

Witze von Wirtzeschmiede.de

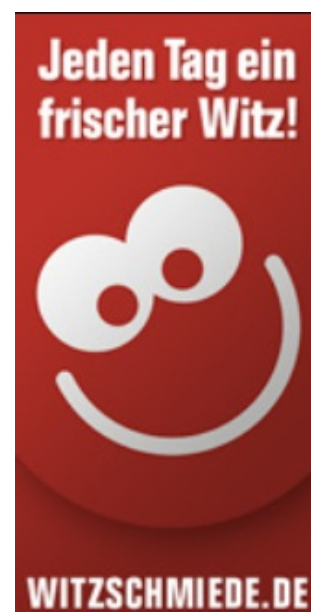
Das alte Pärchen möchte am Abend ausgehen. Als sich die Frau hübsch macht und der Mann wartet, kommt sie in den Raum gestürzt und fragt: "Schatz, was meinst du? Ist der Ausschnitt zu tief?" Er darauf: "Hast du denn Haare auf der Brust?" - "Nein." - "Dann ist er zu tief..."

Es gibt zwei große Enttäuschungen im Leben eines Mannes: Das erste Mal, wenn es das zweite Mal nicht mehr klappt. Und das zweite Mal, wenn es das erste Mal nicht mehr klappt.

Wirt zu Kunibert: "Ihrem Dialekt nach sind Sie Rheinländer." Kunibert: "Und ihren Frikadellen nach sind Sie Bäcker."

Eine Polizeistreife kracht gegen einen Baum. Sagt der eine Polizist: "So schnell waren wir noch nie am Unfallort!"

Das ist eine wahre Geschichte: Die Oma lebte mit ihren Kindern und Enkelkindern Anfang des 20. Jahrhunderts in einem kleinen, sehr kleinen Bauernhof in der Pfalz. Neben den Weinbergen gab es dort zwei Milchkühe und einige Ziegen. Alle waren draußen bei der Weinlese, nur die mittlerweile gebrechliche Oma war zu Hause geblieben. Und das war auch gut so, denn für diesen Tag hatte sich der Tierarzt angesagt - zum künstlichen Besamen der jüngeren Kuh mit dem Namen Minna. Das wurde um die Jahrhundertwende zunehmend experimentell erprobt und der Tierarzt gehörte zu den Pionieren der damaligen Zeit. Als er schließlich mit seinen Gerätschaften eintraf, führte ihn die alte Frau, die solch eine Prozedur nur vom Hörensagen kannte, in den Kuhstall und sagte dann etwas verschämt, während sie auf die Wand neben der Stalltüre deutete: "Herr Doktor, da drüben ist der Haken." - "Gute Frau, was für ein Haken denn?" - "Ja für Ihre Hose!"



Auszug aus unserem Lebensmittel Lexikon

Mais

Mais ist ein Kolbengetreide, das bereits vor mehr als 8000 Jahren in Zentralamerika bekannt war. Maismehl ist alleine nicht backfähig. Mais enthält sehr viel ungesättigte Fettsäuren, viel Folsäure, sehr viel Mineralstoffe und ist reich an Ballaststoffen.

Folgende Maisarten gibt es:

Gemüsemais, Popcornmais, Hartmais, Zuckermais und Zahnmais.

Mais wird hauptsächlich in Amerika angebaut.

Man macht aus Mais zum Beispiel Cornflakes, geröstete, gegrillte Maiskolben, Maisgrieß (feiner Grieß = Polenta; grober Grieß = Kukuruz), Gemüsemais (roh oder eingelegt), Maiskeimöl, Maisstärke, Popcorn oder Viefutter.

Nugat

Nugat wird auch Nougat genannt. Je nach Zusammensetzung handelt es sich um Mandel-, Nuss- oder auch Mandel-Nuss-Nugat. Immer sind bis zu 50 % geschmolzener Zucker (auf die Gesamtmenge bezogen), Kakaoverzeugsstoffe (Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaopulver und Schokolade) und – wie der Name des jeweiligen Produktes sagt – Mandeln, Nüsse oder je zur Hälfte Nüsse und Mandeln enthalten. Die Farbe und der Geschmack von Nugat hängt von den einzelnen Bestandteilen und deren Vorbereitung ab. Schwach geröstete Nüsse oder Mandeln, nur geschmolzener, nicht karamellisierter Zucker und Kakaomasse plus, Kuvertüre ergeben eine dunkle Masse.

Man verwendet Nugat als Füllung für Gebäck, Pralinen und Schokolade und als Eis.

Okra

Okra oder Gumbo (das ist der afrikanische Name). Das sind 5-15 Zentimeter lange Schoten (ähnlich der Peperoni) mit vielen kleinen Samen. Okra ist ein seit etwa 4000 Jahren bekanntes Gemüse, stammt aus Äthiopien und wird heute weltweit angebaut. Der Geschmack von Okra erinnert an Bohnen.

Man verwendet Okra für Eintöpfe, als Gemüsebeilage und in Suppen. Besonders bekannt ist der Eintopf Gumbo.

Achtung:

Sie können nur die jungen bis maximal 10 Zentimeter langen Schoten verwenden, da die älteren hart und holzig sind. Beim Kochen sondert Okra Schleim ab, der zum Andicken der Speise benutzt werden kann. Um dies zu vermeiden, müssen Sie die Okras kurz in Essigwasser blanchieren oder nach dem Waschen in größere Stücke schneiden, scharf abraten und dann erst weiterverarbeiten.

kostenloses Lebensmittellexikon

So backt Großburgwedel

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

Mehrkornbrötchen

Mit Hefe gebacken, schnell zubereitet

Menge: 20 Portionen

300 Gramm Weizenvollkornmehl
200 Gramm Weizenmehl Typ 550
150 Gramm Haferflocken
20 Gramm Leinsamen
20 Gramm Sesam
20 Gramm Kürbiskerne
20 Gramm Sonnenblumenkerne
20 Gramm Mohn
1 Würfel Hefe, frische (42 Gramm)
550 Milliliter Wasser, lauwarmes (knapp)
3 Teelöffel Meersalz
1 Esslöffel Olivenöl



Den Backofen auf 200 Grad Celsius (Umluft) vorheizen.

Die Mehlsorten und die Kerne und Saaten miteinander vermischen. Dann alles mit der Hefe (zerbröselt) in eine Küchenmaschine geben (ohne Küchenmaschine die Hefe in etwas Wasser auflösen!) Wasser dazu geben und alles gut verkneten. Nun erst auf langsamer Stufe, dann auf höchster Stufe etwa 5-6 Minuten kneten (dabei darf der Teig noch leicht feucht sein, das Vollkornmehl nimmt noch einiges an Wasser auf). Die Schüssel zudecken und den Teig etwa 2 Stunden gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Jetzt den Teig in 20 Portionen teilen und Brötchen daraus schleifen.

In einer Backstube wird der Teig abgewogen, das würden wir Ihnen auch empfehlen, damit die Brötchen die gleiche Größe haben.

Die Brötchen anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und noch etwa 30-35 Minuten abgedeckt gehen lassen.

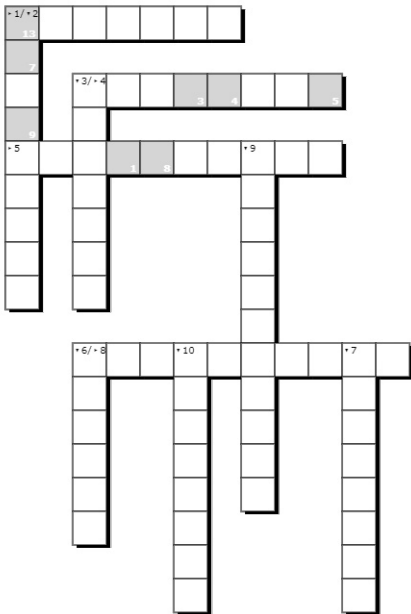
Nach Belieben anfeuchten und jetzt mit den Samen und den Kernen bestreuen. Dann im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen.

Die Brötchen schmecken sehr würzig und sind auch ausgesprochen saftig. Sie lassen sich auch gut einfrieren und nach dem Auftauen kurz im Ofen aufbacken.

Hefegegner können die Brötchen auch gerne mit der Hälfte der Hefe backen, dann müssen sie allerdings länger gehen, um genauso locker zu werden.

Arbeitszeit: etwa 30 Minuten
Ruhezeit: etwa 2 Stunden

Kreuzworträtsel



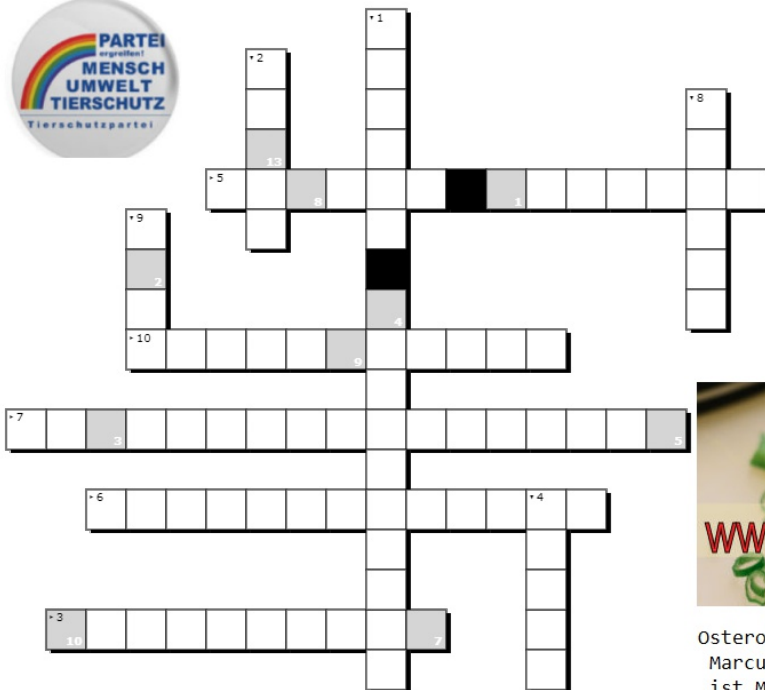
1. Alle warmen und kalten Gerichte, die bei einem Diner vor dem großen Fleischgericht gereicht werden.
2. Süße Speisen, die zwischen den Gängen eines Diners gegeben werden. Auch leichte Gemüsegelichte, welche auf den Braten folgen, sind möglich.
3. Anderes Wort für die Schweinehaxe von Bug (Vorderhaxe) oder die Keule (Hinterhaxe). Das Fleisch wird gepökelt (Berliner Eisbein), in kräftigem Sud gekocht oder als Grill- oder Schmorhaxe verwendet.
4. Anderes Wort für zu einem schaumigen, schnittfestem Schnee geschlagenes Eiweiß.
5. Anderes Wort für vor dem Verzehr gekühlte Schokoladenpralinen, meistens mit einer Hülle aus ungehärtetem Kokosfett mit Kakao beziehungsweise Schokolade sowie vielfältiger Füllung, häufig Nugat. Bei Eiskonfekt schmilzt die Hülle erst im Mund, so entzieht sie der Mundhöhle Wärme; dadurch fühlt sich das Eiskonfekt warm an. Um den Eindruck der Kühle noch zu verstärken, wird Dextrose oder Menthol zugemischt.
6. Anderes Wort für Eiweiß
7. Anderes Wort für Eisbergsalat
8. Dieser Käse wird auch „Schweizer Käse“ genannt. Es ist Hartkäse in Mühlensteinform aus Rohmilch mit einer leicht bräunlichen bis goldgelben festen Rinde und mattgelbem Inneren sowie regelmäßiger kirschgroßer Lochung.
9. Sie ermöglichen es, dass zwei sonst nicht miteinander mischbare Substanzen (wie zum Beispiel Fett und Wasser) doch einheitlich vermischt werden können.
10. Es ist eine Verbindung von zwei normalerweise unverträglichen Stoffen wie bei Fett-in-Wasser-**** (Milch und Sahne), oder Wasser-in-Fett-**** (Butter und Margarine), ermöglicht durch einen **** (wie Lecithin), zum Beispiel **** (lecithinhaltig).

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

1 Ö 3 4 5 - 7 8 9 D D 13

MfG Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

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



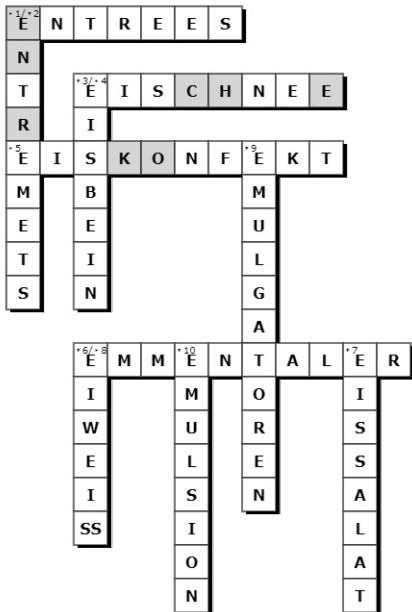
1. Wie heißt der knapp 100 km langer Wanderweg, der von Osterode durch den Harz über den Brocken nach Thale führt.
2. Ein 562,6 m ü. NHN hoher Berg im Westteil des Harzes ?
3. Der längste künstlich angelegte Graben im Oberharz ?
4. Ein etwa 48 km langer rechter Nebenfluss der Leine im südlichen Niedersachsen ?
5. ein 687,4 m ü. NHN hoher Berg des Harzes nahe Sieber im gemeindefreien Gebiet Harz des Landkreises Göttingen, Niedersachsen ?
6. Eine Talsperre im niedersächsischen Teil des Harzes bei Osterode am Harz, Niedersachsen ?
7. Früher Rotkaphöhle genannt, ist eine 1972 entdeckte, etwa 115 m lange und enge Höhle im Berg bei Osterode in Niedersachsen.
8. Gesucht wird ein etwa 35 km langer, nordöstlicher und orografisch rechtsseltiger Zufluss der Oder im Harz und südwestlichen Harzvorland im Landkreis Göttingen, Niedersachsen.
9. Gesucht wird ein 38 Kilometer langer rechter Nebenfluss der Rhume in Niedersachsen
10. Eseltreiber am Schilde 2, Osterode am Harz



Osterode Kreuzworträtsel !
 Marcus Petersen-Clausen (Köche-Nord.de) ist Mitglied in der Partei Mensch, Umwelt Tierschutz (Tierschutzpartei.de) und möchte seine Partei mit diesem Kreuzworträtsel unterstützen.

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

Kreuzworträtsel Lösung



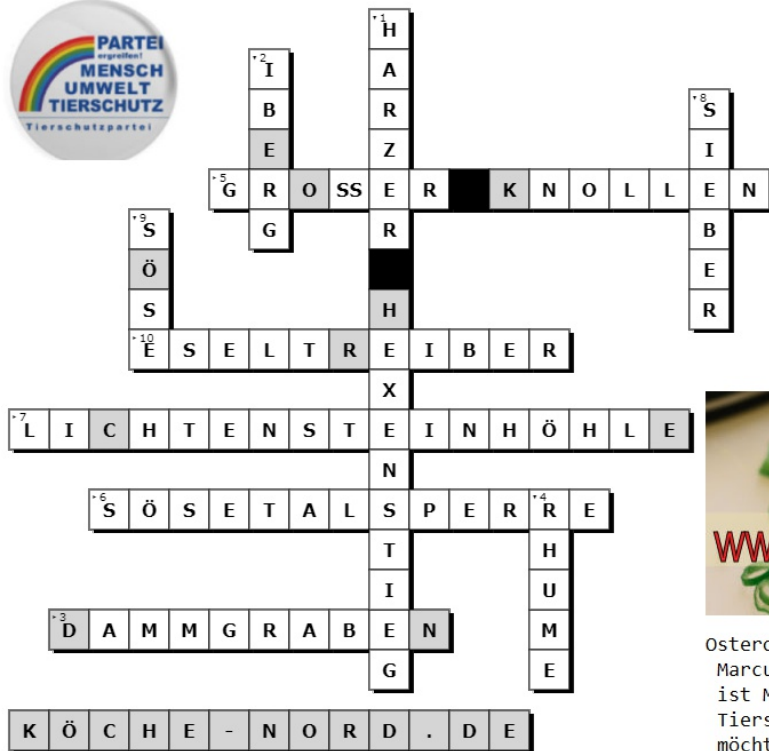
1. Alle warmen und kalten Gerichte, die bei einem Diner vor dem großen Fleischgericht gereicht werden.
2. Süße Speisen, die zwischen den Gängen eines Diners gegeben werden. Auch leichte Gemüsegelichte, welche auf den Braten folgen, sind möglich.
3. Anderes Wort für die Schweinehaxe von Bug (Vorderhaxe) oder die Keule (Hinterhaxe). Das Fleisch wird gepökelt (Berliner Eisbein), in kräftigem Sud gekocht oder als Grill- oder Schmorhaxe verwendet.
4. Anderes Wort für zu einem schaumigen, schnittfestem Schnee geschlagenes Eiklar.
5. Anderes Wort für vor dem Verzehr gekühlte Schokoladenpralinen, meistens mit einer Hülle aus ungehärtetem Kokosfett mit Kakao beziehungsweise Schokolade sowie vielfältiger Füllung, häufig Nugat. Bei Eiskonfekt schmilzt die Hülle erst im Mund, so entzieht sie der Mundhöhle Wärme; dadurch fühlt sich das Eiskonfekt warm an. Um den Eindruck der Kühle noch zu verstärken, wird Dextrose oder Menthol zugemischt.
6. Anderes Wort für Eiklar
7. Anderes Wort für Eisbergsalat
8. Dieser Käse wird auch „Schweizer Käse“ genannt. Es ist Hartkäse in Mühlensteinform aus Rohmilch mit einer leicht bräunlichen bis goldgelben festen Rinde und mattgelbem Inneren sowie regelmäßiger kirschgroßer Lochung.
9. Sie ermöglichen es, dass zwei sonst nicht miteinander mischbare Substanzen (wie zum Beispiel Fett und Wasser) doch einheitlich vermischt werden können.
10. Es ist eine Verbindung von zwei normalerweise unverträglichen Stoffen wie bei Fett-In-Wasser-**** (Milch und Sahne), oder Wasser-In-Fett-**** (Butter und Margarine), ermöglicht durch einen **** (wie Lecithin), zum Beispiel **** (lecithinhaltig).

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



Mfg Marcus Petersen-Clausen von [Köche-Nord.de](https://www.koche-nord.de)

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



1. Wie heißt der knapp 100 km langer Wanderweg, der von Osterode durch den Harz über den Brocken nach Thale führt.
2. Ein 562,6 m ü. NHN hoher Berg im Westteil des Harzes ?
3. Der längste künstlich angelegte Graben im Oberharz ?
4. Ein etwa 48 km langer rechter Nebenfluss der Leine im südlichen Niedersachsen ?
5. ein 687,4 m ü. NHN hoher Berg des Harzes nahe Sieber im gemeindefreien Gebiet Harz des Landkreises Göttingen, Niedersachsen ?
6. Eine Talsperre im niedersächsischen Teil des Harzes bei Osterode am Harz, Niedersachsen ?
7. Früher Rotkaphöhle genannt, ist eine 1972 entdeckte, etwa 115 m lange und enge Höhle im Berg bei Osterode in Niedersachsen.
8. Gesucht wird ein etwa 35 km langer, nordöstlicher und orografisch rechtsseltiger Zufluss der Oder im Harz und südwestlichen Harzvorland im Landkreis Göttingen, Niedersachsen.
9. Gesucht wird ein 38 Kilometer langer rechter Nebenfluss der Rhume in Niedersachsen
10. Eseltreiber am Schilde 2, Osterode am Harz



Osterode Kreuzworträtsel !
 Marcus Petersen-Clausen (Köche-Nord.de) ist Mitglied in der Partei Mensch, Umwelt, Tierschutz (Tierschutzpartei.de) und möchte seine Partei mit diesem Kreuzworträtsel unterstützen.

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

Netzfund:

Welcher Vogel mag was?

(eine Empfehlung von einem NABU Mitglied)

Amsel

Haferflocken, Mohn, Kleie, Rosinen und Obst oder das in Zoofachgeschäften erhältliche Mischfutter.

Blaumeise

Meisködel, Sämereien, Erdnüsse und Fettfutter

Kohlmeise

Meisenknödel, Sämereien und Fettfutter

Haussperling

Sämereien und Sonnenblumenkerne

Feldsperling

Sämereien und Sonnenblumenkernen

Ihre Spende für die Natur

Spendenprojekte unterstützen und da helfen, wo die Natur uns braucht!

<https://www.nabu.de/spenden-und-mitmachen/>

Rotkehlchen

Fettfutter, Sämereien, Mehlwürmer, Rosinen und Haferflocken

Kleiber

Fettfutter, Erdnüsse und Sonnenblumenkerne

Grünfink

Erdnüsse, Sämereien und Sonnenblumenkerne

Buntspecht

Erdnüsse, Mehlwürmer und Fettfutter

Buchfink

Sämereien und Insekten

Stieglitz

Sämereien, Niger-Samen und Erdnüsse

Mehr Hinweise zur Vogefütterung finden Sie auf [NABU.de](https://www.nabu.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.



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

Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum

www.koche-nord.de 

Auf Köche-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

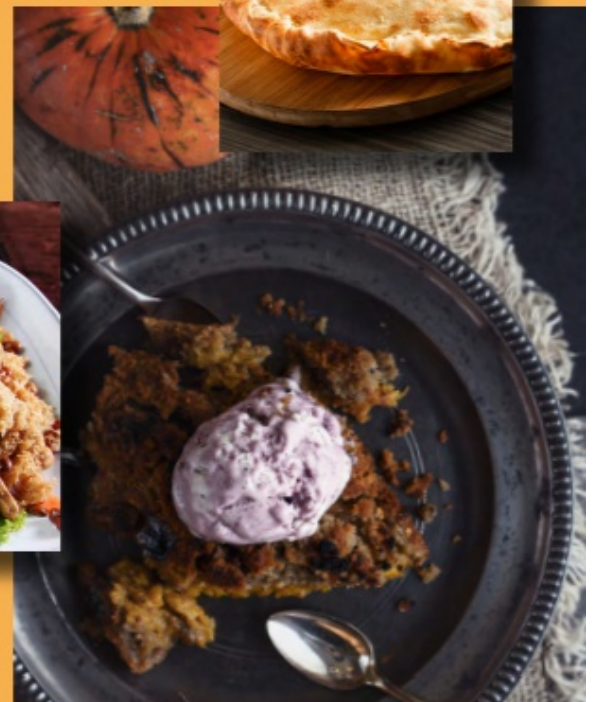
Salate
Saucen, Marinaden
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)
Sonstiges
Spanische Rezepte
Syrische Rezepte
Uckermark Rezepte

Vegane Rezepte von www.animalequality.de
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--kche-nord-07a.de/kochbuecher.html>



www.koche-nord.de

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