



Schweiz	Deutschland
Pouletsalat	Hähnchensalat
Puy-Linsen	dunkelgrüne, kleine Linsen aus Frankreich
Quiche	flacher pikanter Kuchen
Raclette-Käse	halbharter, gut schmelzender französischer oder Schweizer Schnittkäse
Rahm	Sahne (ca. 30% Fett)
Rahmhalter	Sahnesteif
Rahmquark	Speisequark (20% Fett)
Randen(saft)	rote Beete(saft)
Riesencrevetten	Riesengarnelen
Rindsvoessen	Rinderragout
Rohzucker	brauner Zucker
Rot-/Blaukraut	Rot-/Blaukohl
Rucola	Rauke (Senfkraut)
Rüebli	Möhre, Karotte
Rüebli (Pfälzer)	Möhre, Karotte (gelbe)
Rüebli(saft)	Möhren(saft), Karotten(saft)
Rüebli-Coulis	Karottenpüree (-brei)
Sabayon	Schaum oder Sauce
Saucenrahm	Sahne, mit etwas Maisstärkemehl vermischt
Saucenzwiebeln	Silber- oder Perlzwiebeln
Sauerrahm	sauere Sahne (10 – 40% Fett)
saurer Halbrahm	sauere Sahne (10 – 20% Fett)
Sbrinz	Schweizer Hartkäse. Ersatz: Parmesan
Scampi	Kaisergranat
Schabziger	Schweizer Magermilchkäse, mit Ziegenkleepulver und Butter gemischt
Schabzigerstöckli	Schweizer Magermilchkäse mit Ziegenkleepulver
Scheiblettenkäse	Schmelzkäsescheiben
Schlagrahm	Schlagsahne
Schnitze	Ecken, Spalten
Schokoladepulver	gesüsstes Kakaopulver
Schweinsnierstück	Nierenstück
Siedfleisch	Suppenfleisch (gekochtes Rindfleisch)
Sole	Seezunge
Spätzli, Knöpfli	Spätzle
Speckbirnen	weichgedörnte, ganze Birnen
Spycherkäse	halbfetter Schweizer Halbhartkäse. Ersatz: Bergkäse, Gruyère
St Môret léger	pasteurisierter Frischkäse. Ersatz: Gervaise, Philadelphia-Käse
St. Galler Stumpfen	geräucherte Brühwurst aus Rindfleisch
Stangensellerie	Stauden- oder Bleichsellerie
Sulzpulver	Sülzepulver
Tartelettes	Törtchen
Tilsiter	halbharter Schnittkäse aus Kuhmilch
Tomatenpüree	Tomatenmark
Tomme	halbfester, weichschnittiger Käse. Ersatz: Camembert
Toumedos	runde Lendenschnitten (Rind)
Traubenbeeren	Weintrauben
Uerner Bergkäse	Schweizer Alpkäse. Ersatz: Allgäuer Bergkäse
Vacherin, Freiburger	vollfetter Schweizer Halbhartkäse. Ersatz: Gruyère
Vanillestängel	Vanilleschote, -stange
Vermouth	Wermut
Vinaigrette	Essig-Öl-Sauce
Vollreis	Vollkornreis
Voessen (Rind)	Ragout
Voessenwürfel	Gulasch- oder Ragoutfleischwürfel
Waadtländer Saucisson	grobkörnige Räucher-Rohwurst aus Schweinefleisch; muss in heissem Wasser erhitzt werden
Wähe	flacher süsser oder pikanter Kuchen (vgl. Quiche)
Weggli	eine Art Brötchen, Semmel
Weichseln	kurz für Weichselkirschen
Weisskabis	Weisskohl
Wirz	Wirsing

Schweiz	Deutschland
Zmittag	Mittagessen
Zmorge	Frühstück
Znacht	Abendessen
Znüni	Vormittagsimbiss
Zvieri	Nachmittagsimbiss
Zopfmehl	90 % Weizenmehl + 10 % Dinkelmehl

#### KÜCHENTECHNISCHE BEGRIFFE, KÜCHENGERÄTE

absieben	absiehen
auswallen	ausrollen
Cakeform	Kastenform
Cutter	Küchenmaschine
Förmchen	Ausstecher
grillieren	grillen
Passe-vite	Passiergerät, Flotte Lotte
Pieform	runde, flache Keramik- oder Tonform
(Rösti-)Raffel	(Rösti-)Reibe
Rillen (Backofen)	Schienen (Backofen)
Schwingbesen	Schneebesen
Teighörnchen	Teighorn, -schaber
Wallholz	Nudelholz
Wähenblech	glatte Obstkuchenform (vgl. Wähe)

#### MASSE

1 dl	100 ml, 10 cl oder 0,1 Liter
------	------------------------------

#### SAHNEPRODUKTE

1 dl	ca. 100 g
------	-----------