



**Kauderwelsch
Wörterbuch**

Schlemmerlexikon für Gourmets

Französisch - Deutsch



Endlich essen können wie Gott in Frankreich

Kauderwelsch Wörterbuch

GK

<i>Le Louis Philippe</i>	
<p><i>Suggestions</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Salade aux Epaves</i> 7.- <i>Salade au Châtaigne</i> 7.- <i>Salade au Citron</i> 7.- <i>Salade au Vinaigre d'Orléans</i> 7.- <i>Salade au Vinaigre de Riz</i> 7.- <i>Salade au Vinaigre de Riz avec Epaves</i> 7.- <p><i>Spécialités</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Filet de Truite</i> 7.- <i>Filet de Truite au Vinaigre</i> 7.- <i>Filet de Truite au Citron</i> 7.- <i>Filet de Truite au Vinaigre de Riz</i> 7.- <i>Filet de Truite au Vinaigre de Riz avec Epaves</i> 7.- <p><i>Petits Plats</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Filet de Truite à l'Orléans</i> 7.- <i>Filet de Truite au Citron</i> 7.- <i>Filet de Truite au Vinaigre</i> 7.- <i>Filet de Truite au Vinaigre de Riz</i> 7.- <i>Filet de Truite au Vinaigre de Riz avec Epaves</i> 7.- <p><i>Côtes de Boeuf</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Côtes de Boeuf à l'Orléans</i> 7.- <i>Côtes de Boeuf au Citron</i> 7.- <i>Côtes de Boeuf au Vinaigre</i> 7.- <i>Côtes de Boeuf au Vinaigre de Riz</i> 7.- <i>Côtes de Boeuf au Vinaigre de Riz avec Epaves</i> 7.- <p><i>Desserts</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Cake au Citron</i> 7.- <i>Cake au Vinaigre</i> 7.- <i>Cake au Vinaigre de Riz</i> 7.- <i>Cake au Vinaigre de Riz avec Epaves</i> 7.- 	<p><i>Entrées</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Filet de Truite à l'Orléans</i> 7.- <i>Filet de Truite au Citron</i> 7.- <i>Filet de Truite au Vinaigre</i> 7.- <i>Filet de Truite au Vinaigre de Riz</i> 7.- <i>Filet de Truite au Vinaigre de Riz avec Epaves</i> 7.- <p><i>Poisson</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Filet de Truite à l'Orléans</i> 7.- <i>Filet de Truite au Citron</i> 7.- <i>Filet de Truite au Vinaigre</i> 7.- <i>Filet de Truite au Vinaigre de Riz</i> 7.- <i>Filet de Truite au Vinaigre de Riz avec Epaves</i> 7.- <p><i>le Filet de C</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Filet de C à l'Orléans</i> 7.- <i>Filet de C au Citron</i> 7.- <i>Filet de C au Vinaigre</i> 7.- <i>Filet de C au Vinaigre de Riz</i> 7.- <i>Filet de C au Vinaigre de Riz avec Epaves</i> 7.- <p><i>L'Entrécôte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Entrécôte à l'Orléans</i> 7.- <i>Entrécôte au Citron</i> 7.- <i>Entrécôte au Vinaigre</i> 7.- <i>Entrécôte au Vinaigre de Riz</i> 7.- <i>Entrécôte au Vinaigre de Riz avec Epaves</i> 7.- <p><i>Plats de nos Rô</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Plat de nos Rô à l'Orléans</i> 7.- <i>Plat de nos Rô au Citron</i> 7.- <i>Plat de nos Rô au Vinaigre</i> 7.- <i>Plat de nos Rô au Vinaigre de Riz</i> 7.- <i>Plat de nos Rô au Vinaigre de Riz avec Epaves</i> 7.- <p><i>Fromage</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Fromage à l'Orléans</i> 7.- <i>Fromage au Citron</i> 7.- <i>Fromage au Vinaigre</i> 7.- <i>Fromage au Vinaigre de Riz</i> 7.- <i>Fromage au Vinaigre de Riz avec Epaves</i> 7.-

Impressum

Peter W. L. Weber

**Schlemmerlexikon für Gourmets
Französisch - Deutsches Wörterbuch
Endlich essen können wie Gott in Frankreich**
erschieden im

REISE KNOW-How Verlag Peter Rump GmbH
Osnabrücker Str. 79, D-33649 Bielefeld
info@reise-know-how.de

© Peter W. L. Weber, Landau

1. Auflage 2000

© REISE KNOW-How Verlag Peter Rump GmbH

3. Auflage 2016

Konzeption, Gliederung, Layout und Umschlagklappen wurden
speziell für die Reihe „Kauderwelsch“ entwickelt und sind
urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte vorbehalten.

<i>Bearbeitung</i>	Josef Overberg
<i>Layout</i>	Josef Overberg
<i>Layout-Konzept</i>	Günter Pawlak, FaktorZwo! Bielefeld
<i>Umschlag</i>	Peter Rump (Titelfoto: ©Chef@Fotolia.com) Gabriele Kalmbach
<i>Fotos</i>	(Seite 1)

PDF-ISBN 978-3-817-4656-9

Der Verlag möchte das **Verlagsprogramm** weiter ausbauen und
sucht Autoren! Mehr Informationen finden Sie unter
www.reise-know-how.de/rkh_mitarbeit.php

**Kauderwelsch
Wörterbuch**

Peter W. L. Weber

Schlemmerlexikon für Gourmets
Französisch - Deutsches Wörterbuch
Endlich essen können wie Gott in Frankreich



REISE KNOW-HOW
im Internet
www.reise-know-how.de
info@reise-know-how.de

*Aktuelle Reisetipps
und Neuigkeiten,
Ergänzungen nach
Redaktionsschluss,
Büchershop und
Sonderangebote
rund ums Reisen*

Inhalt

- 6 Vorwort
- 8 Hinweise zur Benutzung

Wörterbuch



- 10 à, à la, au, aux – azyne
- 27 Baba – Byrrh
- 52 Cabaret – Cyriano
- 109 Dacquoise – Duxelles maigre
- 117 Eau – extraordinaire
- 131 Fade – Fusil à aiguïser
- 155 Gâche – garnir
- 158 Garnitures
- 189 Gasconnade– Gymnètre (faulx)
- 202 Habitué(e) –Hysope
- 208 Iceberg – Izarra
- 209 Jacques – juteux, juteuse
- 213 Kaffeekrantz –Koulibiac
- 214 Labre – Lycoperdon
- 223 Macaron – Mystère
- 240 Nage – Noyau
- 243 Oblade – Oyonnade
- 257 Pachade – Purée Vichy
- 300 Quart – Quillet
- 302 Râble – Rutabaga
- 317 Sabardin – Syngnate
- 357 Table – T.V.A. (taxe à la valeur ajoutée)
- 376 Vache – vraie
- 383 Waldorf (Salade ~) – Whisky
- 383 Xamango – Xérès
- 383 Yaourt, Yogourt – Yerbilhou
- 383 Zabaione – Zuchette, Zuchetti

Anhang 1



385 Käsesorten von A – Z

Anhang 2



- 421 Regionen & Departements
- 424 Wichtige Städte & Provinzen
- 431 Im Hotel & Ferienhaus (Deutsch – Französisch)
- 437 Im Hotel & Ferienhaus (Französisch – Deutsch)
- 440 Wichtige Vokabeln für Urlaub,
Einkauf & Restaurant (Deutsch – Französisch)
- 440 Allgemeines
- 446 Essen, Trinken & Lebensmitteleinkauf
- 447 Fleisch und Wurst; Pilze,
- 449 Geflügel
- 450 Gemüse
- 451 Obst
- 451 Backwaren, Gebäck & Kuchen
- 452 Getränke
- 453 Fische
- 454 Krusten- und Schalentiere
- 455 Fachgeschäfte
- 456 Im Restaurant
- 459 Gewürze
- 459 Farben
- 460 Wochentage, Monate & Jahreszeiten
- 460 Feiertage
- 460 Zahlen
- 464 Frankreichkarte



Liebe Freunde der französischen Küche oder die es werden wollen!

Trotz Ausbildung zum Restaurantfachmann in einem der besten deutschen Hotels, dem ehemaligen "Bellevue" in Baden-Baden, mit dem besten Lehrherren, Herrn Herbert Sauer, trotz meiner Französischkenntnisse und Frankreichaufenthalte, konnte ich oft nur die Hälfte einer Speisekarte verstehen.

Aber der Frust bekam erst Beine, als ich als leidenschaftlich Kochender ein regionales, südfranzösisches Kochbuch übersetzen wollte und an den vielen Fach- und Regionalausdrücken scheiterte.

So entschloss ich mich, Fachausdrücke aufzulisten. Jedoch gibt es deren so viele, dass ich den weiteren Entschluß fasste, ein ganzes Buch mit gastronomischen Begriffen zu verfassen und ich bin überzeugt, es besteht genügend Interesse, da sehr viele dieser Ausdrücke an keiner Universität gelehrt werden.

Es wurde eine harte Arbeit von Jahren, die keine Freizeit mehr gestattete. Aber ich glaube, wünsche und hoffe diese Arbeit hat sich auch für Sie gelohnt.

Ein mitnehmbares übersichtliches Taschenbuch anzufertigen war ein schwerer Zwang, bei derartigen vielen Informationen, die ich an Sie weitergebe. Trotzdem habe ich versucht, es nicht in trockener Lexikonform zu gestalten. Deshalb sind auch „Schmunzeleien“ und Tipps zur Kurzweil eingebaut.

Auch wollte ich kein mit Bildern gestrecktes Buch, sondern nur Information liefern, die Ihnen den größtmöglichen Gaumengenuss bringen soll.

Außerdem habe ich mich bemüht, viele Ausdrücke aus dem neuen "Küchendeutsch" jedem Normalbürger verständlich zu machen. (Zum Beispiel finde ich gar nicht gut: Kohl an Saumagen)

Dieses Buch soll sowohl dem Touristen, sowie dem Ferienhausgast, als auch dem Einkäufer und dem Gastronomiebeschäftigten ein brauchbarer Führer sein! Es kann Sie in eine neue kulinarische Welt entführen! Nicht nur Steaks mit Fritten! Werden Sie Gourmet, auch zu Hause. Das Leben ist zu kurz, um den Magen nur ruhig zu stellen! Fangen Sie an, zu genießen! Ab sofort!!

Gönnen Sie nicht nur den Franzosen die leiblichen Genüsse! Auch wir müssen bis zu unserem Lebensende essen. Jede versäumte Gaumenfreude ist Betrug an uns selbst. Nutzen Sie das Buch für paradiesische Höhenflüge!

Dieses Buch ist meiner lieben Frau Eleonore Hildgard Weber, Madame Ulrike Herail sowie meinem Sohn Sascha in Dankbarkeit gewidmet.

Ihr Peter Weber

Restaurantfachmann, Weinkaufmann und Juwelier, der mit Leidenschaft kocht und immer allem Edlen, Schönen, Guten und Leckeren zugetan ist!



Hinweise zur Benutzung

- Wertungen** ♥ bedeutet: sehr lecker,
♥♥ = teuflisch lecker,
♥♥♥ = göttlich
👉 = nicht sonderlich empfehlenswert
(selten in der französischen Küche)
- Abkürzungen** ugs. = umgangssprachlich,
reg. = regional(-sprachlich),
u. a. = unter anderem
S + P oder auch P + S bedeuten Salz und Pfeffer,
bzw. Pfeffer und Salz
(↑), (↓) (die Pfeile) bedeuten keine Wertung,
sondern die Suchrichtung!
- Schriftstil** *Kursiv Geschriebenes* bedeutet die regionale Herkunft
"und" ist bei Platzbedarf durch "&" ersetzt.
Zum schnelleren Finden der Begriffe sind manche
Buchstaben fettgedruckt.
- Hinweise** Unter "**GARNITURES**" finden Sie die Zubereitungen
oder Beilagen!
Im **ANHANG** sind mehr als 600 KÄSESORTEN zu
finden sowie der Deutsch-Französische Sprachführer,
Orte, Regionen und vieles andere Wichtige.
- Allgemeines** "GENIESSEN" heißt für mich auch ein gutes "GE-
WISSEN" haben, die Kreatur zu achten, artgerecht
und erträglich zu behandeln, nicht den Fröschen die
Schenkel "herauszudrehen" und den "Rest" lebend
auf den Müll zu schmeißen, kein Schildkrötensüpp-
chen genüsslich zu schlürfen, weil diese Tiere am
Aussterben sind oder Singvögel, die meine Ohren er-
freuen, zu verzehren. Deshalb habe ich für einige die-
ser "sadistischen" Spezialitäten" keine näheren An-
gaben gemacht! Die Natur besitzt so viele kulinari-



sche Köstlichkeiten, daß man darauf verzichten soll und muss!! Danke für Ihr Verständnis! Genießer sein heißt auch: Die Natur und Kreatur achten und lieben, so wie sich selbst.

Manche Angaben über Gerichte sind so gehalten, daß man sie, bei etwas Kochkenntnis, auch nachkochen kann; dazu gibt es einige Tipps. Nutzen Sie das!

Dazu gutes Gelingen und ich hoffe: "Zufriedene Mienen danken es Ihnen".

Um möglichst viel an Begriffen zu bieten, habe ich auf die Artikel der Wörter, Angaben und Aussprache verzichtet und das Buch nicht mit Bildern gestreckt.

Gefällt Ihnen aber die Art und Weise, wie ich dieses Buch gestaltet habe, können Sie an den Verlag schreiben. Jedes Lob von Ihnen wäre Balsam für meine Seele!

Verbesserungsvorschläge und Ergänzungen können in der nächsten Auflage berücksichtigt werden. Im voraus meinen besten Dank!

Noch ein Tipp: mit einem Miniwörterbuch, einer Frankreich-Landkarte, diesem Buch und einem vollen Ersatzkanister sind Sie voll für Ihre Gourmetreise durch "LA FRANCE" gerüstet.

A

à, à la, au, aux	mit, auf, nach Art von ... siehe (↓) Garnitures
à la broche	am Spieß
à la carte	(Bestellung) nach der (laut) Speisekarte
à la carte du jour	nach der Speisekarte des Tages essen
à commander	zu Bestellen
~ au début du repas	am Anfang der Mahlzeit zu bestellen
à la discrétion	nach Belieben, soviel man möchte
à emporter	zum Mitnehmen
à l' étuvée	im Dampf gegart
à ma façon	nach meiner Art (nach Art des Hauses)
à la minute	schnell, auf den Punkt (die Minute) zubereitet
à la mode de ...	auf Art von ... siehe (↓) GARNITURES
à moitié prix	zum halben Preis
à la nage	im Fischesud gekochte Fische oder Meeresfrüchte
à part	getrennt, extra serviert, daneben (z. B.: Saucen)
à partir de ...	ab ... z. B.: ... Gramm, für ... Personen, Größe ...
à la place de ...	anstatt, an der Stelle von ...
à point	auf den Punkt, innen rosa, außen knusprig gebraten (der Garpunkt bei Fleisch)
à recommander	zu empfehlen
à ta santé!	auf dein Wohl! Prost!
à volonté	nach Belieben, so viel man mag
à votre goût	nach Ihrem Geschmack
à votre santé (à la votre)	auf Ihr Wohl, Prost
Abaisse (Pâte)	ausgerollter Teig
Abalone	(See-) Ohrschnecke mit breitem Fuß
Abatis oder Abattis	1. Geflügelklein, auch Innereien 2. (Schlacht-) Abfälle, -Reste
Abatis de canard	Entenklein
Abatis de dinde	Putenklein
Abatis d' oie	Gänseklein
Abatis d' oie	Gänseklein mit Gänseschmalz, Zwiebeln, Speck
périgourdine	und Gemüse (<i>Périgord</i>)
Abatis de volaille	Geflügelklein

Abatis de volaille à la bourguignonne	Geflügelklein mit gehackten Zwiebeln und Speck, in Rotwein geschmort
Abatis de volaille aux navets	Geflügelklein in Sauce Béchamel (Mehl-/Butter-/Eier-Sauce) mit weißen Rüben
Abatis de volaille aux racines	Geflügelklein mit Wurzelgemüse, wie Schwarzwurzeln, weiße Rüben, Karotten usw. und Kartoffelkugeln
Abatis de volaille à la vendéenne	Geflügelklein mit weißen Bohnen, Knoblauch und Kräutern (<i>Loire</i>)
Abats	1. Innereien 2. Fleischabfälle, essbare Fleischreste
Abattoir	Schlachthof, Schlachthaus
abattre	schlachten
Abignades	Gericht aus Innereien, Kutteln, Hälsen, Därmen und Gänseblut (<i>Korsika</i>)
Able (de mer) (Blanchaille)	1. Kleiner Weißbarsch, Blicke, Ukelei; 2. Moderlieschen (eine Lachsart)
Ablette	Ukelei, Laube (karpfenartiger Süßwasserfisch)
Ablutions de table	Fingerschalen
Aboyeur, aboyeuse	Annonceur, Annonceuse (Ansager(innen) in größeren Küchen, die Bestellungen durchsagen)
Abricot	1. Aprikose 2. Aprikosenschnaps
abricoter	die Glasur verstreichen (z. B.: auf Torten)
Abricotine	Aprikosenlikör
Abricots flambés au ...	Aprikosen flambiert mit ... (variablen Spirituosen)
Abricots à la mistral	Halbierte Aprikosen mit Walderdbeerpüree bedeckt, mit Mandeln und Puderzucker bestreut, darauf Schlagsahne
Abusseau	Streifen-, Ährenfisch (dem Seebarsch ähnlich), Priesterfisch
Acarne	Rotbrasse
Accommodage	Zubereitung
accommoder	(Speise) zubereiten
accommoder les restes	aus Resten ein neues Gericht bereiten
Accompagnement	Beilage, besserer Ausdruck ist „ Garniture “ (↓)
Accra (Acra)	Salziger Krapfen
Accroche-maniaque	Topflappenhalter

Accueil	Empfang (Hotel)
Accuncciatu	Ragout aus Hammel-, Kalb-, Pferdefleisch und Kartoffeln (<i>Korsisches</i> Gericht)
Aceline	Fisch, ähnlich dem Barsch
acerbe	herb, sauer, bitter
Achard(s)	Vorspeise aus italienischen oder ostindischem Gemüse, in Essig und Senf eingelegt (süßsauer)
Acide, acide	Säure, säuerlich, scharf
Acide carbonique	Kohlensäure
acidulé	säuerlich, sauer oder pikant
aciduler	Säuern mit Zitronensaft, Essig oder mit Saft von unreifen Trauben zubereiten
Acquit	Quittung
Addition	Rechnung, Verzehrrechnung mit Aufzählung
additionel	zusätzlich
adoucir	versüßen
Afarf	Gericht aus der <i>Ariège</i> : aus Rüben, Milchreis mit Schweinsfüßen und Stockfisch
affiner	verfeinern
Agapes	Festessen/Gastmahl mit Freunden
Agaric	Blätterpilz, dem Champignon ähnlich
Agaric auguste	Riesenchampignon
Agitateur	Rührapparat, Rührmaschine
Agneau	Lamm, Lammfleisch
Agneau de lait	Milchlamm
Agneau de Pauillac	Hervorragendes Lammfleisch aus <i>Pauillac</i>
Agneau de pré-salé	Lamm, das auf salzigen Meerwiesen weidete
Agneau à la provençale	Lamm mit Knoblauch, Tomaten und Oliven
Agnelet	Lämmchen, junges Lamm
Agon	Sardinienähnlicher Süßwasserfisch
Agrumes	Sammelbegriff für Zitrusfrüchte
Aiglefin	Schellfisch
(Aigrefin, Églefin)	
Aiglefin à l'ancienne	Schellfisch in Stücken gekocht, mit Kapernsauce und Pfeffergurkenscheiben
Aiglefin au beurre fondu	Gekochter Schellfisch mit zerlassener Butter

Aiglefin aux fines herbes	Schellfisch gebacken, mit Kräutern, Champignons, Bröseln, darüber mit Weißwein abgelöschter Fond
Aiglefin flamande	Schellfisch (ohne Bier) gedünstet, mit einer Zwiebel / Champignon-Sauce (<i>Picardie, Belgien</i>)
Aiglefin fumé (Haddock)	Schellfisch geräuchert, meist in Milch oder Wasser pochiert, mit Butter und Dampfkartoffeln serviert
Aiglefin à la lyonnaise	Schellfischfilets in Butter gebraten, mit gebratenen Zwiebelringen, Petersilie und brauner Sauce
Aiglefin maître d'hotel	Schellfisch gebraten, mit Kräuterbutter
Aiglefin Mornay	Schellfisch mit Sauce Mornay (↓) (Milch/Käse-Sauce) im Ofen überbacken
Aïgo boullido	Knoblauchsuppe mit Kräutern, mit Ei gebunden, darauf pochiertes Ei und Croûtons in Olivenöl getränkt (<i>Provence</i>)
Aïgo ménagère	Suppe mit Lauch, Röstzwiebeln, Tomaten, Kartoffeln, Kräutern, Safran, Croûtons (<i>Provence</i>)
Aïgo-saou aigre	siehe (↓) Soupe aïgo-saou sauer
aigre-doux; aigre douce	süßsauer
aigretet(te)	säuerlich
Aigrefin	Schellfisch, siehe Aiglefin (↑)
Aiguillat	Dornhai (wird wie Kabeljau zubereitet)
Aiguille	Nadel
Aiguille à brider	Dressiernadel
Aiguille à piquer	Spicknadel
Aiguille à trousser	Dressiernadel
Aiguille de mer (Orphie)	Horn-(fisch) Hecht, dem Makrelenhecht ähnlich
Aiguillette baronne	Stück vom Rumpsteak
Aiguillettes	Länglich geschnittene Fleischstreifen von Rind, Wild, Geflügel oder Fisch
Aiguillettes de canard	Entenbrustfilet
Aiguillettes de saumon Turenne	Gedünstete Lachsfilets mit Champignons, Gurken, Tomaten und Sauce
Aiguisoir	Wetzstahl, Schleifstein
Ail (doux)	Knoblauch (junger Knoblauch)
Ail en chemise à l'ail	Knoblauch mit Schale (Hülse) mit Knoblauch

Aile (ron)	Flügel(chen), Flosse
Ailerons de poulet	Hähnchenflügel
Ailerons de raie	Rochenflossen
Ailerons de requin	Haifischflossen
Aillade	1. Croûtons mit Knoblauch abgerieben und mit Olivenöl beträufelt 2. Knoblauch-Salatsauce (<i>Provence</i>)
Aillade de veau	Kalbfleischwürfel in Knoblauchsauce
ailler	mit Knoblauch würzen
Ailloli (ailoli)	1. Knoblauchpüree kalt, mit Olivenöl (<i>Provence</i>) 2. Knoblauchsauce oder -Mayonnaise
Ailloli de morue salée	Stockfischwürfel mit Eiern, Gemüse, Muscheln, Knoblauchmayonnaise
Airelles (noires)	Heidelbeeren
Airelles myrtille	Blaubeeren
Airelles rouges	Preiselbeeren
Al(l)ache	Ohrensardine
Albacore (Germon)	Weißer Thunfisch
Albarelle	Baumpilz, Speispilz
Alberge de Tours	Säuerliches Obst, zwischen Aprikose und Pfirsich
Albran	Sehr junge Wildente (läufiger Teenager)
Alcool	Alkohol (kann Ihrer Leber schaden; befragen Sie vorher Ihren Arzt oder Sanitäter!)
Alcools blancs	Weißer Obstschnäpse (Vitamine flüssig?)
Alénois	Gartenkresse
Alge (verte)	(Grün-) Alge
Alginat	Geliermittel aus Algen
Alico(t) (Alicuit)	Eintopf mit Geflügelragout, Speck, Karotten, Knoblauch, Kartoffeln (<i>baskisch</i>), auch mit Steinpilzen und Esskastanien (<i>Languedoc</i>) ♥
Aligot	Kartoffelpüree mit Cantal-(Kuhmilch-) Käse und Knoblauch (<i>Auvergne</i>)
Aliment(ation)	1. Ernährung 2. Lebensmittel(-Geschäft)
Alimentation générale	Lebensmittelgeschäft
Allache	Sardine aus dem <i>Mittelmeer</i>
allemand(e)	deutsch(e)
Allemande (Sauce ~)	Weißer Sauce mit Eigelb und Sahne gebunden

Allumettes	1. Gebäck aus Blätterteig 2. Streichhölzer 3. Kartoffeln oder andere Gemüse in Streifen, Streichholzkartoffeln (Pommes allumettes)
Allumettes aux anchois	Stangenförmige Blätterteigtäschchen mit Sardellenfilets gefüllt
Allumettes au fromage	Käse-Blätterteigstäbchen
All-y-oli	Katalanische Knoblauchmayonnaise (<i>Roussillon</i>)
Alose	Maifisch, Alose, Else (nicht Tante Else), Finte, Mutterhering
Alose au court bouillon	Maifisch im Fischsud
Alose à la crème	Pochierter (angekochter) Maifisch mit Rahmsauce
Alose farcie au four	Maifisch gefüllt und im Ofen gegart
Alose à la hollandaise	Gekochter Maifisch mit Sauce hollandaise (↓)
Alose de mer (Bécasseau)	Seelerche, Wasserläufer, Stelzenvogel
Alose à l'oseille	Maifisch mit Sauerampfer gegrillt oder gebacken
Alose à la portugaise	Maifisch mit Pilzen, Tomaten und Zwiebeln, in Wein geschmort
Alose provençale	Alose mit Fischfüllsel garniert, in Öl und Weißwein mit Knoblauch und Tomaten geschmort
Alouette	Lerche, Singvogel! (Keine weiteren Angaben!)
~ de mer (Bécasseau)	Seelerche, Wasserläufer, Stelzenvogel
Alouette sans tête	Gefüllte Rinderroulade (ugs.)
Aloyau	Lendenbraten (vom Rind), ganzes Lendenstück, Rückenstück ♥
Aloyau à la broche	Lendenstück gespickt, in Weißwein und Armagnac, am Spieß gebraten (ha! Armagnac!) ♥
Aloyau à la broche à la landaise	Lendenbraten mit Thymian, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Muskat in Wein & Armagnac (ja!) mariniert, am Spieß gebraten, dazu Auberginen ♥
Aloyau rôti	Gebratenes Lendenstück
Alphée	Krustentier, Zubereitung wie Hummer oder Languste
Alycuit, (Alico)	Schmorragout von Enten- und Gänseklein, mit Knoblauch, Maronen, Pilzen, Kartoffeln oder Karotten ♥
Amande (mondée)	Mandel (geschält)
Amande de mer (Venus)	Herzmuschel, Venusmuschel (Die schöne Muschel!)

Amande pralinée	Gebrannte Mandel
Amande salée	Gesalzene Mandel
Amandine	Biskuit-Mandeltörtchen mit Früchten, glaciert
Amanite	Lamellenpilz, Wulstling, Holzschwamm ! Manche amanites sind hochgiftig!!
Amanite blanche	Hochgiftiger Lamellenpilz!!
Amanite des Césars	„König der Pilze“ ♥ : gelblich-brauner Lamellenpilz, wächst wild im <i>Mittelmeerraum</i> (braucht Wärme, mit wunderbarem Aroma und sehr feinem Fleisch; aber wenn er zu jung geerntet wird, kann er mit dem giftigen „Amanite blanche“ verwechselt werden!
amer, (amère)	bitter
Américaine (à l' ~)	Sauce zu Schalentieren: aus Olivenöl, gehackter Zwiebel, Tomatenmark, Knoblauch, Weißwein, Butter, Sherry oder Madeira
Amidon de blé	Weizenstärke
Ammocète	Querder, dem Neunauge verwandter Fisch
Amourette (de bœuf)	Rückenmark (vom Rind) (macht Männer stark!)
~ de veau, ~ d'agneau	Rückenmark vom Kalb, ~ vom Hammel
Amourettes	1. Rückenmarkscheiben
	2. Ugs.: Hoden vom Stier oder Hammel
Amuse-bouche (-gueule)	„Gaumenkitzler“: appetitanregende Vorspeise (!)
Ananas (à la) chantilly	Gezuckerte Ananasscheibe mit Schlagsahne
Ananas givré	Ananas-Eis in der Ananasschale
Ananas au kirsch	Ananasscheibe in Kirschwasser getränkt
Ananas au marasquin	Ananasscheibe in Maraschino getränkt
Anchoïade	Sardellenpaste mit Knoblauch und Öl (<i>Provence</i>), meist auf kleinen Toasts, im Ofen überbacken
Anchoïade corse	Sardellenpaste mit Knoblauch und Öl, Feigen und Nüssen auf kleinen Toasts, im Ofen überbacken (Vorspeise)
Anchoïade draconaise	~ zusätzlich mit hartgekochten Eiern & Zwiebeln
Anchoïade (à la) languedocienne	Sardellenpaste gemischt mit Tomatenstücken, Eiern, Oliven und gehackter, roter Zwiebel, angemacht mit Essig/Öl/Senfsauce (<i>Languedoc</i>)
Anchoïade à la provençale	Toasts mit Sardellen- und Knoblauchpaste überbacken (Vorspeise)

Anchois	Anchovis, Sardelle
Anchois à la basque	Frische Sardellen, paniert und frittiert (<i>baskisch</i>)
Anchois à la courtisane	Sardellen mit Duxelles gefüllt, pochiert in Weißwein, auf Croûtons angerichtet, mit Kartoffelkroketten serviert
Anchois à la diable (scharf gewürzt)	Sardellen in Streifen, geölt, paniert, frittiert, auf Croûtons serviert
Anchois marinés	Frische Sardellenfilets, kalt, mariniert, meist auf Gemüse serviert
Anchois à la niçoise	Sardellen „ <i>Nizza</i> “, ohne Gräten, mit Fischfarce gefüllt, in Fischsud mit Weißwein zubereitet
Anchois en saumure	Eingelegte Sardellen
Andouille	1. Schlacken-, Fleischbratwurst, zum Aufschnitt 2. Schweinedarm gefüllt mit Eingeweiden (Kaldaunen); wird kalt gegessen
Andouille chaude	Warme Wurst
Andouille fumée	Mettwurst geräuchert
Andouille de Jargeau	Wurst aus Schweine-Brust und -Schulter
Andouille à la poêle	Wurst(scheiben) in der Pfanne angebraten
Andouille de vire	Geräucherte Schweinekuttelnwurst (<i>Normandie</i>)
Andouillette	Kleine Bratwurst aus Kutteln oder Innereien
Andouillette de Cambrai	Kleine Wurst mit Leber- und Kalbspansen im Schweinedarm, im Kräutersud gekocht (<i>Nord</i>)
Andouillette à la lyonnaise	Kuttelbratwurst mit Zwiebelringen, Zitronensaft und Petersilie serviert (<i>Lyon</i>)
Andouillette de mouton	Hammel-Schlackenwurst
~ à la strasbourgeoise	Straßburger Kutteln-Würstchen mit Sauerkraut
Andouillette de Troyes	Kleine Schweins-Bratwurst (<i>südl. Champagne</i>)
Andouillette au vin blanc	Bratwurst in Weißwein, mit Zwiebeln geschmort
Andouillette vouvrienne	Kleine Bratwurst in Wein gekocht
Anémone de mer actinie	Korallentier
Anet (Aneth)	Dill
Ange de mer	Meerengel: Seefisch, circa 2 Meter lang
Angélique	Engelwurz, oft zum Würzen benutzt, aber auch als (oder im) Salat, an Fisch, gekochtem Fleisch, in Marmeladen und in der Likörherstellung

Angélique de Niort	Engelwurz, mit Zucker kandiert (<i>Poitou</i>) (des Engels Wurz in Zucker eingelegt, das ist himmlisch)
anglais(e)	englisch
anglais	(Fleisch) halb durchgebraten (circa 10 Minuten)
Anglaise au groseilles à maquereaux	Heiße Sauce mit Makrelen, Spinat und mit Bouillion
Anguille	(Fluss-)Aal (Wanderfisch)
Anguille à l'aneth	Aal, gekocht in Dillsauce
Anguille à l'anglaise	Flache Scheiben vom Aal, mariniert und frittiert
Anguille à l'arlésienne	Aal mit Sardellenbutter und Zwiebeln (<i>Arles</i>)
Anguille en aspic	Kalter Aal in Sülze frittiert
Anguille de Bicou	Aal mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch (<i>Südfrankreich</i>) (Das fetzt! Ein Armagnac danach!!)
Anguille à la bordelaise	Aalstücke in Bordeaux-Rotweinsauce gegart
Anguille à la bourguignonne	Aal in Burgunder-Rotwein geköchelt, mit Zucker, Knoblauch, Petersilie, Thymian, Lorbeer, Cognac, Champignons, Mehlbutter, Sahne, S + P, mit gebratenen Krebsen und Croûtons serviert
Anguille à la broche	Aalstücke am Spieß gebraten
Anguille à la crème	Aal in Sahne, mit Karotten und Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie, Thymian, Lorbeer, trockenem Weißwein, Krebsen, Champignons, Cognac, Crème fraîche und Croûtons
Anguille à la diable	Aal gerollt, in Weißwein gekocht, mit Senf und Butter, mit Bröseln paniert, gegrillt
Anguille à la flamande	Aal „flämisch“: Aal angebraten, gekocht mit Zwiebeln, Staudensellerie, Weißwein, Kresse, Sauerampfer, Taubnessel, Petersilie, Bohnenkraut, Kerbel, Salbei, Pfefferminze, Eigelb, Sahne
Anguille à la française	Aal in Stücken, gemehlt, in Butter mit Champignons angebraten, in Weißwein, mit Fischfond, gehackten Zwiebeln und Kräutern, S + P, gekocht, mit Sahne und mit Ei legiertem Fond übergossen
Anguille frite	In Öl frittiertes Aal
Anguille en fritot	Aal in Brandteig
Anguille à la gelée	Aal in Sülze
Anguille en gelée	Kalter Aal in Sülze
Anguille aux herbes	Aal mit Kräutern

Anguille marinée Gambrinus	Aal in Biersauce gegart (<i>Belgien</i>)
Anguille marinée au vin blanc	Aal in Weißwein mariniert und gekocht
Anguille à la marinière	Aal, in Weißwein mit Schalotten gegart, auf Croûtons, mit Champignons, Zwiebelchen und Krebschwänzen angerichtet
Anguille à la (en) matelote	Aalragout „Matrosenart“, in Rotweinsauce mit Kräutern, Champignons und Schalotten gegart, mit Blätterteighalbmonden serviert
Anguille de mer	Großer Meeraal (Congre)
Anguille au(en) Muscadet	Aal in Muskatellerwein gegart
Anguille à la normande	Aal „ <i>normannisch</i> “: in Stücken, in Apfelwein, mit Zwiebeln, Champignons und Karotten gedünstet, Fond mit Mehlbutter gebunden, mit Austern oder Muscheln vermischt, mit Croûtons
Anguille Orly	Aal durch Backteig gezogen und frittiert, mit Tomatensauce serviert
Anguille en pochouse	Aal wie „Burgunder Art“ und gewürfeltem Speck
Anguille à la poulette	Aal gemehlt, in Butter angeschwitzt, gekocht, mit Kräuterbündel, Sauce Poulette: Eigelb/Weißweinsauce, mit Champignons, Röstbrotwürfeln
Anguille aux pruneaux	Aal mit Backpflaumen, Speck, Zwiebelchen, in Weißwein gekocht
Anguille rôti	Aal gebraten
Anguille à la rouennaise	Aal in Rotwein, mit Champignons und Austern
Anguille de sable	Sandaal
Anguille Ta(r)tare	Aal mit Sauce Tartare (↓) (richtig wäre „Tatare“!)
Anguille au verjus	Aal gegrillt, mit saurem Traubensaft beträufelt
Anguille au vert	siehe (↑) „ <i>Anguille à la flamande</i> “
Anguille Villeroi	Aalstücke in Fischsud gekocht, kalt mit Villeroi-sauce, paniert, frittiert, Petersilie, Tomatensauce
Anguille au vin blanc	Aal in Weißwein gegart
Angulas	Glasaale (sehr junge, durchsichtige Aale)
Anguries	Wassermelonen-Kompott-Vorspeise (<i>Bugey</i>)
Animelles	Hoden von Fleischtieren, meist vom Hammel (ho!)
Anis	Anis (Gewürz)

Anis étoilé (Badiane)	Sternanis
Anisbrod	Makronen mit Anis
Anisette	Anislikör (z. B.: „Marie Brizard“)
annoncer	Annoncieren, eine Bestellung ausrufen
Annulation	Abbestellung, Streichung
Anodonte	Teichmuschel
Anon	Fisch, ähnlich dem Merlan oder dem Schellfisch
Anone	Tropische Frucht mit hellem Fleisch
antialcoolique	antialkoholisch
A.O.C.	Appellation d'origine contrôlée: die Echtheits-Garantie für Qualitätsprodukte, (z. B.: Käse und Wein, oft auch mit Herkunftsbezeichnung versehen)
à part	gesondert zubereitet oder serviert; extra berechnet
Apéritif	Appetitanregendes, meist alkoholisches Getränk, vor dem Essen
Apéritif offert par maison	Apéritif, vom Haus spendiert (sehr nobel!)
Apéro	Ugs. Aperitif (oft trockener Weißwein)
Apogon	Fisch, ähnlich der Rotbarbe
à point	(bei Fleisch) gar, durchgebraten, medium
Appareil	1. Vorbereitung/Zusammenstellung eines kulinarischen Gerichtes; 2. Fertige Masse, Bindemittel
Appareil à dégeler	Auftaengerät
Appareil à souder les feuilles	Folienschweißgerät
appétissant	appetitanregend (macht an!)
Appétit	Appetit
Apprenti	Lehrling
Apprêt	Zubereitung/Würze für ein Gericht
apprêter	zubereiten
àpre	1. streng, herb (Geschmack); 2. rauh (Klima)
Apron	Kleiner Süßwasserfisch, (Rhone-)Streber (strebt die Rhone rauf und runter) (wie Barsch zubereitet)
Arachide	Erdnuss
Araignée	Grillte Scheibe aus der Rinderhüfte (Beefsteak)

Ar(r)aignée de mer	Ausdruck für krabbenähnliche Krustentiere, verschiedene Meerfische, Meerspinne, Seedrache
Arapède	Napfschnecke (Muschel)
Arbenne	Haselhuhn, „weißes“ Rebhuhn
Arbouse	Sandbeere, Baumerdbeere
Arca (arche de noé)	Zweischaliges Weichtier, muschelartig
Ardéchois	Süße Torte mit Maronenpüree gefüllt
Arđine Bardinet	Aprikosen-Fruclhtlikör (wer Likör hat, hat Humor!)
Ardoise	1. Schiefertafel 2. Rechnung in einem billigem Lokal (früher auf Schiefertafeln geschrieben)
Arête	Gräte
Argent	1. Geld 2. Silber
Argenterie	Silbergeschirr
Argentier	1. Besteckschrank 2. Silberputzer
Argentin	Glasauge (Meerfisch)
Arlequin	Verschiedenes aus Speiseresten (Der Rückblick!)
Armagnac	Traubenbranntwein, ähnlich dem Cognac, in der Gascogne aus weißen Trauben gebrannt
Armoire	Schrank
Armoire à vaisselle	Geschirrschrank
Armoise	Beifuß (Würzkraut)
Armoricaíne	Belon-Auster
Aromates	Pflanzliche Gewürze, z. B.: Zimt, Lorbeer, Vanille, Muskat, Piment usw.; Geschmacksträger
aromatisé(e)	gewürzt, aromatisiert
aromatiser	würzen
Arôme	Aroma, Duft (Gewürz), Wohlgeruch (z. B.: Wein)
Arquebuse de l'Hermitage	Kräuterdigestif mit 50% Alkohol (!)
Araignée de mer	Meerspinne; Krustentier der Languste oder dem Hummer ähnlich (sieht häßlich aus, aber schmeckt)
Arrière-goût	Beigeschmack
arroser	begießen (z. B.: Fleisch)
Arrouchquilla	Baskische Torte mit Cremefüllung (Roussillon)

Artichauts à l'agenoise	Artischocken mit Sellerie, Kalbsnieren und Schalotten (<i>Agen, Lot-et-Garonne, Gascogne</i>)
Artichauts à l'aïoli	Artischocken gedämpft, mit Knoblauchmayonnaise
Artichauts au barbecue	Auf Holzkohlen oder Rebenästchen gegrillte Artischockenhälften
Artichauts à la Barigoule	Artischocken mit einer Masse aus Schinken, Champignons, Sardellenfilets, in Weißwein und Kräutern der Provence
Artichauts à la bretonne	Artischockenstücke in Öl und Butter gekocht, mit gehackten Zwiebeln und Apfelwein (Cidre)
Artichauts à la cannoise	Artischocken in Wein-Schinken-Champignon-sauce (<i>Cannes</i>)
Artichauts crus à l'huile	Artischocken roh, in Salatsauce
Artichauts à la diable	Artischocken gekocht, mit Cayennepfeffer, im Teigmantel, (teuflisch) scharf
Artichauts à la florentine	Artischockenherzen mit Weißwein, Spinat und Tomaten gegart, nach „Florentiner Art“
Artichauts à la grecque	Artischocken „griechisch“, mit Zwiebeln, Zitrone, Fenchel, Sellerie, Koriander, Thymian, Lorbeer Erdartischocken
Artichauts de Jérusalem	
Artichauts lyonnais	Artischocken „Lyoner Art“, in Bouillon
Artichauts en marinade	Artischocken in Essig und Öl mit Kräuterbündel gekocht, als kalte Vorspeise (auch mit Dip)
Artichauts Mireille	Zarte, kleine Artischocken mit Perlzwiebeln und Tomaten in Olivenöl gedünstet
Artichauts au naturel	1. Gekochte Artischocken „natur“ 2. Kürbisart
Artichauts à la poivrade	Artischockensalat mit Öl-Pfeffer-Marinade
Artichauts au thym	Geschmorte Artischocken mit Zwiebeln, Speck, Knoblauch, Thymian, Pfeffer und Salz
Ascenseur asiatique	Aufzug, Lift asiatisch
Asperge (en branche)	Stangenspargel
Asperges blanches	Weißer Spargel
Asperges Chantilly	Spargel gekocht, mit Sauce Chantilly (↓)

Asperges à la crème	Spargel (Stücke) in Sahnesauce
Asperges à la flamade	Spargel mit hartgekochten, zerdrückten Eiern, ausgelassener Butter, „nach Flandernart“
Asperges à la Fontenelle	Spargel mit Eiern und zerlassener Butter
Asperges au gratin	Spargel mit Sauce Mornay (↓) (Käse/Sahnesauce) & geraspelttem Emmentalerkäse überbacken
Asperges à la hollandaise	Spargel gekocht, mit Sauce hollandaise (↓) (Eigelb/Buttersauce)
Asperges à l' huile	Spargel in Öl-Marinade
Asperges au jambon	Spargel gekocht, mit Schinken
Asperges en marinade à la mode de Nice	Spargel „Nizzaer Art“, in gewürzter Weißweinsteinmarinade
Asperges à la milanaise	Spargel mit brauner Butter, Parmesan, Spiegelei
Asperges sc. mousseline	Spargel gekocht, mit Sauce mousseline (↓)
Asperges au naturel	Gekochter Spargel, natur, meist nur mit Butter
Asperges à la polonaise	Spargel gekocht, darüber gebutterte, geröstete Semmelbröseln, gehacktes Ei und Petersilie
Asperges en petits pois	Spargel mit grünen Erbsen, in Eigelb-Zwiebel-Kräuter-Sauce
Asperges à la sauce blanche	Spargel gekocht, in weißer Sauce
Asperges sauvages	Wilder Spargel
Asperges vertes	Zarter grüner Spargel (ungeschält)
Asperges (à la) vinagrette	Kalte Spargeln in Essig/Öl/Kräutersauce
Asperges violettes	Violette Spargel
Aspérule	Waldmeister
Aspic	1. Aspik Gelee; Sülze; 2. Lavendel
Aspic de bécasses	Waldschnepfe in Aspik
Aspic de foie gras	Gänseleber in Aspik
Aspic de veau assaisonné(e)	Kalbfleisch in Aspik
Assaisonnement assez cuit	gewürzt, abgeschmeckt, angerichtet (z. B.: Salat)
Assiette	Würze, Würzung, Zugabe, Zutat, auch Salatsauce gut gebraten, durchgebraten (Fleisch)
Assiette creuse	1. Teller
Assiette à dessert	Suppenteller Dessertteller

Assiette plate	Flacher Teller
Assiette en porcelaine	Porzellanteller
Assiette à soupe	Suppenteller
Assiette	2. Teller mit Aufschnitt, Gemüse, Salaten usw.
Assiette anglaise	Kalte Platte mit Wurst- und Bratenaufschnitt, Schinken und Cornichons (kleine Gürkchen)
Assiette de charcuterie	Wurstplatte
Assiette de cochonilles	Aufschnittplatte vom Schwein: Schinken, Pastete und Wurst
Assiette de crudités	Rohkostplatte
Assiette de fruits de mer	Meeresfrüchteplatte, meist mit Muscheln, Austern, Krabben, Langusten, Seeigeln
Assiette du pêcheur	siehe (↑) Assiette de fruits de mer
Assiette (des) pêcheurs	siehe (↑) Assiette de fruits de mer
Assiette à poisson	Teller mit (verschiedenem) Fisch
Assiette de salade	Salatteller
Assistant du chef de cuisine	Assistent des Küchenchefs, meist für die Kal- kulation, Verwaltung, Einkauf usw. zuständig
assorti(e)	gemischt, ausgewählt
Assortiment	Sortierte Zusammenstellung, Auswahl, Sortiment
Assortiment de charcuterie	Kalte Platte mit verschiedener Wurst und Schinken
Assortiment de crudités	Rohkostplatte
Assortiment de fruits de mer	Platte mit Meeresfrüchten, meist mit Muscheln, Austern, Krabben usw.
Assortiment de hors-d'œuvre	Gemischter Vorspeiseteller
Athérine (prêtre)	Streifenfisch, Priesterfisch, dem Seebarsch ähnlich
Âtre	Herd, Kamin
At(t)riau	Flache, abgerundete, gebratene Wurst aus Schweineleber, Kalbfleisch, Zwiebeln & Provencekräutern
Atte	Kaltes <i>belgisches</i> Schweinefleischgericht (dazu Bier!)
attendrir	Zart, weich, mürbe machen von Fleisch oder Gemüse, durch marinieren, spicken oder klopfen
Attendrisseur	Fleischmürber, Steaker
Attente ...	Wartezeit ...

Attereau	1. Großer Fleischkloß 2. Spießchen mit Leber, Nieren & Fett, im „Netz“ gebraten (<i>Burgund</i>) oder schwimmend ausgebacken; mit Sauce 3. Garnierspieß
Attereau de cervelle	Spießchen mit (Kalbs-)Hirn
Attereau aux cervelles d'agneau	Spießchen mit Lammhirn, kräftig gewürzt, paniert und frittiert, mit gebackener Petersilie
Attereau de foies de volaille	Spießchen mit Geflügelebern und Champignons, paniert und gebraten
Attereau au parmesan	Käsestäbchen
Attereau de ris de veau à la moderne	Gebratene Spießchen aus Kalbshirn, Butter, Eigelb, Madeira, Crème fraîche und Bröseln
Attignole	Kleiner „ <i>normannischer</i> “ Fleischkloß
au (aux)	mit, auf, nach Art von ...(↓) Garnitures
au bain-marie	im Wasserbad gekocht
au basilic	mit Basilikum (-Sauce)
au beurre	mit Butter, mit (in) flüssiger Butter (gedünstet)
au bleu	blau, Süßwasserfische „blau“ im Würzsud gekocht
au caramel	mit Karamell
au chèvre chaud	mit warmem Ziegenkäse
au chocolat	mit Schokolade
au choix	nach Wahl; auszuwählen, nach Wunsch
au feu de bois	vom Holzkohlenfeuer
au four	im Ofen gebacken, überbacken
au gratin	im Ofen überbacken, gratiniert
au jus	mit dem Fleisch- oder Bratensaft
au lieu de ...	anstatt ..., an Stelle von ...
au revoir	Auf Wiedersehen
Auber	Artischockenböden mit Hühnerpüree gefüllt, dazu Madeirasauce (oft als Garnitur zu Geflügelbrüstchen, Tournedos oder Lammkoteletts)
Auberge (de campagne)	Landgasthof mit kompletten Mahlzeiten
Aubergine	Aubergine, Eierfrucht meist lila, auch gelb (weiß)
Aubergines à l'ail et aux anchois	Kaltes Auberginenpüree mit Knoblauch, Zwiebeln und Sardellen
Aubergines en beignets	Auberginen in Teig gebacken
Aubergines au beurre	Auberginen mit Butter(sauce)

~ aux champignons	Auberginen mit Pilzen gefüllt
Aubergines à la crème	Auberginen in Rahmsauce
Aubergines en daube	Auberginen im Topf geschmort
Aubergines à l' égyptienne	Auberginen „ägyptisch“, mit Zwiebeln und Tomaten
Aubergines farcies à la niçoise	Auberginenhälften, gefüllt mit einer Sardellen-/Eier-/Parmesan-Füllung (<i>Nizza, Côte d'Azur</i>)
Aubergines à la languedocienne	Auberginen mit Tomaten und Paprikaschoten, in Öl gebraten, mit Muskat gewürzt (<i>Languedoc</i>)
Aubergines à la niçoise	Auberginen mit Sardellen und Knoblauch (<i>Nizza</i>)
Aubergines à la nîmoise	Auberginen gesalzen, mit Tomaten, grünen Paprikaschoten, Kräutern und Knoblauch in Öl gegart, mit Zitronensaft, kalt serviert (<i>Nîmes</i>)
Aubergines à l' œuf	Auberginen mit Eier-/Käse-/Speck-Füllung
Aubergines à la provençale	Gebratene Auberginenscheiben mit Butter, geschmolzenen Tomaten, Knoblauch und Semmelbröseln (<i>Provence</i>)
Aubergines à la turque	Auberginen „türkisch“, mit Hammelhack gefüllt
Aubergiste	Wirt
Audiat	Perlgraupensuppe
Aujourd`hui, le Chef vous propose ..., (recommande ...)	Heute empfiehlt Ihnen unser Küchenchef ...
Aulx	Knoblauch (als Speise)
Aumônière	Dessert in Geldsäckchenform, im Ofen gebacken
Auriol	<i>Marseiller</i> Name für die Makrele
Autocuiseur	Schnellkochtopf
aux ...	mit, auf, nach Art, (↓) Garnitures
aux aromates	mit Kräutern und Gewürzen
aux lardons	mit Speckwürfeln
aux oignons	mit Zwiebeln
aux 4 Épices	mit 4 Gewürzen (Zimt, Ingwer, Nelken, Muskat)
avec garniture de ...	mit Beilage von ...
avec glaçons	mit (auf) Eiswürfeln
avec plaisir	mit Vergnügen
avec supplément	mit Aufpreis, Zuschlag
Aveline	Lambertshaselnuss
Avisance	Hackfleisch im Teig gebacken (<i>Belgien</i>)

Avocat au crabe
Avocat aux crevettes
Avocat vinaigrette
Avoine
 Flocons d'avoine
azyme

Avocado mit Krebsfleisch gefüllt
 Avocado mit Garnelenfleisch gefüllt
 Avocadohälften mit (↓) **Sauce vinaigrette**
 Hafer
 Haferflocken
 ungesäuert, ohne Hefe, ungesäuertes Brot

B

Baba
Baba au rhum
Babeluttes
Babeurre
Bac à légumes
Bacalo à la biscaïana

Kleine Hefeküchlein mit süßen Rosinchen
 Rosinenhefeküchlein mit Rum getränkt
 Flandrische Butterkaramellen
 Buttermilch, geschlagene Milch
 Gemüseschale (im Kühlschrank)
 Stockfischstücke mit Tomatensauce und
 Paprikastreifen (*baskisch*)

Bacon
Baden-Baden
Badiane
badigeonner
Badoit
Badrée
Baeckeoffe (Baekoffe)

Geräucherter Schweinespeck
 Wildgarnitur: halbe Birne mit Johannisbeergelee
 Sternanis
 bepinseln, einpinseln
 Mineralwasser (wenig Kohlensäure)
 Marmelade aus Birnen und Äpfeln
Elsässer Gericht: Schweine-, Rind- und Hammel-
 fleisch auf Kartoffelscheiben, Zwiebeln und
 Kräutern, mit Riesling im Ofen geschmort
 sich vollfressen (ugs.) (na, wer tut denn sowas?)

bâfrer
Bagna cauda

Sauce aus Olivenöl, Butter, Knoblauch, Sardellen,
 Trüffeln und Tomatenpüree, in die Gemüse
 getaucht wird (*Provence*)

Baguette

1. Pariser Brot: dünnes, langes Stangen-Weißbrot,
 circa 70 cm lang, circa 250 Gramm schwer
 2. Chinesische Esstäbchen

Baie (de genièvre)
Baie de ronces
Baies rouges

(Wacholder-)Beere
 Brombeere
 Sammelbegriff für Johannis-, Heidel- und
 Walderdbeeren

Bain-marie
Baiser

Wasserbad
 Schaumgebäck, Meringue, Kuss

Bajone de porc	Schweinebacke
Balance	Waage
Balane	Meereichel, Seetulpe, Seepocke (Krustentier)
Balaou	Makrelenhecht
Baleine	Wal(fisch)
Baliste	Hornfisch, Drückerfisch
Ballon	1. Biermaß: circa 0,20 Ltr. 2. Bauchiges Glas
Ballotine	1. Kleine, süßige Roulade, aus Fisch, Fleisch, Geflügel oder Wild, mit Füllung (auch kalt) 2. Sülze 3. Gefülltes Spanferkel
Ballotine d'agneau à la provençale	Lammfleischroulade mit Knoblauch & Gebirgskräutern gefüllt (~ aux herbes de la montagne)
Ballotine de canard	Entenroulade
Ballotine de congre	Meeraalroulade
Ballotine de dinde	Truthahnroulade
Ballotine pistachée	Entenroulade mit Gelee überzogen
Ballotine de volaille	Geflügelroulade
Bambou	1. Bambus 2. Chinesischer Pilz
Bananes farçies à la crème de marrons	Bananen gefüllt, mit Sahne & Esskastaniencreme
Bananes flambées (au rhum)	Bananen gebacken und (mit Rum) flambiert oder anderen variablen Spirituosen
Bananes (à l') hôtelière	Bananenscheiben mit Maraschino und Curaçao getränkt, mit Puderzucker bestreut; kühl serviert
Bananes à la niçoise	Bananen längs aufgeschnitten, das Fleisch mit Puderzucker und Maraschino püriert, in die Schalen zurückgefüllt und im Ofen glaciert
Banquet	Ausgiebiges Festmahl, Bankett
Bar	1. Bar, Wirtschaft, Theke, Stehbierhalle, Kneipe 2. Seebarsch, Barbe, Meerwolf, Wolfsbarsch
Bar américaine	Bar (wie in <i>Deutschland</i>)
Bar comptoir	Einfacher Stehausschank, auch mit Barhockern
Bar bouilli	Barsch in (↓) Courtbouillon gesotten, mit Butter
Bar braisé au champagne	Barsch in Champagner geschmort

Bar étuvé à la vapeur de varech	Seebarsch über Seetangdampf gedünstet
Bar flambée	Gegrillter Seebarsch mit Cognac flambiert, meist mit Ratatouille-Gemüse (↓) und Zitronenvierteln serviert
Bar en croûte	Barsch im Blätterteigmantel in Butter gebacken, mit Champignons, Schalotten, Zitronensaft & Petersilie
Bar en gelée	Gekochter Barsch ohne Haut in Gelatine, mit Eierscheiben in kleinen Tomaten kalt serviert
Bar à la normande	Gekochter Barsch mit Cidre-Butter-Sahne-Sauce
Bar à l'oseille	Mit Sauerampfer gefüllter Barsch
Bar poché au beurre blanc	Pochierter Seebarsch mit weißer Butter(-Sauce)
Bar à la provençale	Barsch in Weißwein, mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Butter geschmort (<i>Provence</i>)
Bar rayé	Gestreifter Barsch (sehr modisch dieser Barsch!)
Bar au vin blanc (nach klassischer Zubereitung)	Seebarsch in Weißwein gekocht; mit Krevetten, kleinen Champignons, Muscheln, Tomaten, Zwiebeln, Butter & Olivenöl. Gewürzt mit Thymian, Lorbeer, Fenchel, S + P
Barbaque	Minderwertiges Fleisch (deiffil!)
Barbarie (Canard de ~)	Freilaufende Ente mit festem, magerem Fleisch
Barbarine	Kürbisart
Barbe-de-bouc	Bocksbart, wilder Haferwurz (na,na!)
Barbe de capucin	Bittere, gebleichte Endivie, wilde Zichorieart
Barbeau (Barbilleau)	Barbe, schlanker Süßwasserfisch mit olivgrünem Rücken, den Karpfen zugeordnet, bis 70 cm lang und bis 4 kg schwer, sehr feines, aber auch sehr grätiges Fleisch (man hat Arbeit damit!)
Barbeau bourguignonne	Barbe, mit Kräuterstrauß in Rotwein zubereitet
Barbeau farci	Barbe, mit gehacktem Ei und Champignons gefüllt
Barbeau à la mentonnaise	Barbenfilets mit Hechtfarce gefüllt, gemehlt und in Butter gebraten
Barbeau Mirabeau	Barbe mit Sardellenfilets gespickt, im Ofen mit Olivenöl gebraten, mit Sardellenbutter serviert