



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 - Vegetarisches Vorspieren und Snacks
- Seite 3 - Kochrezepte aus Angeln
- Seite 4 - Veganes Dessert
- Seite 5 - Getränke
- Seite 6 - Zwischendurch: ein Gebet !
- Seite 7 - So kocht 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

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



Vegetarisches Vorspiesen und Snacks:

Marinierter Spitzkohl mit Champignons

Menge: 6 Portionen

750 Gramm Spitzkohl, 300 Gramm Champignons, 2 Esslöffel Mehl
etwas Meersalz, 50 Milliliter Apfelessig, 100 Milliliter Kochflüssigkeit vom Spitzkohl
75 Milliliter Speiseöl, 1 Prise grob gemahlener bunter Pfeffer
2 Esslöffel Speiseöl

Für die Croûtons:

6 Scheiben Toastbrot, 2 kleine Knoblauchzehen
75 Gramm Butter oder Margarine

Den Spitzkohl putzen den unteren Strunk abschneiden. Danach halbieren und abspülen und mit einem Gemüsehobel oder Messer in feine Streifen oder schneiden.

Die Champignons putzen Sie:

Pilze saugen Wasser auf und verlieren so ihren Geschmack. Daher empfehlen wir, die Pilze wie folgt zu putzen: Lösen Sie zwei Esslöffel Mehl in einer Schüssel Wasser auf und waschen die Pilze darin etwa 1 - 2 Minuten darin. Das Mehl wirkt wie Schmirgelpapier und die Pilze nehmen so kaum Wasser auf. Danach die Pilze in Scheiben schneiden. Für die Croûtons die Toastbrotscheiben in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und sehr klein würfeln. Die Butter oder Margarine in einer Pfanne zerlassen und die Knoblauch-Würfel darin andünsten. Dann die Brotwürfel hinzugeben und von allen Seiten anrösten.

Die Spitzkohlstreifen in kochendem Salzwasser (alternativ 1 Teelöffel Gemüsebrühe verwenden) etwa 15-16 Minuten garen. Danach lassen den Kohl in einem Sieb abtropfen lassen und die Kochflüssigkeit auffangen. Hiervon 100 Milliliter abmessen.

Den Essig verrühren mit der Kochflüssigkeit vom Spitzkohl in einer Schüssel verrühren und das Speiseöl unter schlagen. Gewürzt wird diese Marinade vorsichtig mit einer Prise Salz und Pfeffer. Anschließend den Spitzkohl unter mischen.

Das Speiseöl in einer Pfanne erhitzen die Champignonscheiben darin kurz und kräftig anbraten. Danach die Champignonscheiben unter den lauwarmen Spitzkohl heben.

Den marinierten Spitzkohl zum Schluss mit den Croûtons bestreuen und das Gericht lauwarm servieren.

Zubereitungszeit: etwa 50 Minuten

Garzeit: Spitzkohl etwa 15 Minuten

Weitere Vegetarische Vorspeisen und Snacks

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=216>

Kochrezepte aus Angeln Regionale Spezialitäten aus Angeln:

Labskaus aus Kappeln

Menge: 4 Portionen

600 Gramm gepökelte Rinderbrust (ohne Knochen)

1 Zwiebel

1 Lorbeer-Blatt

2 Nelken

10 Pfefferkörner

1 Kilogramm mehlig kochende Kartoffeln

4 große Zwiebeln

4 Esslöffel Butterschmalz

500 Milliliter Rinderbrühe

etwas Meersalz

etwas frisch gemahlene Pfeffer aus der Mühle

4 Bismarckheringe oder Rollmöpse

120 Gramm Rote Bete

4 Eier (Größe M)



Die Rinderbrust in einen Topf mit ausreichendem kaltem Wasser geben. Die Zwiebel in kleine Keile schneiden und mit den Lorbeer-Blättern und den Nelken spicken und zu dem Fleisch in den Topf geben. Die Pfefferkörner ebenfalls hinzugeben und alles etwa 2 Stunden köcheln lassen. Dabei den Topf immer mal wieder mit der Schaumkelle abschäumen.

In einem zweiten Topf in der Zwischenzeit die Kartoffeln in Salzwasser garen.

Die großen Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig schwitzen.

Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse zu den gedünsteten Zwiebeln drücken und das gare Fleisch durch den Fleischwolf drehen (bitte eine mittlere Scheibe benutzen). Die Kartoffel-Zwiebel-Masse mit dem durchgedrehten Fleisch und der Rinderbrühe vermischen bis eine dicke Masse entsteht. Diese Masse ein bisschen in einem Topf köcheln lassen und mit dem Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Das Labskaus zum Schluss mit dem Bismarckhering (oder den Rollmöpsen) sowie der Roten Bete und 4 gebratenen Eiern anrichten.

Unser Tipp:

Um eine rötliche Farbe zu erreichen kann der Fleisch-Masse noch etwas Rote-Bete-Saft hinzugefügt werden.

Kochrezepte aus Angeln:

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=269>

Veganes Dessert:

Vegane Honigbanane

Menge: 3 Portionen

1 Banane (Kochbanane, etwa 300 Gramm)
2 Esslöffel Öl
4 Esslöffel Sirup (Reissirup) oder Agavendicksaft
etwas Salz
Currypulver
Muskat

Die Kochbanane erst schälen und dann in etwa 5 Millimeter dünne Scheiben schneiden. Anschließend das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Bananenscheiben bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten. Danach mit den Gewürzen bestreuen.

Die Bananenscheiben jetzt aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller geben und mit dem Reissirup übergießen.

Arbeitszeit: etwa 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Vegane Desserts:

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=214>

Unser Musiktipp:

RUTH HÄNDEL - MEINE LETZTE ZIGARETTE
<https://youtu.be/Mo3NGsWU19Q>

BAP - Deshalv spill mer he - Live 1984
<https://youtu.be/UC3UQEnVM58>

Fettes Brot - Nordisch by Nature
<https://youtu.be/KfWyo2mqXnw>

Thees Uhlmann - Junkies und Scientologen
https://youtu.be/pqT_br2s9Gc

Kochrezepte aus schleswig-holstein Getränke:

Tolker Eierbier (alkoholfrei, aus dem Kreis Schleswig-Flensburg)

Menge: 2 Portionen

1 Liter Malzbier
90 Gramm Zucker (etwa)
1 Zitrone, die Schale davon
etwas Zimt oder Ingwer
2 Eigelb

Süßen Sie das Bier nach eigenem Geschmack. Dann bringen Sie es mit etwas von der Zitronenschale, einem Stück Zimt oder Ingwer fast zum Kochen und verquirlen nebenbei die Eigelbe. Danach rühren Sie die Eigelbe hinein und schlagen das Getränk schaumig.

Variation:

Menge: 3 Portionen

1/4 Liter Milch (3,5 % Fett)
1 Esslöffel Speisestärke
1-2 Eigelb
1 Liter Malzbier

Rühren Sie die Milch mit der Speisestärke in einer kleinen Schüssel glatt, binden Sie die Flüssigkeit mit 1-2 Eigelb ab und geben Sie Alles unter Rühren zu dem heißem Bier.

Kochrezepte aus schleswig-holstein Getränke

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=147>

Zwischendurch: ein Gebet !

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

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

Zu diesem Schritt angeregt wurde ich durch einen Klosterbesuch in der Abtei-kornelimuenster.de

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

Hilferuf eines Bedrohten

O Gott, um Deines Namens willen
hilf mir durch Deinen Namen
schaffe mir Recht in Deiner Kraft!
O Gott, erhöre mein Gebet,
vernimm doch meine Worte!

Denn Fremde sind gegen mich aufgestanden
und die Gewalttätigen trachten mir wieder nach dem Leben.
Sie haben Gott nicht vor Augen.
Sieh, Gott ist mein Helfer,
der Herr ist einer, der mein Leben erhält.
Das Unheil falle zurück auf meine Feinde,
Ja, in Deiner Treue bring sie zum Schweigen.

Freudig will ich Dir Opfer bringen,
Deinem Namen, o Herr, will ich danken:
denn er ist gut!

Aus aller Not hat er mich entrissen,
und mein Auge schaut herab auf meine Feinde.



So kocht Hannover Rezepte, angeregt von Hannover96:

Penne Arabbiata

Angeregt von Thomas Westphal (war mal bei Hannover 96 tätig)

Menge: 4 Portionen

500 Gramm Penne
50 Gramm Speck
3 Chilischoten
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel, in Würfel geschnitten
200 Gramm passierte Tomaten
6 kleine Tomaten
etwas Basilikum
1 Esslöffel Gemüsebrühe (Instant)
1 Spritzer Zitronensaft
1 Teelöffel Tomatenmark



Zunächst in einem Topf das Olivenöl erhitzen, die Zwiebelwürfel hinzugeben und glasig schwitzen. Anschließend das Tomatenmark zugeben und, um Geschmack zu bilden, etwas tomatisieren. Dann die Speckwürfel und den in Scheiben geschnittenen Knoblauch zugeben. Wenn der Speck leicht gebräunt ist, die passierten Tomaten dazu geben, Alles einmal aufkochen lassen und dann die geschnittenen Chilischoten (ohne Kerne) zugeben. Danach den Zitronensaft in die Sauce einrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Nebenbei die Penne in Wasser mit 1 Esslöffel Gemüsebrühe kochen.

Die 6 Tomaten in kleine Stücke schneiden und zur Sauce geben. Je nach Vorliebe kann das kurz vor dem Servieren Geschenken oder auch schon vorher.

Ein Tipp von Thomas Westphal:

Wenn die Zeit da ist, lassen die Sauce ruhig noch ein wenig auf dem Herd köcheln lassen.

So kocht Hannover96 !

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=231>

Witze von Wirtzeschmiede.de

Zwei Ingenieurstudenten schlendern über den Campus. Sagt der eine: "Wo hast Du das tolle Fahrrad her?" Darauf der Andere: "Als ich gestern ganz in Gedanken versunken spazieren ging, fuhr ein hübsches Mädchen mit diesem Fahrrad vorbei. Als sie mich sah, warf sie das Rad zur Seite, riss sich die Kleider vom Leib und rief: 'Nimm dir was du willst!'" Der erste Student nickt zustimmend: "Gute Wahl, die Kleider hätten Dir vermutlich eh nicht gepasst!"

"Herr Verkäufer, Sie haben mir eine kaputte Badewanne verkauft. Das Wasser bleibt nicht drin!" - "Aber Herr Kunde, ich hatte Ihnen doch gesagt, dass es sich um ein Auslaufmodell handelt!"

Pessimist: "Schlimmer geht's nicht..." Optimist: "Doch!"

Unterhalten sich zwei Urmenschen:

- 1: Hey, ich habe das Rad erfunden.
- 2: Und? Was kann man damit jetzt machen?
- 1: Keine Ahnung, es ist mir davon gerollt...

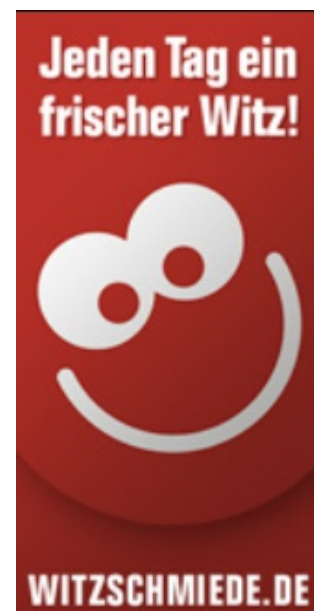
"Wo arbeitest denn du jetzt, Willi?" - "In der Autofabrik." -
"Am Band?" - "Nein, wir dürfen frei herumlaufen."

Ein Feriengast fragt einen bayerischen Einheimischen:
"Entschuldigen Sie, wie heißt der Berg da vorn?" Der Bayer sieht sich um: "Woichana?" - "Herzlichen Dank!"

Wie bringt man eine Blondine durcheinander? Gar nicht, die sind so geboren.

"Herr Ober, der Apfelkuchen ist völlig ungenießbar!" - "Entschuldigen Sie bitte, wir haben schon Apfelkuchen gebacken, da waren Sie noch gar nicht auf der Welt!" - "Und warum servieren Sie den erst heute?"

Jahreswechsel in einem Restaurant: "Herr Ober, wo bleibt denn die Bowle? Ich hatte sie letztes Jahr bestellt!"



Auszug aus unserem Lebensmittel Lexikon <https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=150>

Unser kleines Lebensmittellexikon von Köche-Nord.de wendet sich an alle User, die sich beruflich oder privat für Lebensmittel interessieren und kurze, präzise Informationen über unsere Internetseite suchen.

Die Fülle der heute angebotenen Lebensmittel ist nahezu unüberschaubar, deshalb erhebt unser Lebensmittellexikon auch nicht den Anspruch der Vollständigkeit. Gleichwohl erfahren Sie hier Interessantes und wissenswertes über viele Lebensmittel.

Angler Muck

Angler Muck ist ein norddeutsches, alkoholisches Mischgetränk. Der Angler Muck kann als „Nationalgetränk“ Angelns, einer Kulturlandschaft im Norden Schleswig-Holsteins an der Ostseeküste zwischen Schlei und der Flensburger Förde, bezeichnet werden. Es besteht in der heißen Variante zum größten Teil aus Rum und heißem Wasser. In der kalten Variante wird statt Rums meistens Korn verwendet.

Der Angler Muck war bis in die 1960er Jahre in Angelns das Basisgetränk bei größeren Familienfesten oder Feuerwehrfesten. Der Muck wird auch heute noch getrunken - allerdings nicht in dem früheren Ausmaß. Der Angler Muck wird in seiner Wirkung leicht unterschätzt.

Angostura

Als Angostura oder Angosturabitter bezeichnet man Cocktailbitter, der neben Enzianwurzel auch Gewürznelken, Bitterorange, Kardamom, Zimt sowie Chinarinde enthalten kann. Angosturarinde wird im Originalrezept nicht verwendet, schon aber in Nachahmerprodukten. Der Angosturabitter wird zum Aromatisieren von Spirituosen und zur Herstellung von Mixgetränken (zum Beispiel den Cocktails Manhattan oder Old Fashioned) verwendet, dient aber auch zum Abschmecken von Desserts beziehungsweise für Saucen zu Fisch und Fleisch.

Anis

Die Samenkörner enthalten 2-3 % ätherisches Öl (Anisöl). Handelsformen: Ganz, gequetscht oder pulverisiert.

Verwendung: In dem Mittelmeerraum wird Anis zur Verwendung von Anisbranntwein wie zum Beispiel Ouzo (griechisch) oder Raki (türkisch), Pastis (französisch), Sambuca (italienisch), in Deutschland zur Herstellung von Hustenbonbons und Lakritze verwendet. Sehr beliebt ist es auch als Gewürz in der Weinachtzeit (Aniszwieback oder Anisgebäck).

Achtung: Anis wirkt abführend und harntreibend, lindert Blähungen, Magenbeschwerden und Krämpfe.

So backt Großburgwedel:

<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=258>

Feiner Obstkuchen auf dem Blech (MIT BILD)

Menge: 1 Blech

Biskuitteig

5 Eier

75 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

50 Gramm Mehl

250 Gramm Speisestärke



Stellen Sie einen Biskuitteig her und streichen Sie den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne. Dann Backen Sie den Teig bei 200 Grad Celsius etwa 12 Minuten und lassen ihn anschließend auskühlen.

Belag:

1 Becher Philadelphia-Frischkäse

6 Esslöffel Zucker

1 ½ Zitronen (den Saft davon)

6 Blatt weiße Gelatine (nach Packungsanleitung auflösen)

Verrühren Sie die Zutaten mit ein ander.

½ Liter Sahne

Schlagen Sie die Sahne steif und ziehen Sie sie unter die Philadelphiamasse.

Dann geben Sie das Ganze auf den Boden.

600 Gramm ungezuckertes Obst

Damit belegen Sie den Teig.

½ Liter Obstsaft

1 Päckchen Tortenguss

Stellen Sie nach Packungsanweisung einen Tortenguss her und verteilen Sie ihn über dem Obst.

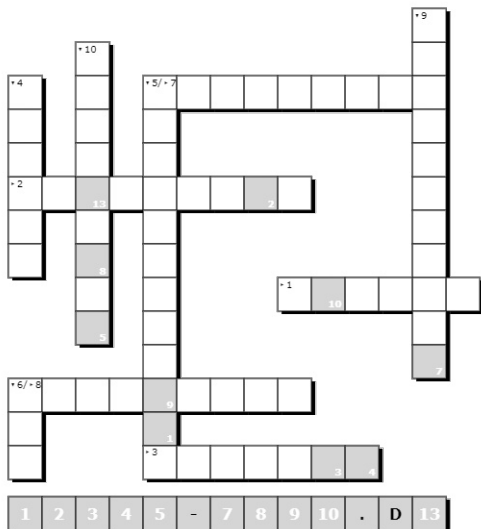
Dieses erprobte Backbuch hat Köche-Nord.de mit Erlaubnis von Werkstattleiter Oliver Paasch aus der Pestalozzi Werkstatt Großburgwedel abgeschrieben.

Wenn diese Backrezepte Ihnen gefallen wäre die Pestalozzi Werkstatt Großburgwedel Ihnen sicher dankbar für eine kleine Spende :-)

Bitte überweisen Sie Ihre Spende auf das Spendenkonto:

Bank für Sozialwirtschaft
IBAN: DE54 2512 0510 0001 4954 00
BIC: BFSWDE33HAN

Kreuzworträtsel



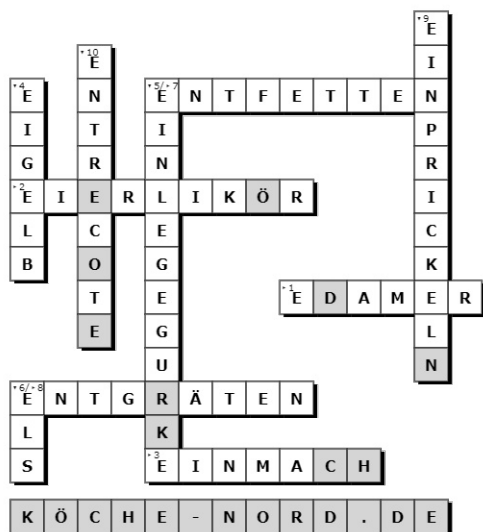
1. Dieser Käse ist mit gelber oder roter Paraffinschicht (oder als Ersatz mit Kunststofffolie) überzogen. Er ist ein Schnittkäse aus pasteurisierter Vollmilch.
2. Dieser Likör (auch Advocaat, Avocat oder Advocat genannt) ist ein alkoholisches Getränk aus der Gruppe der Liköre und wird unter anderem aus Alkohol, dem Eigelb und Zucker hergestellt.
3. Das Mehl wird max. 2-3 Minuten in das Fett eingerührt, damit sie schön hell bleibt. Sie ist eine Bindung für helle Suppen und Saucen.
4. Anderes Wort für Eidotter.
5. Anderes Wort für kleine Variationen der Salatgurke, in einer Flüssigkeit aus Essig, Gewürzen und Kräutern. Sie sind so lange haltbar gemacht worden.
6. Dieser Kräuterbitter ist ein wermutlastiger Kräuter-Bitter oder ein Kräuter-Schnaps, der nicht gebrannt wird. Er ist vor allem sehr bekannt aus dem Raum Monschau in der Eifel (Norderin-Westpfahlen), hat aber auch in der Region Niederrhein und in den benachbarten Niederlanden eine Tradition.
7. Abschöpfen des Fettes von Suppen, Saucen und so weiter.
8. Die große Mittelgräte aus Fischen entfernen.
9. Stechen sie das Gar-gut mit Holzstäbchen ein.
10. Mittelrippenstück

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 !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

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

Kreuzworträtsel Lösung



1. Dieser Käse ist mit gelber oder roter Paraffinschicht (oder als Ersatz mit Kunststofffolle) überzogen. Er ist ein Schnittkäse aus pasteurisierter Vollmilch.
2. Dieser Likör (auch Advocaat, Avocat oder Advocat genannt) ist ein alkoholisches Getränk aus der Gruppe der Liköre und wird unter anderem aus Alkohol, dem Eigelb und Zucker hergestellt.
3. Das Mehl wird max. 2-3 Minuten in das Fett eingerührt, damit sie schön hell bleibt. Sie ist eine Bindung für helle Suppen und Saucen.
4. Anderes Wort für Eidotter.
5. Anderes Wort für kleine Variationen der Salatgurke, in einer Flüssigkeit aus Essig, Gewürzen und Kräutern. Sie sind so lange haltbar gemacht worden.
6. Dieser Kräuterbitter ist ein wermutlastiger Kräuter-Bitter oder ein Kräuter-Schnaps, der nicht gebrannt wird. Er ist vor allem sehr bekannt aus dem Raum Monschau in der Eifel (Norderin-Westpfahlen), hat aber auch in der Region Niederrhein und in den benachbarten Niederlanden eine Tradition.
7. Abschöpfen des Fettes von Suppen, Saucen und so weiter.
8. Die große Mittelgräte aus Fischen entfernen.
9. Stechen sie das Gar-gut mit Holzstäbchen ein.
10. Mittelrippenstück

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen 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

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

Netzfund:

Blindenverband

Der BVN vertritt die Interessen und Belange blinder und sehbehinderter Menschen Niedersachsens in allen Lebensbereichen. Er hat ca. 3500 Mitglieder und etwa 380 haupt- und ehrenamtliche Mitarbeiter.

Der Verband stellt seine Arbeit auf eine breite Basis an Erfahrung und Kompetenz und wird so seinem Anspruch auf die Mitgestaltung eines sozial verantwortlichen Miteinanders behinderter und nicht behinderter Menschen gerecht. Er erfüllt seine Aufgaben durch Beratungs- und Betreuungsstellen seiner Regionalvereine und zahlreicher Bezirks- und Kreisgruppen.

Bank für Sozialwirtschaft Hannover
IBAN DE26251205100007487400
BIC BFSWDE33HAN

<https://www.blindenverband.org>

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 !

Außerdem:

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

<https://cutt.ly/vwVICOW>



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



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

<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=56>

Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum



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. 37.000 Kochrezepte in unserem Forum Online.

Außerdem bieten wir mehrere kostenlose Kochbücher www.koeche-nord.de/kochbuecher.html einen Saisonkalender und auch einen Kalender für essbare Wildkräuter an. Dazu empfehlen wir Ihnen außerdem ein kostenloses Lebensmittellexikon (als PDF-Version zum Download) und unser Magazin, das Sie sich jedes Quartal ebenfalls kostenlos downloaden können.

Rezepte aus Hamburg

Spezialitäten aus Mecklenburg-Vorpommern

Gerichte aus Niedersachsen

Schleswig-Holstein-Kochrezepte

Typische Spezialitäten aus der Bremer Küche

Aufstrich

Beilagen

Chinesische Rezepte

Desserts und Nachspeisen

Eierspeisen

Eintöpfe, Aufläufe

Exotisches

Flammkuchen

Fischgerichte

Fleischgerichte

Geflügelgerichte

Alkoholfreie Getränke

Alkoholische Getränke

Gewürze

Grundlagen, Informationen

Italienische Küche (Pizza und mehr)

Kartoffel-, Gemüsegerichte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Käsegerichte

Marmeladen

Mehlspeisen, Nudeln

Mellendorfer Rezepte (Wedemark/Raum Hannover) (Angeregt von Gasthaus Stucke in Wedemark/Mellendorf)

Mexikanische Rezepte (aus der Wedemark/Raum Hannover)

Menüs

Reisgerichte

Pasteten, Terrinen

Salate

Saucen, Marinaden

Sonstiges

Spanische Rezepte

Vegetarisches

Vegane Rezepte - tierprodukt freie Rezepte

Vorspeisen, Suppen

Vollwertküche

Müslis

Die geheimen von Rezepte Mc Donalds

Die geheimen BURGER KING REZEPTE

Fitness-Rezepte (Sport + Rezepte)

Kochen mit Hartz IV

Essbare Wildpflanzen

Chia Samen



www.koeche-nord.de

 /Koch.Mellendorf