

**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 - Kochrezepte aus Angeln, Suppen:
- Seite 3 - Eierspeisen
- Seite 4 - Exotisches
- Seite 5 - Getränk
- Seite 6 - Zwischendurch: ein Gebet !
- Seite 7 - Dessert und Nachspeise
- 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



Kochrezepte aus Angeln, Suppen:

Tomaten-Cremesuppe

Menge: 4 Portionen

100 Gramm Röstgemüse
1 Speckschwarte
2 Esslöffel Butterschmalz
30 Gramm Tomatenmark
1 große Knoblauchzehe
40 Gramm Butter
30 Gramm Mehl
100 Gramm Dosen-Tomaten
1,5 Liter Gemüsebrühe
20 Milliliter Schlagsahne
etwas Basilikum
etwas Oregano
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker
2 frische Tomaten



Das Röstgemüse zusammen mit der Speckschwarte in dem dem zerlassenem Butterschmalz anbraten. Dann das Tomatenmark hinzugeben und lassen es etwas tomatisieren (rösten, um für den Geschmack Röststoffe zu bilden). Die Knoblauchzehe klein hacken und ebenfalls in den Topf geben. Leicht andünsten lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Speckschwarte entfernen. Die Butter erhitzen und mit dem Mehl abstäuben. Das Ganze mit den Dosen-Tomaten und der Gemüsebrühe aufgießen. Die Suppe leicht köcheln lassen, Alles vermischen und durch ein Sieb passieren. Mit der Schlagsahne verfeinern. Mit Basilikum, Oregano, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Zum Schluss die frischen Tomaten in kleine Würfel schneiden und vor dem Servieren als Einlage in die Suppe geben.

Als Beilage empfehlen wir ein frisches Baguette.

Kochrezepte aus Angeln, Suppen:

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=270>

Eierspeisen

Gefülltes Kräuter-Omelett

Menge: 2 Portionen

300 Gramm Hähnchenfilet, 500 Milliliter Gemüsebrühe (Instant)
100 Gramm Champignons, 80 Gramm Gekochter Schinken
100 Gramm Lauchzwiebeln, 1 Esslöffel Butterschmalz
etwas Meersalz, etwas gemahlene Pfeffer frisch aus der Mühle
1 Teelöffel Mehl, 125 Milliliter Milch, 2 Esslöffel Schlagsahne
Abgeriebene Muskatnuss, Einige Spritzer Zitronensaft
1/2 Bund Schnittlauch, 2 Stiele Petersilie, 1 Stiel Dill
1/2 Topf Kerbel, 4 Eier (Größe M), 2 Teelöffel Butter

Das Hähnchenfilet in Würfel schneiden. Die Brühe zum Kochen bringen und das Hähnchenfilet zugeben und etwa 15 min. garen. Die Pilze blättrig schneiden. Den Schinken ebenfalls würfen, die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Pilze und Lauchzwiebeln im heißen Schmalz andünsten und würzen. Mit Mehl bestäuben und mit Milch, Sahne und 1/4 der Brühe ablöschen, erneut aufkochen. Hähnchen-Würfel und Schinken-Würfel zufügen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Für die Omeletts die Kräuter fein hacken und mit den Eiern verquirlen und würzen. In heißer Butter nacheinander zwei Omeletts von jeder Seite ca. 2 Min. backen. Mit dem Ragout anrichten.

Unser Tipp:

So gelingen Omeletts - Der Trick mit dem Deckel.

Es ist schaumig-luftig und zergeht auf der Zunge. Zudem lässt sich ein Omelett blitzschnell zubereiten. Sie benötigen drei Eier und verquirlen sie mit fein gehackten, frischen Kräutern. Mit etwas Jodsalz und einer Spur Pfeffer nach Geschmack würzen. Geben Sie einen Schuss Mineralwasser dazu. Das macht das Omelett besonders locker.

Dann die Ei-Masse in eine Pfanne mit nicht zu heißem Butterschmalz geben. Langsam backen lassen. Die Eischicht sollte bereits fest werden, auf der Oberseite aber noch leicht flüssig sein. Dann den Deckel darauf geben, festhalten und die Pfanne schräg anheben. Das Omelett rutscht so an den Rand und klappt sich wie von selbst um. Deckel abnehmen, und schon ist das Omelett servierbereit.

Allerdings gehört etwas Fingerspitzengefühl und Übung dazu, bis die Eierspeise perfekt auf den vorgewärmten Teller gleitet. Aber wenn Sie den Trick mit Deckel erst einmal beherrschen, ist das ein Kinderspiel. Fürs Omelett backen eignen sich übrigens am besten spezielle eiserne Pfannen mit einem runden Rand und glatten Boden.

Eierspeisen:

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=31>

Exotisches

Quarkkuchen mit Salami

Menge: 4 Portionen

1 Bund Frühlingszwiebeln
3 kleine, gelbe Zucchini
100 Gramm weiche Butter
4 Eier
1 Kilogramm Magerquark
70 Gramm feiner Weizengrieß
150 Gramm würzige, harte Salami
1 Bund feingehackte Basilikumblätter
etwas Meersalz
etwas frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle
1 Teelöffel Butter für die Form

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, die Zucchini klein würfeln. Beides in 1 Esslöffel Butter in einer Pfanne unter Rühren anschwitzen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Die restliche Butter schaumig rühren, nach und nach die Eier, den Quark und den Grieß darunterühren. Die Salami klein würfeln, mit dem Basilikum und dem Gemüse unter die Quarkmasse rühren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Springform fetten und die Quark-Gemüse-Masse hineinfüllen. Den Kuchen etwa 70 Minuten backen.

Zubereitungszeit: etwa 1 3/4 Stunden
etwa 730 kcal je Portion.

Dazu reichen wir immer frischen Traubensaft.

Exotisches:

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=33>

Getränk

Birnen in Alkohol

Menge: 1 Portion

2 Kilogramm reife, saftige Birnen - (Williams Christ)
1 Kilogramm Zucker
3/8 Liter Wasser
1/2 Liter Birnengeist

Die Birnen schälen, halbieren und dabei das Kerngehäuse herausschneiden. Den Zucker mit dem Wasser vermischen. In einer Kasserolle aufkochen, bis ein dicklicher Sirup entsteht. Über die Früchte gießen. Zugedeckt 24 Stunden ziehen lassen.

Dann den Saft abgießen, in einem kleinen Topf so lange sprudelnd kochen bis nur etwa die Hälfte der Flüssigkeit vorhanden ist. Wieder über die Birnen geben und weitere 24 Stunden ziehen lassen. Den Saft noch einmal abgießen. Mit der gleichen Menge Birnengeist mischen. Die Birnen in Ein-Liter-Gläser schichten. Mit der Flüssigkeit vollständig bedecken. Die Gläser verschließen.

Haltbarkeit: drei Monate

(wir kennen Haushalte, da würden wir sagen: 4 Tage; unserer gehört auch dazu...)

Getränke:

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

alkoholfeie Getränke:

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/search.php?keywords=alkoholfrei>

Unser Musiktipp:

LINDEMANN - Steh auf (Official Video)

<https://youtu.be/hiOjK992bPU>

Eclipse - "Viva La Victoria"

<https://youtu.be/M-EvFAx0OsE>

Fischmob - Fick mein Gehirn

<https://youtu.be/GPJhGLXsUZM>

Fünf Sterne deluxe - Dein Herz schlägt schneller

https://youtu.be/q_T-HxVUGIQ

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 . Wenn Sie das [Abtei-kornelimuenster](http://Abtei-kornelimuenster.de) unterstützen möchten, überweisen Sie Ihre Spende einfach auf das Konto: **IBAN: DE71 3905 0000 0002 7504 20**
bei Sparkasse Aachen (BIC: AACSD33)

Bitte geben Sie neben dem Verwendungszweck „Spende“ auch Ihren Namen und Ihre Anschrift an, damit wir Ihnen eine Spendenbescheinigung zusenden können.

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

Sure 100: al-Adiyat (Die Rennenden)
Im Namen Allahs,
des Allerbarmers, des Barmherzigen

Bei den schnaubend Rennenden,
den (mit ihren Hufen) Funken Schlagenden,
den am Morgen Angreifenden,
die darin Staub aufwirbeln,
die dann mitten in die Ansammlung eindringen!
Der Mensch ist seinem Herrn gegenüber wahrlich undankbar,
und er (selbst) ist darüber wahrlich Zeuge.
Und er ist in seiner Liebe zum (eigenen) Besten wahrlich heftig.
Weiß er denn nicht? Wenn durchwühlt wird, was in den Gräbern ist
und herausgeholt wird, was in den Brüsten ist,
ihr Herr wird an jenem Tag ihrer wahrlich Kundig sein.



Dessert und Nachspeise

Hannoversche Welfenspeise mit Erdbeeren

Menge: 4 Portionen

3 Ei(er), davon das Eiweiß (frische Eier!)

75 Gramm Zucker

400 Milliliter Milch (Vollmilch)

15 Gramm Butter

1 Vanilleschoten

40 Gramm Speisestärke

250 Gramm Erdbeeren

Puderzucker

1/2 Teelöffel Agar-Agar

150 Milliliter Weißwein

75 Gramm Zucker

3 Eier, davon das Eigelb

Das Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen und dann kalt stellen. 300 Milliliter Milch mit der Butter und dem Mark der Vanillestange aufkochen lassen. Die restliche Milch mit der Weizenstärke verrühren und anschließend die kochende Milch damit abbinden. Den Eischnee unter die heiße Masse ziehen und nun in große Gläser füllen. Danach kalt stellen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Nun süßen und anschließend auf dem Flammeri verteilen. Agar-Agar mit 75 Milliliter Wein und 25 Gramm Zucker verrühren, quellen lassen und aufkochen. Jetzt etwas abkühlen lassen. Den restlichen Weißwein, den Zucker und das Eigelb verrühren und in einem heißen Wasserbad zu festem Schaum aufschlagen. Jetzt den angedickten Weißwein sehr vorsichtig unterrühren. Zum Schluss den Schaum auf die Erdbeeren verteilen und etwa 2 Stunden kühlen.

Arbeitszeit: etwa 35 Minuten

Ruhezeit: etwa 2 Stunden

Schwierigkeitsgrad: normal

Gerichte aus Niedersachsen (auch Desserts)

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=13>



Witze von Wirtzeschmiede.de

Steward zum Kapitän: "Herr Kapitän, wir haben einen blinden Passagier an Bord, was sollen wir mit dem machen?" "Werfen Sie ihn sofort über Bord!" Ca. 10 Minuten später: "Und was machen wir jetzt mit dem Hund?"

Ich werde kommen, dich anfallen, in dich eindringen, dich ins Bett werfen. Du wirst schwitzen, frieren, beben und zittern! Alles Liebe, Deine Grippe.

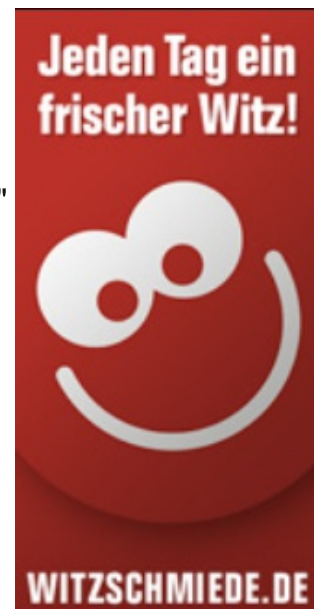
Fragt der Ober den seekranken Passagier: "Soll ich Ihnen das Mittagessen in die Kabine bringen? Oder sollen wir es gleich für Sie über Bord werfen?"

Ein Tourist in Schottland besichtigte das Loch Ness in der Hoffnung, dem Ungeheuer Nessie zu begegnen. Schließlich fragte er den Fremdenführer: "Wann taucht das Ungeheuer denn immer auf?" Darauf dieser: "Och, gewöhnlich so nach etwa fünf Scotch."

Papa und Sohn machen eine Radtour. Fährt der Sohnemann über eine Biene. Sagt der Papa: "Jetzt gibt es einen Monat keinen Honig." Eine Weile später fährt der Papa über einen Vogel. Sagt der Sohn zum Papa: "Sagst du es Mama oder soll ich es ihr sagen?"

Wo waren Sie im Urlaub?" - "Auf Teneriffa." - "Wo liegt das?" - "Keine Ahnung, wir sind hingeflogen."

Ein deutscher Tourist auf Mallorca. Ein freundlicher Spanier grüßt ihn: "Buenos dias!" "Nein, danke," winkt der Tourist ab, "ich fotografiere selbst."



Auszug aus unserem Lebensmittel Lexikon

Glasieren:

Gemüse oder Fleisch, z. B. mit Butter oder Bratensaft überziehen bzw. überglänzen. Gemüse, z. B. Zwiebeln oder Karotten, glänzt, wenn Sie es in heißer, mit Zucker vermischter Butter, schwenken, bis der Zucker geschmolzen ist. Fleisch können Sie immer wieder mit Bratensaft übergießen, bis es glänzt.

Legieren:

Binden des Kochgutes durch Zugabe von Ei oder Eigelb, das in warmer Flüssigkeit, z. B. Milch oder Sahne, verrührt wurde. Lassen Sie die Eimasse unter ständigem Rühren in die fertige, aber nicht mehr kochende Speise einlaufen. Wenn die Speise noch kocht, flockt das Ei aus.

Marinieren:

Dient zum Konservieren von Speisen und zum Verfeinern des Geschmacks. Dazu lassen Sie beispielsweise Fleisch, Fisch oder Salat in einer Marinade aus Essig, Wein, Öl, Salz und Gewürzen ziehen.

Nappieren:

Übergießen des Kochgutes mit Soße. Geben Sie nur so viel Soße über das Gericht, dass es knapp damit bedeckt ist.

Pochieren:

Gargut, z. B. Fleisch, Fisch oder Eier dicht unterhalb des Siedepunktes sanft garen, nicht kochen.

Tournieren:

Formen und Zuschneiden von Obst und Gemüse, z. B. zum Garnieren und Dekorieren von Speisen.

Unterziehen/Unterheben:

Beim Unterziehen werden verschiedene Flüssigkeiten oder Breie mit Hilfe eines Schneebesens vorsichtig, mit ziehenden Bewegungen, vermischt. Beim Unterheben wird eine schaumige Masse, z. B. Eischnee, mit einer festen vermengt, nicht verrührt, um diese locker werden zu lassen.

Ziselieren:

Ränder von Fisch oder Fleisch vor dem Braten mehrmals schräg einschneiden. So verhindern Sie, dass das Gargut zerreißt bzw. gewölbt in der Pfanne liegt. Es bleibt flach am Pfannenboden liegen.

Kostenloses Lebensmittellexikon von Köche-Nord.de

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=150>

So backt Großburgwedel

Butterkuchen

Menge: 1 Blech

Maßeinheit = 1 große Kaffeetasse

Teig:

- 1 Tasse Sahne
- 1 Tasse Zucker
- 4 Eier
- 2 Tassen Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver

Aus diesen Zutaten einen Rührteig herstellen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Den Teig bei etwa 200 Grad Celsius etwa 12 Minuten backen.



Für den Kuchen sind zwei Beläge möglich:

Belag 1:

- 130 Gramm Butter kurz erwärmen (flüssig)
- 1 Tasse Zucker
- 2 Teelöffel Vanillezucker
- 4 Esslöffel Milch
- 200 Gramm blättrig geschnittene Mandel

oder

Belag 2:

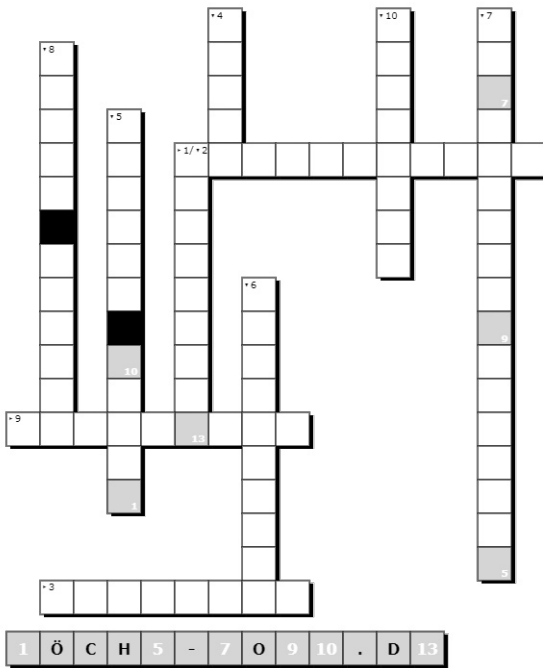
- 150 Gramm Butter kurz erwärmen (flüssig)
- 1 Tasse Zucker
- 2 Teelöffel Vanillezucker
- 4 Esslöffel Milch
- 150 Gramm Kokosflocken

Den Belag 1 oder 2 streichen Sie auf den vorgebackenen Kuchen und backen ihn dann nochmals 10-15 Minuten.

So backt Großburgwedel

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

Kreuzworträtsel

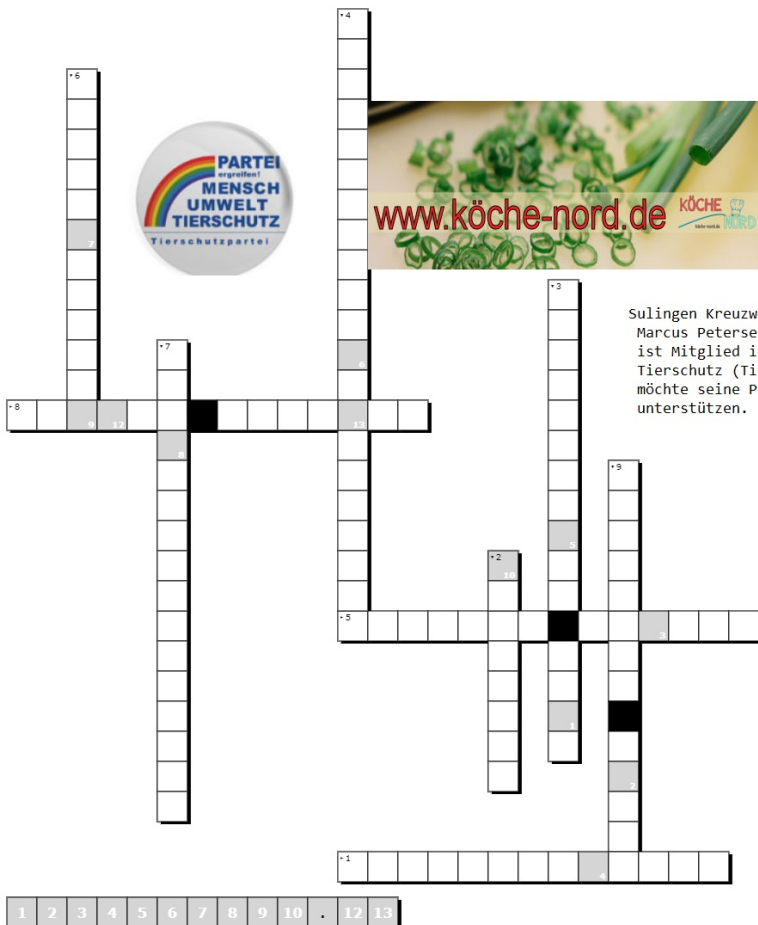


1. Anderes Wort für Anchosen
2. Anderes Wort für Rollpaste. Vom Knochen befreite, gefüllte Tiere (meistens Geflügel) oder auch Tiertelle, die wieder in die ursprüngliche Form gebracht und dann gegart werden.
3. Aspik, Gelee und Sülze.
4. Anderes Wort für Garnele
5. Dieses Getränk ist ein bekannter Magenbitter. Die dänische Bezeichnung bedeutet übersetzt "Alter dänischer Magenbitter".
6. Diese Brüste sind von den Keulen und vom Rückgrat getrennte Teile der Gans. Je nach Größe sind sie ganz oder als einzelne Brustteile erhältlich. Sie werden im Ganzen gebraten, geräuchert oder als Gänsebrustschinken verwendet.
7. Anderes Wort für Gänseleberpaste
8. Es ist eine Gewürzmischung aus der indischen Küche (zu deutsch "heißes Gewürz").
9. Spelsen, Fleischgerichte, Mayonnaisen, Torten und anderes mit den passenden Zutaten umlegen und verzieren.
10. Zutaten zum Umlegen und Verzieren der Spelsen.

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

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

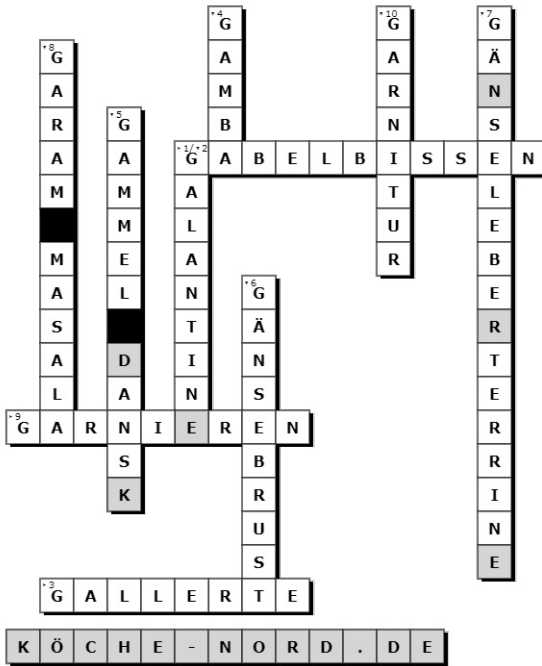


1. Kräuterbitter aus Sulingen, der seit 1949 nach Originalrezept hergestellt wird.
2. Zu welchem Landkreis gehört Sulingen ?
3. Am Stadtrand von Sylke stehen mehrere größere und kleinere historische Gebäude, in denen das Leben unserer bäuerlichen Vorfahren gezeigt wird.
4. Etwas abseits der Landstraße von Diepholz nach Sulingen finden wir DAS Museum über ein Handwerk mit vielen Exponate.
5. Mittelalterliches Kloster
6. Ein Moor dessen Nordrand dieser Abschnitt liegt ist ein sehr großes Gebiet zu dem auch Moore bei Stroehen und Wagenfeld gehören, dort mit Besucherzentrum "Moorwelten" und Aussichtstürmen, die schon als Highlights markiert sind.
7. Park in Mönchlaggen
8. Der markante Dom ist Wahrzeichen und Mittelpunkt der sehenswerten Altstadt, in der zahlreiche historische Fachwerk- und Backsteinbauwerke aus mehreren Jahrhunderten stehen, zu denen auch zwei romanische Backsteinkirchen gehören.
9. Für einen Zwischenstopp gut gewählter Ort zur InfoViele Aktionen des Wedehorner Heimatvereins beleben die Dorfgemeinschaft.

Sulingen 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

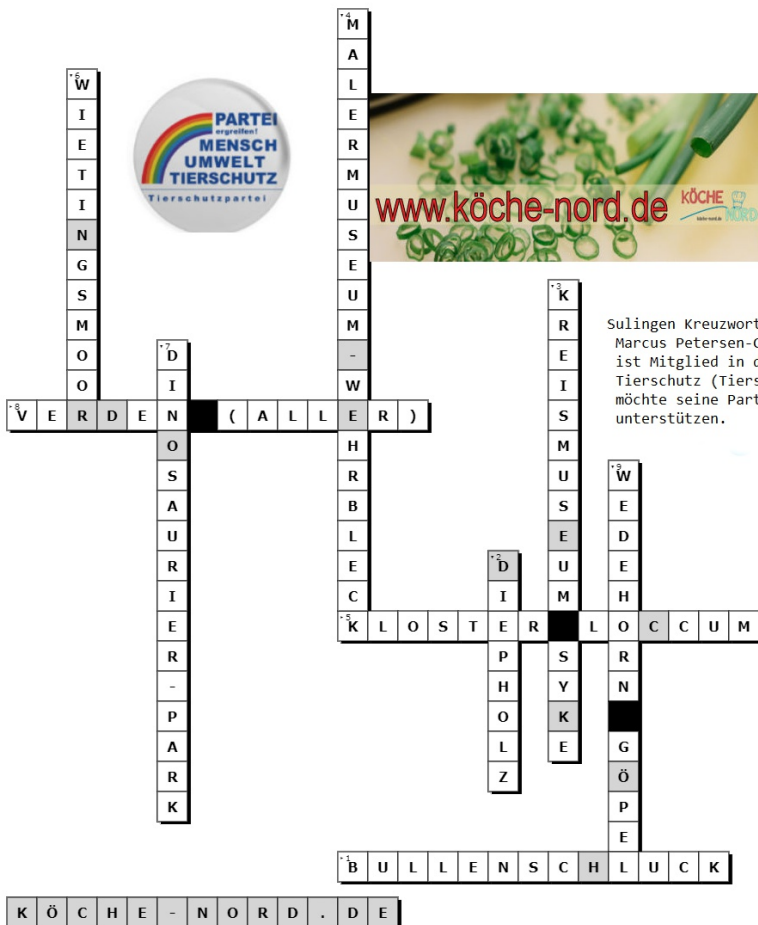


1. Anderes Wort für Anchosen
2. Anderes Wort für Rollpaste. Vom Knochen befreite, gefüllte Tiere (meistens Geflügel) oder auch Tiertelle, die wieder in die ursprüngliche Form gebracht und dann gegart werden.
3. Aspik, Gelee und Sülze.
4. Anderes Wort für Garnele
5. Dieses Getränk ist ein bekannter Magenbitter. Die dänische Bezeichnung bedeutet übersetzt "Alter dänischer Magenbitter".
6. Diese Brüste sind von den Keulen und vom Rückgrat getrennte Teile der Gans. Je nach Größe sind sie ganz oder als einzelne Brustteile erhältlich. Sie werden im Ganzen gebraten, geräuchert oder als Gänsebrustschinken verwendet.
7. Anderes Wort für Gänseleberpaste
8. Es ist eine Gewürzmischung aus der indischen Küche (zu deutsch "heißes Gewürz").
9. Spelsen, Fleischgerichte, Mayonnaisen, Torten und anderes mit den passenden Zutaten umlegen und verzieren.
10. Zutaten zum Umlegen und Verzieren der Spelsen.

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/de>



1. Kräuterbitter aus Sulingen, der seit 1949 nach Originalrezept hergestellt wird.
2. Zu welchem Landkreis gehört Sulingen ?
3. Am Stadtrand von Sylke stehen mehrere größere und kleinere historische Gebäude, in denen das Leben unserer bäuerlichen Vorfahren gezeigt wird.
4. Etwas abseits der Landstraße von Diepholz nach Sulingen finden wir DAS Museum über ein Handwerk mit vielen Exponate.
5. Mittelalterliches Kloster
6. Ein Moor dessen Nordrand dieser Abschnitt liegt ist ein sehr großes Gebiet zu dem auch Moore bei Stroehen und Wagenfeld gehören, dort mit Besucherzentrum "Moorwelten" und Aussichtstürmen, die schon als Highlights markiert sind.
7. Park in Mönchlaggen
8. Der markante Dom ist Wahrzeichen und Mittelpunkt der sehenswerten Altstadt, in der zahlreiche historische Fachwerk- und Backsteinbauwerke aus mehreren Jahrhunderten stehen, zu denen auch zwei romanische Backsteinkirchen gehören.
9. Für einen Zwischenstopp gut gewählter Ort zur InfoViele Aktionen des Wedehorner Heimatvereins beleben die Dorfgemeinschaft.

Sulingen 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:

Fridays For Future Spendenkonto

IBAN: DE59 7002 0500 2002 0002 00

BIC: BFSWDE33MUE

<https://fridaysforfuture.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: Eine Initiative deutscher Bistümer
Unser Newsletter (Köche-Nord.de) erscheint monatlich und enthält die Zutaten der Saison sowie passende Rezeptideen.

<https://cutt.ly/vwVICOW>

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

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

Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum



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

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

Aufstrich
Beilagen Rezepte
Brot Rezepte
Chinesische Rezepte
Desserts, Nachspeisen
Eierspeisen

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

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

Italienische Küche (Pizza und mehr)
Kartoffel-, Gemüsegerichte
Kamelle
Kuchen, Gebäck, Pralinen
Käsegerichte
Marmeladen
Mehlspeisen, Nudeln
Mellendorfer Rezepte (Wedemark/Raum Hannover)
Mexikanische Rezepte (aus der Wedemark/Raum Hannover)
Menüs
Pasteten, Terrinen
Pilzrezepte
Reisgerichte

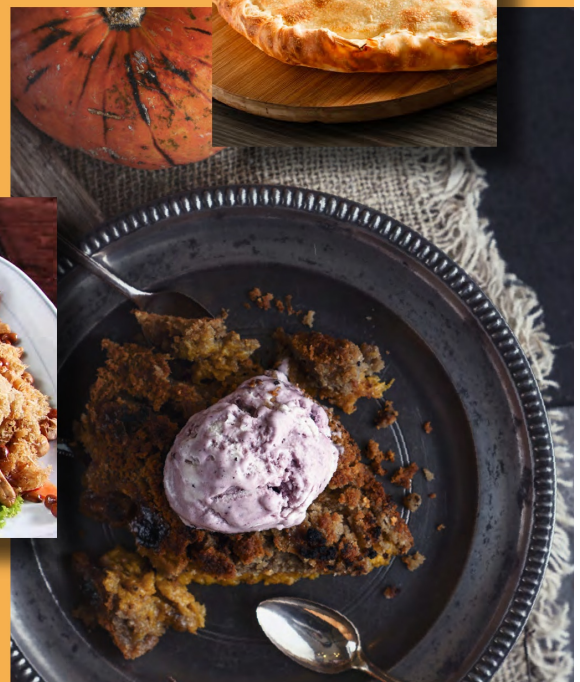
Salate
Saucen, Marinaden
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)
Sonstiges
Spanische Rezepte
Syrische Rezepte
Uckermark Rezepte

Vegane Rezepte von www.animalequality.de
Vegetarisches
Vorspeisen, Suppen

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

Chia Samen Rezepte

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



www.koeche-nord.de

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