



Home
Aktuell
Rezepte
Drinks
Tipps
Index



Druckversion



amazon.de

Jetzt einkaufen!

Kaffee - ein Genuss
Henning Seehusen
Nur EUR 24,90!

Gebracht EUR 11,95
Kaffee &
Zabert Sandmann
Nur EUR 4,95!

Gebracht EUR 2,50
Kaffee-Kult
Yasar Karagozlu
Nur EUR 12,90!

Gebracht EUR 2,49
Kaffee_Cappuccino
&
Iris Hammelmann
Nur EUR 3,00!

Gebracht EUR 2,79

Click here to find out more!



Spä

"A la ..." - Was heisst das?

Wir erklären Ihnen hier einige Begriffe aus der französischen Küche, die Sie oft auf Speisekarten finden.

Welche Speisekarte eines guten Restaurants kommt schon ohne das ominöse "à la" aus? Das tönt zwar oft sehr geheimnisvoll, doch versteckt sich dahinter oft nur eine Werbestrategie, weil die Begriffe an sich sehr unpräzise sind. Man will damit oft an "die gute alte Zeit" erinnern, als die Zubereitungstechniken und Zutaten noch sauber und einfach waren und die vermeindlich gesunde Landernahrung ein Garant für Schmackhaftes und Währschafes war. Bald wird es wohl auch der Begriff "Bio" zu solchen Ehren auf der Speisekarte bringen.

Wir haben im Folgenden einige Begriffe zusammengestellt. Die Liste erhebt aber keinesfalls Anspruch auf Vollständigkeit. Insbesondere Bezeichnungen, die sich auf geografische Regionen beziehen sind fast so vielfältig, wie es die Orte in Frankreich sind. Je weiter die Orte dann noch von Frankreich entfernt sind, umso unbestimmter wird der Zusammenhang.

Beachten Sie bitte auch, dass heute oft der Teil "à la" weggelassen wird.

Ausdruck	Bedeutung
à l'aïlleule	nach Art der Urahnin
à l'albigoise	Beilage mit schinkengefüllten Tomaten und Kartoffelbällchen
à l'alsacienne	nach Elsässer Art; meist verbunden mit den vom "Choucroûte alsacienne" bekannten Zutaten: gepöckeltes Schweinefleisch, Schinken sowie Sauerkraut als Beilage
à l'américaine	Zubereitung meist mit Hummer oder anderen Krustentieren sowie Fisch mit Tomaten
à l'ancienne	nach althergebrachter Art (meist mit Zwiebeln und Champignons); Bei Wurstwaren darf diese Bezeichnung in Frankreich nur für Ware verwendet werden, die als Konservierungsmittel lediglich Nitratsalz enthält.
à l'anglaise	in Salzwasser gekocht oder im Dampf gegart
à l'anversoise	Zubereitung mit Hopfenbestandteilen (Stengel, Blüten und Saft), die offenbar aus der Gegend von Antwerpen stammt (Anvers).
à l'ardennaise	Zubereitung an Sauce mit Wacholderbeeren oder mit Wacholdergeist; manchmal mit auch mit Ardennes-Schinken
à l'auvergnate	wie in der Auvergne; Beilage aus Kohl, Pökelfleisch, geräuchertem Schinken oder Speck
à la banquière	wie im Haus eines Bankiers

Inhalt

- Artikelübersicht
- Garstufen von Fleisch
- ABC der Kochbegriffe



href="http://ad.ch.doubleclick.net/click%3B=target="_new"> à la maraîchère | nach Art der Gemüsefrau; Zubereitung mit verschiedenen, jungen Gemüsen |
à la marchand de vin	nach Art des Weinhändlers (frz. marin = Matrose; frz. marine = Marine; frz. marinier = Flussschiffer); Zubereitung mit Rotweinsauce
à la maréchale	nach Vorliebe des Generalfeldmarschalls
à la marinière	Fisch oder Meeresfrüchte im Weissweinsud
à la ménagère	nach Hausfrauenart (vgl. " à la bonne femme " und " à la bourgeoise ")
à la meunière	nach Müllerinnenart; Zubereitung im Mehl gewendet oder gebräunt.
à la milanaise	nach Mailänder Art; häufig Schnitzel das mit Parmnesankäse paniert wird.
à la mode (de chez nous)	Bedeutet "nach der Mode", wobei aber nicht unbedingt die heutige Mode gemeint ist. Wird oft lokal für "wie bei uns zu Hause" oder "gutbürgerlich" verwendet.
à la nantaise	an weisser Buttersauce
à la Nantua	weisse Sauce mit Krebsbutter (die Gegend von Nantua ist bekannt für Süsswasserkrebse (Département Ain))
à la niçoise	Beilage, insbesondere Salat (Nizzasalat) aus Tomatenstücken, grünen Bohnen, schwarzen und grünen Oliven sowie Sardellen
à la normande	Zubereitungsart mit Produkten aus der Normandie, d.h. mit frischem Rahm, Butter, Milch, ev. geschmolzenem Käse; bei Süssspeisen oft mit Äpfeln und/oder mit Calvados flambiert.
à la norvégienne	verschiedene Arten von Fischesülze, mit Essiggurken, Gemüsestückchen und manchmal mit hartgekochtem Ei.
à la parisienne	Eine reine Phantasiebezeichnung, die sich auf vermutete Zubereitungsarten der "feineren" Pariser Küche bezieht (ähnlich dem "Jambon de Paris", der gegenüber dem normalen hellen Kochschinken (Jambon blanc) keine Besonderheiten aufweist.)
à la périgoudine	nach Périgord-Art; Zubereitung mit Erzeugnissen aus dem Périgord (hauptsächlich Trüffel und Gänseleber)
à la printanière	wie im Frühling; Zubereitung mit jungem Gemüse (vgl. " à la maraîchère ")
à la provençale	auf provençalische Art; Zubereitung mit Tomaten, Oliven, Knoblauch etc.
à la rouennaise	nach Art von Rouen; mit Entenstopfleber
à la savoyarde	Beilage oder Sauce mit Käse (gerieben, untergemischt, gratiniert)
à la solignote	Hammelkeule in Weissweinsauce mariniert
à la strasbourgeoise	Zubereitung manchmal mit Elsässer Gänseleber; sonst wie " à l'alsacienne "
à la tsigane	nach Zigeunerart; "Zigeuner..." (vgl. " à la bohémienne ")
à la vigneronne	nach Winzerart; Zubereitung mit Zutaten aus dem jeweiligen Weinbaugebiet. Oft mit frischen Weintrauben oder Traubensaft. Unter einem " Assiette vigneronne " ist eine deftige Wurstwarenplatte zu verstehen, wie der Weinbauer ihn bei der Weinlese zur Stärkung von der harten Arbeit brauchte.

Wenn Sie an weiteren Erklärungen und Übersetzungen von Begriffen aus dem gastronomischen Umfeld interessiert sind, dann empfehlen wir Ihnen diesen [Link](#)...

Weitere Begriffe aus der Küche werden [hier](#) erklärt. ◀▶▶

BB / 6.9.2004 / Seitenaufrufe: 5006 (Autor: Dr. Bruno Baumann)

Last update: 04.11.2004

[Vegetarische Rezepte](#)
Tolle Rezepte für die ganze Familie Kochzeit, Koch-, und Backrezepte uvm. Jetzt
Preis & Zutaten bestimmen

[30 000 Rezepte](#)
Koch-, und Backrezepte uvm. Jetzt
anmelden!

Nährwert

Mehr zu Werbung bei
[foodnews...](#)

[\[News\]](#) [\[FAQ\]](#) [\[Food chain\]](#) [\[x-plainmefood\]](#) [\[Cooking\]](#)
[\[Allerlei\]](#) [\[About us\]](#)