



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 - NACHOS: (Mexikanische Mais-Chips)
- Seite 3 - Suppen
- Seite 4 - Die geheimen BURGER KING REZEPTE
- Seite 5 - Geflügelgerichte
- Seite 6 - Zwischendurch: ein Gebet !
- Seite 7 - Dessert aus Niedersachsen
- 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



Imprint:

V. i. S. d. P.: Marcus Petersen-Clausen, Kirchweg 2, 30900 Mellendorf/Wedemark (DE) - Tel.: +49 1796 162 178
Dieses Dokument ist lizenziert unter der Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.

NACHOS: (Mexikanische Mais-Chips)

Überbackene Nachos mit Guacamole

frisch püriertes Avocadocrema

- 100 Gramm Chips (Tortilla-)
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebeln
- 1 Paprikaschoten, grün
- 1 Peperoni
- 100 Gramm Käse, geraspelt, zum Beispiel Gouda
- 3 Avocados, reife
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel saure Sahne
- ½ Teelöffel Meersalz
- 2 Teelöffel Zitronensaft, oder Limettensaft
- ½ Teelöffel Cayennepfeffer



Die Tortilla Chips auf einem Backblech verteilen. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, in eine Schüssel geben und etwa 60 Sekunden mit kochendem Wasser überbrühen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und mit kaltem Wasser (in einer zweiten Schüssel) abschrecken. Die Tomaten häuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die abgezogene Zwiebel, die Paprika und die Peperoni ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Danach alles vermengen und auf den Tortilla Chips verteilen. Alles mit Käse überstreuen und im Ofen (Grillfunktion) kurz überbacken.

Für die Guacamole die Avocados halbieren, die Steine entfernen und das Fruchtfleisch herauslöfeln. Anschließend das Fruchtfleisch mit einer Gabel pürieren. Die Frühlingszwiebeln nun sehr fein schneiden und zusammen mit dem Olivenöl, der sauren Sahne, dem Meersalz und dem Zitronensaft zu den Avocados geben und alles vermengen. Zum Schluss bestreuen die Guacamole mit Cayennepfeffer bestreuen und sofort zu den warmen Nachos servieren.

NACHOS:

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=297>

SUPPEN:

Mexikanische Bohnensuppe

mit Rindfleisch, Kräutern,
Mais, Bohnen und frischen Chili

Menge: 4 Portionen

- 1 Zwiebel, gehackte
- 1 Paprikaschote, rot, in Stücke geschnitten
- 1 Porree, in Ringe geschnitten (Lauch)
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 250 Gramm Hackfleisch vom Rind
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Beutel Gewürzmischung, mexikanische
- 3 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Bohnen, weiße in Tomatensauce
- 1 Esslöffel Bohnenkraut
- etwas Meersalz und Pfeffer frisch aus der Mühle
- etwas Oregano
- etwas Chillipulver
- Paprikapulver, rosenscharf
- 2 Esslöffel Petersilie, glatte, gehackte



Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die gewürfelte Zwiebel daran anbraten. Dann das Rinderhack zugeben und ebenfalls anbraten. Nebenbei die Knoblauchzehe pressen und ebenfalls zum Fleisch geben. Danach alles mit Meersalz, Pfeffer, Oregano, Paprikapulver und etwas Chili würzen sowie die mexikanische Gewürzmischung zugeben. Anschließend das Tomatenmark, die Paprikastreifen und die Porreeringe hinzugeben und alles gut umrühren. Die Gemüsebrühe zugeben, alles gut umrühren und zum Kochen bringen und ca. 15 min. kochen lassen.

Nach der Kochzeit geben den Mais, das Bohnenkraut und die Baked Beans mit der Flüssigkeit in die Suppe geben und das Ganze erhitzen. Zum Schluss schmecken die Bohnensuppe abschmecken, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Als Beilage empfehlen wir ein frisches Baguette.

SUPPEN:

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=296>

Die geheimen BURGER KING REZEPTE

Whopper von Whopper von Burger King für 1,50 Euro - Fast Food zu Hause !

Menge: 1 Portion

10 Gramm Eisbergsalat
10 Gramm Gewürzgurken
20 Gramm Zwiebeln (in Ringe)
30 Gramm Tomaten
10 Gramm Mayonnaise
10 Gramm Ketchup
100 Gramm Rinderhackfleisch
100 Gramm Sesambrötchen
1 Prise Salz und Pfeffer
Öl zum Braten



Auch wenn Sie beim Einkauf auf ungefähr 10 Euro kommen, so reichen die Einkäufe für mehr als eine Portion aus. Umgerechnet auf den Portionspreis liegt man bei ungefähr 1,50 EUR pro Person.

Die Zwiebel in Ringe schneiden, den Salat in mundgerechte Stücke und die Tomate sowie die Gewürzgurke in Scheiben. Aus dem Hackfleisch einen Burgerpatty formen.

Das Hackfleisch in heißem Öl in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Das dauert pro Seite etwa 2-3 Minuten. Nach dem wenden das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen.

Das halbierte Burgerbrötchen von beiden Seiten in der noch heißen Pfanne etwa 15-20 Sekunden anrösten, wenn die Pfanne hiervoor nicht ausgespült wird, bekommt das Brötchen einen besonderen Geschmack.

Das Burgerpatty auf die untere Brötchenhälfte legen und mit einem Esslöffel Ketchup (10 Gramm), hierauf kommen nun die Gurkenscheiben, die Zwiebelringe, die Tomatenscheiben und den Salat auf das Fleisch.

Den angerösteten Deckel des Burgers mit einem Esslöffel Mayonnaise bestreichen und oben auflegen.

Für den Double Whopper die doppelte Menge Hackfleisch nehmen und 2 Burgerpatties braten, die dann auf das Brötchen gelegt werden.

Köche-Nord.de dankt Marco von "ehrlichesessen"

Video: <https://youtu.be/1H7erc4xDY4>

Die geheimen BURGER KING REZEPTE

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewforum.php?f=73>

Geflügelgerichte

Bauernteller mit Truthahnfleisch und Gemüse

Mengen: 4 Portionen

800 Gramm Truthahn-Oberkeule ohne Knochen
1 Gemüsezwiebeln
3 Karotten
200 Gramm Lauch
1 Lorbeerblatt
Meersalz

Zwiebel schälen, Karotten und Lauch putzen. Das Gemüse in Scheiben schneiden. Alle Zutaten, mit Lorbeerblatt und Fleisch in wenig Salzwasser, etwa 30 - 40 Minuten garen.

Alles aus dem Sud nehmen, das Fleisch in Scheiben schneiden, und zusammen mit dem Gemüse auf den Tellern anrichten.

Dazu schmecken Meerrettich, ein kräftiges Schwarzbrot und ein kühles Glas Flensburger Bier.

Geflügelgerichte

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=36>

Unser Musiktipp:

Ramones - I'm Affected
<https://youtu.be/9LAzADymTRs>

WIZO - "Hässliche Punker"
<https://youtu.be/ajFkvdxDm14>

Guns N' Roses - Shotgun Blues
<https://youtu.be/ICNQVtxp-0k>

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.

Freude im Leid

Antworte mir, o mein Gott, wenn ich zu Dir rufe! Du warst es doch, der mich verteidigt und für Gerechtigkeit gesorgt hat! Als ich in meiner Not nicht mehr weiterwusste, hast Du mir den rettenden Weg gezeigt. Erweis mir auch jetzt Deine Gnade und höre mein Gebet!

Ihr Mächtigen im Land, ihr missbraucht euren Einfluss. Ihr zieht meine Ehre in den Dreck und verbreitet nichts als eure Lügen. Ihr habt sogar große Freude daran, mich zu verleumden. Wann hört ihr endlich auf?

Begreift doch: Wer dem Herrn die Treue hält, steht unter Seinem Schutz. Er hört mich, wenn ich zu Ihm rufe. Auch wenn ihr vor Zorn bebt, ladet nicht Schuld auf euch, indem ihr etwas gegen mich vornehmt. Denkt nachts darüber nach, besinnt euch und gebt endlich Ruhe!

Bringt dem Herrn mit aufrichtigem Herzen Opfer und setzt euer Vertrauen auf ihn!

Viele jammern:

"Wann wird es uns allen endlich besser gehen? O Herr, blicke uns freundlich an, damit wir wieder aufatmen können!"

Und wirklich: Du hast mir wieder Freude ins Herz gelegt. Während sich andere über eine reiche Ernte freuen, ist meine Freude noch viel größer.

Ich kann ruhig schlafen,
auch wenn kein Mensch zu mir hält,
denn du, o Herr, beschützt mich!



Dessert aus Niedersachsen

Quark - Frischkäse - Trifle

Menge: 6 Portionen

500 Gramm Quark (Magerquark)
200 Gramm Frischkäse, fettarm
5 Esslöffel Zucker
1 Prise Zimt
1 Glas Aprikosen, Kompott (380 Gramm)
Kekse (Butterkekse)
Sahne oder Milch, zum Glattrühren

Den Frischkäse, Quark, Zucker und Zimt mit Sahne oder Milch glatt rühren.
In eine kleine Auflaufform eine Lage Kekse legen und mit der Hälfte des Kompotts bedecken.
Anschließend die Hälfte der Quarkmasse drauf und dann noch mal das gleiche.
Die obere Schicht etwas marmorieren (mit einem Muster versehen, das an Marmor erinnert) und dann abdecken. Das Ganze etwa 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Arbeitszeit: etwa 15 Minuten

Ruhezeit: etwa 4 Stunden

Schwierigkeitsgrad: simpel

Dessert aus Niedersachsen

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=130>

Netzfund:

Ihre Spende für Tiere in Not

Unterstützen Sie doch mal VIER PFOTEN !
Die verstehen Ihre Spende als einen Auftrag, Tieren in Not zu helfen.

Spendenkonto:



IBAN: DE30200 100 200 745 919 202

BIC: PBNKDEFFXXX

<https://www.vier-pfoten.de>

Witze von Wirtzeschmiede.de

Ein Mann bewirbt sich beim Zirkus. "Was können Sie denn?", fragt der Direktor. "Ich kann Vögel nachahmen." - "Ach, das kann doch jeder", behauptet der Direktor. "Schade", entgegnet der Mann und fliegt davon.

Ein Typ steigt in die Straßenbahn ein und geht durch den Gang. Da dreht er sich nach links und schreit: "Ihr seid alles Idioten!" Dann dreht er sich nach rechts und schreit: "Und ihr seid alles Fremdgänger!" Da steht ein Mann von der rechten Seite auf und sagt: "Hören sie mal, ich bin schon 25 Jahre verheiratet und bin nicht einmal fremd gegangen!" Da fängt der Mann wieder an zu schreien: "Na dann geh rüber auf die linke Seite, du Idiot!"

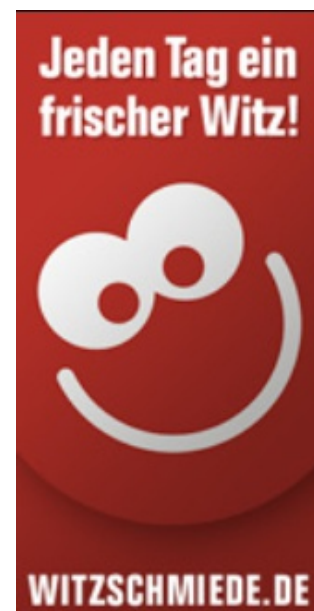
Freundinnen unter sich: "Was regst du dich denn so auf, du hast doch die Verlobung mit diesem Arzt aufgelöst?" - "Schon, aber jetzt hat er mir eine Rechnung über 75 Hausbesuche geschickt!"

Ein älteres Paar sitzt beim Mittagstisch und isst. Plötzlich sagt die Frau: "Ach Schatz, wenn ich dich so ansehe, wird mir ganz warm ums Herz!". Daraufhin der Mann trocken: "Schatz, nimm bitte wieder die Titte aus der Suppe!"

Treffen sich zwei Schlangen. Fragt die eine: "Sind wir Schlangen eigentlich giftig?" - "Wieso?" - "Weil ich mir in die Zunge gebissen habe."

Ein Student telegraphiert nach Hause: "Wo bleibt das Geld?" Antwort vom Vater: "Hier daheim..."

Samstagmorgens. Der Vater hat unheimlich Lust, seine Frau zu verführen. Aber was soll in der Zeit mit dem fünfjährigen Sohn passieren? Kurzerhand schickt er ihn auf den Balkon: „Schau mal, was so los ist, und erzähl es uns.“ Der Vater ist gerade voll bei der Sache, als der Kleine ruft: „Schmidts haben sich ein neues Auto gekauft, einen Golf!“ Keuchend antwortet der Vater: „Super, weiterschauen!“ Zwei Minuten später meldet sich der Junior erneut: „Meiers bekommen gerade Besuch aus Freiburg!“ Der Vater stöhnt: „O.k., beobachte weiter so schön!“ Nach weiteren drei Minuten verkündet der Kleine: „Die Meiers bumsen gerade!“ Der Vater hält erschrocken inne: „Wie kommst du denn darauf??“ „Na ja, sie haben ihren Sohn auf den Balkon geschickt.“



Auszug aus unserem Lebensmittel Lexikon

Quinoa

Quinoa wird auch Inkakorn, Perureis, Reismelde oder „Pseudogetreide“ genannt und ist verwandt mit Spinat. Stärkereiche senfkörnergroße flache Samenkörner. Quinoamehl ist alleine nicht backfähig und wird in Südamerika (zum Beispiel in Peru schon vor mehr als 6000 Jahren) und den USA angebaut.

Quinoa enthält sehr viel Eisen, Magnesium, Kalium, viel Kupfer, Zink sowie Phosphor und reichlich glutenfreies Eiweiß.

Man verwendet Quinoa als Zusatz in Brot und Kleingebäcken (bis etwa 30 %), in Eintöpfen, Suppen und Müsli. Die Pflanzenblätter der Quinoa können zu Gemüse (zum Beispiel wie Spinat) oder zu Salat verarbeitet werden.

Achtung:

Aufgrund des hohen Gehaltes an wertvollen Inhaltsstoffen nannten die Inkas Quinoa die „gesegnete Frucht“. Sie bezeichneten sie als die „Mutter aller Saatpflanzen“.

Radieschen

Radieschen waren schon bei den Ägyptern und Babylonien bekannt und gehören zu den Rettichen. Die meistens roten 2-4 Zentimeter großen, rund bis ovalen Knollen wachsen unter der Erde und haben stets ein weißes Fruchtfleisch. Die ätherischen Senföle geben Radieschen ein scharfen Geschmack. Radieschen enthalten viel Vitamin C und Kalium. Man verwendet Radieschen roh oder im Salat, gegart in Eintöpfen, in Suppen und Omelettes, oder die Blätter wie Spinat.

Achtung:

Radieschen wirken appetitanregend, antirheumatisch und fördern die Verdauung. Außerdem werden Radieschen auch zur Behandlung von Asthma und Bronchitis sowie Gallen- und Leberbeschwerden eingesetzt.

Die Radieschensamen keimen lassen und als delikaten Brotbelag, zu Kräuterquark, zum Würzen von Omelettes, Fisch, Suppen sowie Tofu verwenden.

kostenloses Lebensmittellexikon

Wir von Köche-Nord.de haben ein kostenloses Lebensmittellexikon.

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

So backt Großburgwedel

Frankfurter Kranz

Menge: 1 Kranz

Biskuitteig:

6 Eiweiß, 6 Esslöffel Wasser

300 Gramm Zucker

Das Eiweiß mit dem Wasser verschlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. So lange schlagen, bis die Masse sehr steif ist.

6 Eigelb geben Sie über die Masse und heben sie unter.
300 Gramm Mehl, 1 Päckchen Backpulver

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und die Mischung durch ein Sieb auf die aufgeschlagene Masse geben. Alles unterheben (nicht rühren). Den Teig in eine gefettete Springform mit Locheinsatz füllen. Den Teig bei 175 Grad Celsius etwa 30 Minuten backen.

Den Kuchen anschließend
3-4 mal durchschneiden und Boden mit Preiselbeermarmelade oder
Johannisbeergelee bestreichen.

Füllung:

1 Liter Milch, 3 Pakete Vanille-Puddingpulver

Pudding nach Packungsanweisung herstellen.

375 Gramm Butter (Zimmertemperatur), 2 Päckchen Vanillezucker)

3 Esslöffel Zucker

Die Butter mit dem Vanillezucker und dem Zucker schaumig rühren und den leicht abgekühlten Pudding löffelweise unter die Butter geben. Pudding und Butter müssen die gleiche Temperatur haben. Je nach Geschmack 1 Esslöffel Rum oder 1 Esslöffel Weinbrand zugeben. $\frac{3}{4}$ der Buttercreme auf die Tortenböden streichen, zusammensetzen und von außen mit dem Rest der Buttercreme bestreichen.

200 Gramm gehackte Mandeln

2 Esslöffel Zucker

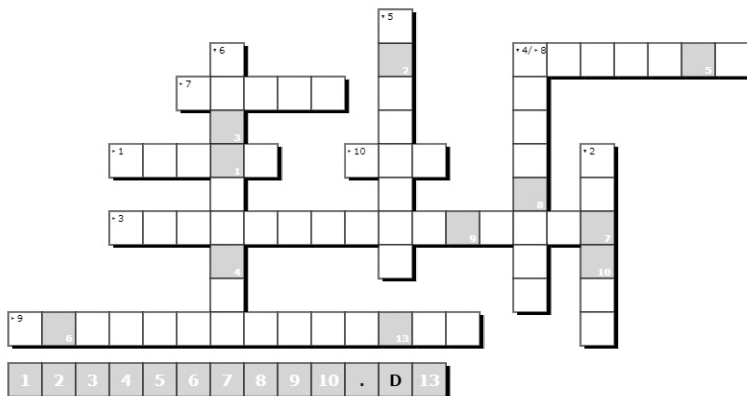
Die gehackten Mandeln in einer Pfanne mit dem Zucker anrösten. Dann den Kuchen von allen Seiten damit bestreichen.



So backt Großburgwedel:

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

Kreuzworträtsel

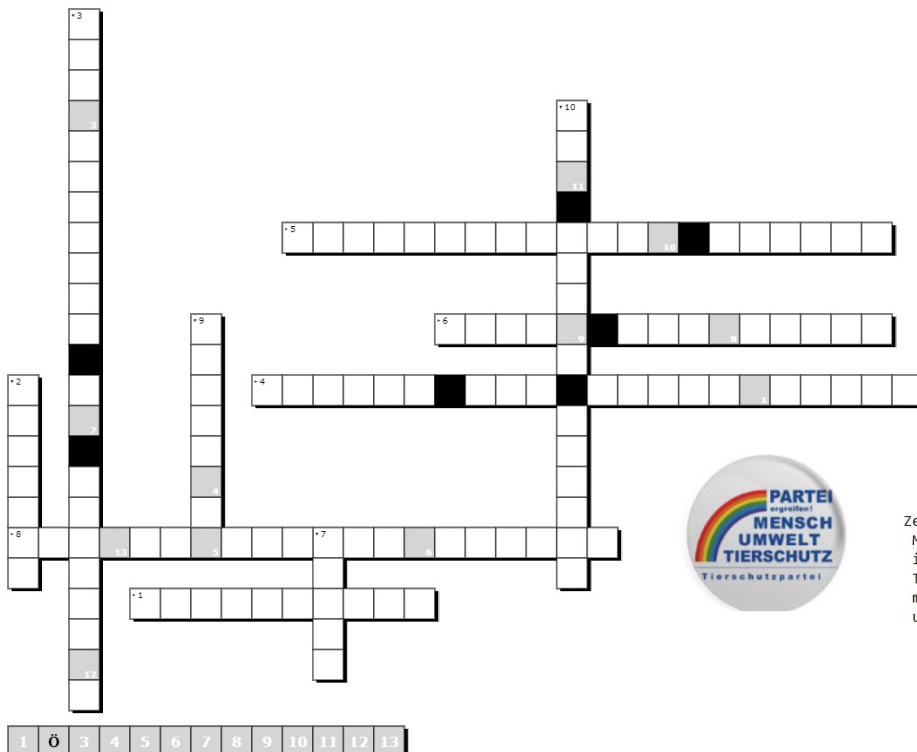


1. Als **** (türkisch) bezeichnet man zum einen einen dünn ausgewalzten Teig der türkischen Köche (****-Hamur), zum anderen auch ein weit verbreitetes und sehr dünnes Fladenbrot (****-Ekmek), das aus diesem Teig zum Beispiel auf speziellen Rundblechen oder an der Wandung eines Erdofens gebacken wird.
2. Dieser Fisch wird auch Hechtbarsch oder Schill genannt und ist ein Süßwasserfisch (ein beliebter Edelfisch und ein Raubfisch). Man verwendet ihn filetiert, ganz, gefüllt und für alle Zubereitungsarten.
3. Diese Zitronen werden auch Medischer Apfel oder Judenapfel genannt. Man verwendet sie zur Herstellung von Zitronen, Konfitüre, Likör und ätherisches Öl in der Parfümindustrie.
4. Diese Würfel sind Zitronenextrakt. Es wird aus aus der gewürfelten, unreifen, noch grünen ****-Zitrone, in konzentrierter Zuckerlösung kandiert, mit oder ohne Zuckerglasur.
5. Diese Lebensmittelunverträglichkeit ist Glutenunverträglichkeit. Es ist eine Allergie gegen Gliadin im Gluten und Amaranth.
6. **** ist kegelförmig gepresster Zucker (Raffinade). Etwa 600 v. Christus stellten der Perser die ersten **** hier. Man verwendet sie zum Beispiel in der Feuerzangenbowle.
7. Dies sind die Inneren der Schlachttiere Kalb, Rind und Schwein. Man verwendet sie frisch oder gepökelt, anschließend gekocht, als Aufschnitt und auch als Bestandteil von Wurstwaren (wie zum Beispiel ****wurst oder ****paste).
8. Sie ist ein Liliengewächs, das bereits im alten Ägypten sehr geschätzt wurde. Man verwendet sie roh oder gekocht, gedünstet, als Gemüosebällige, als Gewürz für Suppen, Soßen und Salaten. Außerdem nutzt man sie zu Gemüse, Fleischgerichten und Fischgerichten.
9. Dieser Reis kocht locker und sehr körnig. Die Kochzeit von Minuten Langkorn Parboloid Reis ist sehr kurz.
10. Schlangenförmiger, Wanderfisch und nachtaktiver Raubfisch. Größe: weibliche Tiere bis etwa 1 Meter, Maximal 1,50 Meter, männliche Tiere bis zu 60 Zentimeter lang.

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>



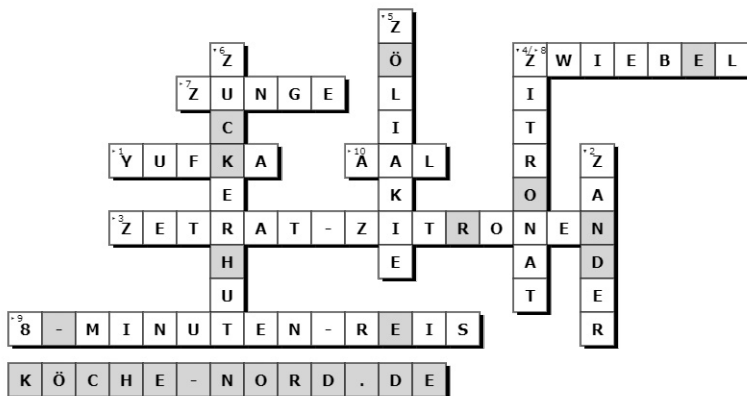
1. Diese Wassermühle wurde 1542 erbaut. Aufgrund des groß dimensionierten Mühlenteiches und seines beständig aus Mooren gespeisten Zuflusses, der Bada, konnte die Mühle das ganze Jahr über betrieben werden.
2. Wir suchen ein Tal das tief eingeschnitten und sehr walddreich ist. Die Ufer bieten uns im Sommer bunt blühende Pflanzengesellschaften und manch bizarres Eis- und Schneebild im Winter. Mit etwas Glück können wir hier Elsvögel, Gebrügestelzen oder Prachtlibellen beobachten.
3. Wo bekommt man in Wilstedt das beste Eis der Gegend ?
4. „Der inneren Zucht wegen“ verfügte 1141 Adalbero, Erzbischof von Hamburg, die Verlegung des Kanonissenstiftes Heeslingen ins ruhigere Zeven.
5. Wir suchen ein Rundweg um's Moor !
6. Wanderweg von Kirchwistedt nach Wellen und Altwistedt.
7. Ca. 1900 Kilometer lange Pilgerweg "VIA ROMEA" von Stade (bei Hamburg) nach Rom auf seinen Routenverlauf zwischen Zeven und Gylum.
8. Wie heißt die Kirche in Elsdorf ?
9. Andere Bezeichnung für Klostermühle und Grenzmühle ?
10. Eingebettet in das beruhigende Grün des Kirchhofs bildet die diese Kirche das historische Herz Wilstedts.



Zeven 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

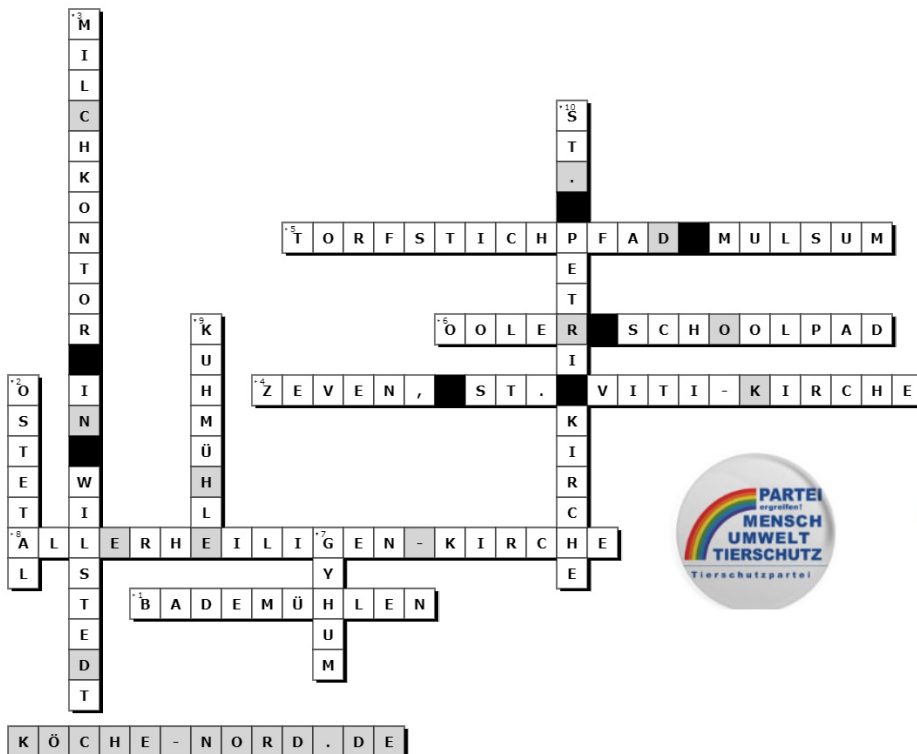


Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosen Lebensmittel Lexikon (<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben!

Mfg Marcus Petersen-Clausen von Köche-Nord.de

1. Als ***** (türkisch) bezeichnet man zum einen einen dünn ausgewalzten Teig der türkischen Köche (*****-Hamur), zum anderen auch ein weit verbreitetes und sehr dünnes Fladenbrot (*****-Ekmek), das aus diesem Teig zum Beispiel auf speziellen Rundblechen oder an der Wandung eines Erdofens gebacken wird.
2. Dieser Fisch wird auch Hechtbarsch oder Schill genannt und ist ein Süßwasserfisch (ein beliebter Edelfisch und ein Raubfisch). Man verwendet ihn filetiert, ganz, gefüllt und für alle Zubereitungsarten.
3. Diese Zitronen werden auch Medischer Apfel oder Judenapfel genannt. Man verwendet sie zur Herstellung von Zitronen, Konfitüre, Likör und ätherisches Öl in der Parfümindustrie.
4. Diese Würfel sind Zitronenextrakt. Es wird aus aus der gewürfelten, unreifen, noch grünen *****-Zitrone, in konzentrierter Zuckerlösung kandiert, mit oder ohne Zuckerglasur.
5. Diese Lebensmittelunverträglichkeit ist Glutenunverträglichkeit. Es ist eine Allergie gegen Gliadin im Gluten und Amaranth.
6. ***** ist kegelförmig gepresster Zucker (Raffinade). Etwa 600 v. Christus stellten der Perser die ersten ***** her. Man verwendet sie zum Beispiel in der Feuerzangenbowle.
7. Dies sind die Inneren der Schlachttiere Kalb, Rind und Schwein. Man verwendet sie frisch oder gepökelt, anschließend gekocht, als Aufschnitt und auch als Bestandteil von Wurstwaren (wie zum Beispiel *****wurst oder *****paste).
8. Sie ist ein Liliengewächs, das bereits im alten Ägypten sehr geschätzt wurde. Man verwendet sie roh oder gekocht, gedünstet, als Gemüosebllage, als Gewürz für Suppen, Soßen und Salaten. Außerdem nutzt man sie zu Gemüse, Fleischgerichten und Fischgerichten.
9. Dieser Reis kocht locker und sehr körnig. Die Kochzeit von Minuten Langkorn Parboloid Reis ist sehr kurz.
10. Schlangenförmiger, Wanderfisch und nachtaktiver Raubfisch. Größe: weibliche Tiere bis etwa 1 Meter, Maximal 1,50 Meter, männliche Tiere bis zu 60 Zentimeter lang.

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



1. Diese Wassermühle wurde 1542 erbaut. Aufgrund des groß dimensionierten Mühlenteiches und seines beständig aus Mooren gespeisten Zuflusses, der Bada, konnte die Mühle das ganze Jahr über betrieben werden.
2. Wir suchen ein Tal das tief eingeschnitten und sehr waldrreich ist. Die Ufer bieten uns im Sommer bunt blühende Pflanzengesellschaften und manch bizarres Eis- und Schneebild im Winter. Wilt etwas Glück können wir hier Elsvögel, Gebrügestelzen oder Prachtlibellen beobachten.
3. Wo bekommt man in Wilstedt das beste Eis der Gegend?
4. „Der inneren Zucht wegen“ verfügte 1141 Adalbero, Erzbischof von Hamburg, die Verlegung des Kanonissenstiftes Heeslingen ins ruhigere Zeven.
5. Wir suchen ein Rundweg um's Moor!
6. Wanderweg von Kirchwistedt nach Wellen und Altwistedt.
7. Ca. 1900 Kilometer lange Pilgerweg "VIA ROMEA" von Stade (bei Hamburg) nach Rom auf seinen Routenverlauf zwischen Zeven und Gyllum.
8. Wie heißt die Kirche in Elsdorf?
9. Andere Bezeichnung für Klostermühle und Grenzmühle?
10. Eingebettet in das beruhigende Grün des Kirchhofs bildet die diese Kirche das historische Herz Wilstedts.



Zeven 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:

Tierheim Hannover

IBAN: DE47 2501 0030 0026 1553 01

BIC: PBNKDEFF

Herrenlose Tiere finden im Tierheim Hannover (Evershorster Straße 80 | 30855 Langenhagen) ein vorübergehendes Zuhause. Im Jahre 2014 konnten 1.894 der von uns in Obhut genommenen Tiere vermittelt werden. Alleiniger Träger des Tierheims ist der Tierschutzverein Hannover.

<https://www.tierheim-hannover.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:

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.koeche-nord.de/viewforum.php?f=56>

Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum

www.koche-nord.de 

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. 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

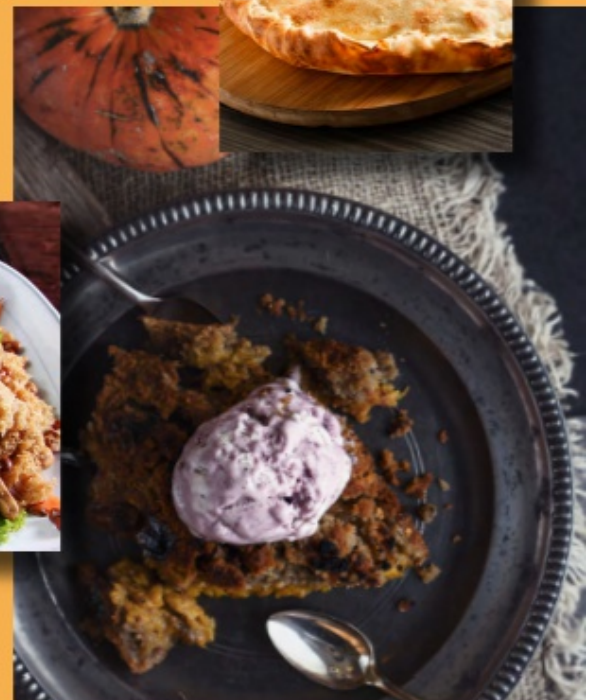
Salate
Saucen, Marinaden
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)
Sonstiges
Spanische Rezepte
Syrische Rezepte
Uckermark Rezepte

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--koche-nord-07a.de/kochbuecher.html>



www.koche-nord.de

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