🇫🇷 Französische Verben in der Küche

Französisch – Deutsch · 173 Wörter · Niveau A1–A2

Französisch	Deutsch
ajouter	hinzufügen
aplatir	abflachen
aromatiser	aromatisieren
arroser	begießen
arroser d'huile	mit Öl beträufeln
assaisonner	würzen
assouplir	geschmeidig machen
badigeonner	bestreichen
battre (un oeuf entier)	verquirlen
battre, fouetter (des œufs)	(Eier) schlagen
beurrer (un moule)	(eine Form) einfetten
bouillir/ faire bouillir	kochen
braiser	schmoren
chauffer	erhitzen
ciseler	fein hacken (Kräuter)
colorer	färben
compléter	ergänzen
concasser, écraser	zerkleinern, zerdrücken
confectionner	zubereiten
couper	schneiden
couper en tranches, trancher	in Scheiben schneiden
couper en cubes	würfeln
couper en deux	halbieren
couvrir, recouvrir	bedecken
cuisiner, faire cuire	kochen
débarrasser	abräumen

Französisch	Deutsch
débiter	zerlegen, in Stücke schneiden
décorer	dekorieren
décortiquer	schälen, knacken (Nüsse)
découper (de la viande, un gâteau)	(Fleisch, Kuchen) aufschneiden
déglacer (au vin)	etw mit Wein ablöschen
dégorger (poisson, viande)	wässern (Fisch, Fleisch)
délayer, diluer	anrühren, verdünnen
démouler	aus der Form nehmen
dénoyauter	entkernen
désosser (viande)	ausbeinen
dessaler	entsalzen
dessécher	austrocknen
détailler	in Stücke schneiden
détendre	(einen Teig) geschmeidig machen
diminuer le feu	die Hitze reduzieren
disposer	anrichten
dissoudre	auflösen
dresser	anrichten
ébarber	(Fisch) entgräten, putzen
ébouillanter	überbrühen
écailler	(Fisch) schuppen
écraser, réduire en purée	zerdrücken, zu Püree zerkleinern
écumer	abschäumen
effiler	in feine Streifen schneiden
effilocher	zerfasern
égoutter	abtropfen
égoutter les pâtes	Pasta abtropfen lassen
émietter	zerbröseln
émincer	in dünne Scheiben schneiden
émulsionner	emulgieren
enfourner	in den Ofen schieben

Französisch	Deutsch
entreposer	einlagern
envelopper	umhüllen
éplucher / peler	schälen
éponger	aufwischen
essorer	(Salat) schleudern
faire / laver la vaisselle	abwaschen
essuyer, éponger	wischen
étaler	verstreichen, ausrollen
étendre	ausrollen
étuver	dünsten
évider	aushöhlen
façonner	formen
faire cuire au feu de bois	über dem Holzfeuer garen
faire cuire au four	backen
faire flamber	flambieren
frémir	simmern
faire griller du pain	toasten
griller (viande, poisson)	(Fleisch, Fisch) grillen
faire la vaisselle	abwaschen
faire revenir à feu doux	leicht anbraten
faire revenir dans l'huile, frire, poêler	in Öl anbraten, frittieren
faire rôtir	braten, rösten
farcir, fourrer	füllen
fariner	mehlen
fendre	spalten
ficeler	schnüren
filtrer	filtern
fondre / faire fondre	schmelzen
fouetter	verquirlen
frotter	reiben
glacer	glasieren

Französisch	Deutsch
goûter	kosten
mettre de la viande à griller	Fleisch auf den Grill legen
hacher (de la viande)	(Fleisch) hacken, durch den Wolf drehen
hacher (fines herbes, légumes)	(Kräuter, Gemüse) hacken
huiler	ölen
incorporer	unterheben, untermischen
infuser (tisane, thé)	ziehen
jeter	werfen
laver	waschen
lisser	glatt streichen
macérer	einlegen
malaxer	durchkneten
mélanger	vermischen
mettre	legen
mettre le couvert	den Tisch decken
mijoter (cuire lentement)	köcheln
monter le feu	die Hitze erhöhen
moudre	mahlen
piler	zerstoßen
écraser	zerdrücken
napper, recouvrir	überziehen, bedecken
nettoyer	reinigen
nouer	zusammenbinden
ôter	wegnehmen
ouvrir	öffnen
paner	panieren
parfumer	aromatisieren
partager	teilen
passer	abseihen, passieren
peser	wiegen
pétrir	kneten

Französisch	Deutsch
piquer	einstechen, spicken
placer	platzieren, legen
plonger	eintauchen
pocher des œufs	Eier pochieren
pocher du poisson	Fisch pochieren
poivrer	pfeffern
poser	hinstellen, legen
préchauffer le four	Backofen vorheizen
prélever	entnehmen
prendre	nehmen
préparer	vorbereiten
préparer le repas	das Essen zubereiten
présenter	anrichten, servieren
presser	pressen
rabattre	umschlagen (Teig)
racler	abkratzen
rafraîchir	abschrecken (mit kaltem Wasser)
ranger	wegräumen
râper	reiben
réchauffer	aufwärmen
rectifier	abschmecken (Würze)
réduire	einkochen, reduzieren
refroidir	abkühlen
relever	würzen, pikanter machen
remplir	füllen
remuer (salade)	mischen
remuer (sauce, mayonnaise)	rühren
renverser	verschütten
répartir	verteilen
reposer	ruhen
réserver	beiseitestellen

Französisch	Deutsch
retirer	herausnehmen, entfernen
retourner	wenden
rincer	spülen
rôtir	braten
torréfier	rösten
rouler	rollen
saisir	scharf anbraten
brûler	anbrennen
saler	salzen
saupoudrer, parsemer	bestreuen
sécher	trocknen
séparer	trennen (z. B. Eier)
servir (boisson, repas)	servieren
sortir	herausnehmen
tailler	schneiden
tamiser	sieben
tapisser	(eine Form) auslegen
tenir au chaud	warm halten
tiédir	abkühlen lassen
tourner	umrühren
trier	aussortieren
verser	gießen
vider	ausnehmen (Fisch, Geflügel); leeren

© vokabellisten.com – Kostenlose Vokabellisten in 49 Sprachen. Weitergabe nur mit Quellenangabe.