

KÜCHEN-DEUTSCH

Fachchinesisch vom Herd – guten Appetit.

24 Wortkarten

3–8 Spieler

ab 10

SO WIRD GESPIELT

1. Moderator:in zieht eine Wortkarte und liest **nur das Wort** laut vor.
2. Alle anderen erfinden eine glaubwürdige Definition und schreiben sie auf einen Bluffzettel; Moderator:in schreibt die echte ab.
3. Zettel einsammeln, mischen und alle nacheinander vorlesen – mit ernster Miene.
4. Reihum tippen: Welche Definition ist die echte? Für den eigenen Zettel darfst du nicht stimmen.
5. Punkte: echte erraten **+2** · jede Stimme auf deinen Bluff **+1** · findet niemand die echte, bekommt Moderator:in **+2**.

Gewinnen: Nach den vereinbarten Runden gewinnt, wer am meisten Punkte gesammelt hat. Moderator:in wechselt reihum.

VARIANTEN

Doppelbluff: Zwei echte Karten mischen – jetzt gibt es zwei richtige Definitionen zu finden.

Schnellrunde: Nur 60 Sekunden Schreibzeit – die erste Eingebung muss reichen.

Fiese Fährte: Wer eine Definition schreibt, die der echten täuschend nahekommt, kassiert doppelt so viele Stimm-Punkte.

Wörter-Marathon: Ein Kartenbogen pro Person – wer am Ende die meisten Wörter richtig hatte, führt die Ehrenliste an.

WÖRTERBLUFF

KÜCHEN-DEUTSCH

Sud

ECHTE BEDEUTUNG

Die aromatische Flüssigkeit, in der etwas gegart oder eingelegt wird.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

beizen

ECHTE BEDEUTUNG

Fleisch oder Fisch in einer würzigen Flüssigkeit einlegen und aromatisieren.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

bardieren

ECHTE BEDEUTUNG

Mageres Fleisch vor dem Braten lückenlos mit Speckscheiben umwickeln.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

nappieren

ECHTE BEDEUTUNG

Eine Speise gleichmäßig und dünn mit einer Soße überziehen.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

Farce

ECHTE BEDEUTUNG

Eine feine Füllmasse aus gewürztem, püriertem Fleisch oder Fisch.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

legieren

ECHTE BEDEUTUNG

Eine Suppe oder Soße mit Eigelb und Sahne binden und cremig machen.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

Wiegemesser

ECHTE BEDEUTUNG

Ein gebogenes Messer mit zwei Griffen zum Zerkleinern von Kräutern.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

dressieren

ECHTE BEDEUTUNG

Geflügel vor dem Garen mit Küchengarn straff in Form binden.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

Einbrenn

ECHTE BEDEUTUNG

Eine geröstete Mischung aus Fett und Mehl zum Binden von Soßen (österr.).

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

Aspik

ECHTE BEDEUTUNG

Eine herzhafte Gelatinemasse, in die Fleisch oder Gemüse eingelegt wird.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

Flotte Lotte

ECHTE BEDEUTUNG

Eine handbetriebene Mühle, die Gekochtes durch ein Sieb presst.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

pökeln

ECHTE BEDEUTUNG

Fleisch zum Haltbarmachen mit Salz und einer Lake behandeln.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

WÖRTERBLUFF

KÜCHEN-DEUTSCH

parieren

ECHTE BEDEUTUNG

Fleisch von Sehnen, Haut und Fett befreien, bevor es zubereitet wird.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

Concassé

ECHTE BEDEUTUNG

Gehäutetes, entkerntes und fein gewürfeltes Tomatenfruchtfleisch.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

glacieren

ECHTE BEDEUTUNG

Gemüse mit einer glänzenden Schicht aus Fett und Zucker überziehen.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

pochieren

ECHTE BEDEUTUNG

Speisen in knapp siedender, nicht kochender Flüssigkeit gar ziehen lassen.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

Chinois

ECHTE BEDEUTUNG

Ein feines, kegelförmiges Sieb für Soßen und Suppen.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

tranchieren

ECHTE BEDEUTUNG

Gebrautes Fleisch oder Geflügel fachgerecht zerlegen und aufschneiden.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

Beuschel

ECHTE BEDEUTUNG

Ein säuerliches Ragout aus Lunge und Herz vom Kalb (österreichisch).

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

montieren

ECHTE BEDEUTUNG

Eine Soße zum Schluss mit kalter Butter binden und glänzend machen.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

Panade

ECHTE BEDEUTUNG

Die Hülle aus Mehl, Ei und Bröseln um Paniertes; auch eine Bindemasse.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

Sauteuse

ECHTE BEDEUTUNG

Eine flache Pfanne mit hohem Rand zum Schwenken von Speisen.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

Bain-Marie

ECHTE BEDEUTUNG

Ein heißes Wasserbad, in dem Speisen schonend warm gehalten werden.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

temperieren

ECHTE BEDEUTUNG

Schokolade gezielt erwärmen und abkühlen, damit sie glänzt und bricht.

NUR FÜR MODERATOR:IN – NICHT ZEIGEN

No _____ _____ _____ _____	No _____ _____ _____ _____	No _____ _____ _____ _____	No _____ _____ _____ _____
No _____ _____ _____ _____	No _____ _____ _____ _____	No _____ _____ _____ _____	No _____ _____ _____ _____
No _____ _____ _____ _____	No _____ _____ _____ _____	No _____ _____ _____ _____	No _____ _____ _____ _____
No _____ _____ _____ _____	No _____ _____ _____ _____	No _____ _____ _____ _____	No _____ _____ _____ _____

PUNKTEBLATT

+2 echte Definition erraten **+1** je Stimme auf deinen Bluff **+2** niemand fand die echte → Moderator:in

SPIELER:IN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Σ

Moderator:in wechselt reihum