



**Kauderwelsch  
Wörterbuch**

# **Schlemmerlexikon für Gourmets**

**Französisch - Deutsch**



**Endlich essen können wie Gott in Frankreich**



# Impressum

Peter W. L. Weber

**Schlemmerlexikon für Gourmets  
Französisch - Deutsches Wörterbuch  
Endlich essen können wie Gott in Frankreich**  
erschieden im

REISE KNOW-How Verlag Peter Rump GmbH  
Osnabrücker Str. 79, D-33649 Bielefeld  
info@reise-know-how.de

© Peter W. L. Weber, Landau

1. Auflage 2000

© REISE KNOW-How Verlag Peter Rump GmbH

3. Auflage 2016

Konzeption, Gliederung, Layout und Umschlagklappen wurden  
speziell für die Reihe „Kauderwelsch“ entwickelt und sind  
urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte vorbehalten.

<i>Bearbeitung</i>	Josef Overberg
<i>Layout</i>	Josef Overberg
<i>Layout-Konzept</i>	Günter Pawlak, FaktorZwo! Bielefeld
<i>Umschlag</i>	Peter Rump (Titelfoto: ©Chef@Fotolia.com ) Gabriele Kalmbach
<i>Fotos</i>	(Seite 1)

**PDF-ISBN 978-3-817-4656-9**

Der Verlag möchte das **Verlagsprogramm** weiter ausbauen und  
**sucht Autoren!** Mehr Informationen finden Sie unter  
[www.reise-know-how.de/rkh\\_mitarbeit.php](http://www.reise-know-how.de/rkh_mitarbeit.php)

**Kauderwelsch  
Wörterbuch**

Peter W. L. Weber

**Schlemmerlexikon für Gourmets**  
**Französisch - Deutsches Wörterbuch**  
Endlich essen können wie Gott in Frankreich



**REISE KNOW-HOW**  
**im Internet**  
**[www.reise-know-how.de](http://www.reise-know-how.de)**  
**[info@reise-know-how.de](mailto:info@reise-know-how.de)**

*Aktuelle Reisetipps  
und Neuigkeiten,  
Ergänzungen nach  
Redaktionsschluss,  
Büchershop und  
Sonderangebote  
rund ums Reisen*

## Inhalt

- 6 Vorwort
- 8 Hinweise zur Benutzung

### Wörterbuch



- 10 à, à la, au, aux – azyne
- 27 Baba – Byrrh
- 52 Cabaret – Cyriano
- 109 Dacquoise – Duxelles maigre
- 117 Eau – extraordinaire
- 131 Fade – Fusil à aiguïser
- 155 Gâche – garnir
- 158 Garnitures
- 189 Gasconnade– Gymnètre (faulx)
- 202 Habitué(e) –Hysope
- 208 Iceberg – Izarra
- 209 Jacques – juteux, juteuse
- 213 Kaffeekrantz –Koulibiac
- 214 Labre – Lycoperdon
- 223 Macaron – Mystère
- 240 Nage – Noyau
- 243 Oblade – Oyonnade
- 257 Pachade – Purée Vichy
- 300 Quart – Quillet
- 302 Râble – Rutabaga
- 317 Sabardin – Syngnate
- 357 Table – T.V.A. (taxe à la valeur ajoutée)
- 376 Vache – vraie
- 383 Waldorf (Salade ~ ) – Whisky
- 383 Xamango – Xérès
- 383 Yaourt, Yogourt – Yerbilhou
- 383 Zabaione – Zuchette, Zuchetti

## Anhang 1



385 Käsesorten von A – Z

## Anhang 2



421 Regionen & Departements  
424 Wichtige Städte & Provinzen  
431 Im Hotel & Ferienhaus (Deutsch – Französisch)  
437 Im Hotel & Ferienhaus (Französisch – Deutsch)  
440 Wichtige Vokabeln für Urlaub,  
Einkauf & Restaurant (Deutsch – Französisch)  
440 Allgemeines  
446 Essen, Trinken & Lebensmitteleinkauf  
447 Fleisch und Wurst; Pilze,  
449 Geflügel  
450 Gemüse  
451 Obst  
451 Backwaren, Gebäck & Kuchen  
452 Getränke  
453 Fische  
454 Krusten- und Schalentiere  
455 Fachgeschäfte  
456 Im Restaurant  
459 Gewürze  
459 Farben  
460 Wochentage, Monate & Jahreszeiten  
460 Feiertage  
460 Zahlen  
464 Frankreichkarte



**L**iebe Freunde der französischen Küche oder die es werden wollen!

Trotz Ausbildung zum Restaurantfachmann in einem der besten deutschen Hotels, dem ehemaligen "Bellevue" in Baden-Baden, mit dem besten Lehrherren, Herrn Herbert Sauer, trotz meiner Französischkenntnisse und Frankreichaufenthalte, konnte ich oft nur die Hälfte einer Speisekarte verstehen.

Aber der Frust bekam erst Beine, als ich als leidenschaftlich Kochender ein regionales, südfranzösisches Kochbuch übersetzen wollte und an den vielen Fach- und Regionalausdrücken scheiterte.

So entschloss ich mich, Fachausdrücke aufzulisten. Jedoch gibt es deren so viele, dass ich den weiteren Entschluß fasste, ein ganzes Buch mit gastronomischen Begriffen zu verfassen und ich bin überzeugt, es besteht genügend Interesse, da sehr viele dieser Ausdrücke an keiner Universität gelehrt werden.

Es wurde eine harte Arbeit von Jahren, die keine Freizeit mehr gestattete. Aber ich glaube, wünsche und hoffe diese Arbeit hat sich auch für Sie gelohnt.

Ein mitnehmbares übersichtliches Taschenbuch anzufertigen war ein schwerer Zwang, bei derartigen vielen Informationen, die ich an Sie weitergebe. Trotzdem habe ich versucht, es nicht in trockener Lexikonform zu gestalten. Deshalb sind auch „Schmunzeleien“ und Tipps zur Kurzweil eingebaut.

Auch wollte ich kein mit Bildern gestrecktes Buch, sondern nur Information liefern, die Ihnen den größtmöglichen Gaumengenuss bringen soll.

Außerdem habe ich mich bemüht, viele Ausdrücke aus dem neuen "Küchendeutsch" jedem Normalbürger verständlich zu machen. (Zum Beispiel finde ich gar nicht gut: Kohl an Saumagen)

Dieses Buch soll sowohl dem Touristen, sowie dem Ferienhausgast, als auch dem Einkäufer und dem Gastronomiebeschäftigten ein brauchbarer Führer sein! Es kann Sie in eine neue kulinarische Welt entführen! Nicht nur Steaks mit Fritten! Werden Sie Gourmet, auch zu Hause. Das Leben ist zu kurz, um den Magen nur ruhig zu stellen! Fangen Sie an, zu genießen! Ab sofort!!

Gönnen Sie nicht nur den Franzosen die leiblichen Genüsse! Auch wir müssen bis zu unserem Lebensende essen. Jede versäumte Gaumenfreude ist Betrug an uns selbst. Nutzen Sie das Buch für paradiesische Höhenflüge!

Dieses Buch ist meiner lieben Frau Eleonore Hildgard Weber, Madame Ulrike Herail sowie meinem Sohn Sascha in Dankbarkeit gewidmet.

Ihr Peter Weber

Restaurantfachmann, Weinkaufmann und Juwelier, der mit Leidenschaft kocht und immer allem Edlen, Schönen, Guten und Leckeren zugetan ist!



### Hinweise zur Benutzung

- Wertungen** ♥ bedeutet: sehr lecker,  
♥♥ = teuflisch lecker,  
♥♥♥ = göttlich  
👉 = nicht sonderlich empfehlenswert  
(selten in der französischen Küche)
- Abkürzungen** ugs. = umgangssprachlich,  
reg. = regional(-sprachlich),  
u. a. = unter anderem  
S + P oder auch P + S bedeuten Salz und Pfeffer,  
bzw. Pfeffer und Salz  
(↑), (↓) (die Pfeile) bedeuten keine Wertung,  
sondern die Suchrichtung!
- Schriftstil** *Kursiv Geschriebenes bedeutet die regionale Herkunft*  
"und" ist bei Platzbedarf durch "&" ersetzt.  
Zum schnelleren Finden der Begriffe sind manche  
Buchstaben fettgedruckt.
- Hinweise** Unter "**GARNITURES**" finden Sie die Zubereitungen  
oder Beilagen!  
Im **ANHANG** sind mehr als 600 KÄSESORTEN zu  
finden sowie der Deutsch-Französische Sprachführer,  
Orte, Regionen und vieles andere Wichtige.
- Allgemeines** "GENIESSEN" heißt für mich auch ein gutes "GE-  
WISSEN" haben, die Kreatur zu achten, artgerecht  
und erträglich zu behandeln, nicht den Fröschen die  
Schenkel "herauszudrehen" und den "Rest" lebend  
auf den Müll zu schmeißen, kein Schildkrötensüpp-  
chen genüsslich zu schlürfen, weil diese Tiere am  
Aussterben sind oder Singvögel, die meine Ohren er-  
freuen, zu verzehren. Deshalb habe ich für einige die-  
ser "sadistischen" Spezialitäten" keine näheren An-  
gaben gemacht! Die Natur besitzt so viele kulinari-



sche Köstlichkeiten, daß man darauf verzichten soll und muss!! Danke für Ihr Verständnis! Genießer sein heißt auch: Die Natur und Kreatur achten und lieben, so wie sich selbst.

Manche Angaben über Gerichte sind so gehalten, daß man sie, bei etwas Kochkenntnis, auch nachkochen kann; dazu gibt es einige Tipps. Nutzen Sie das!

Dazu gutes Gelingen und ich hoffe: "Zufriedene Mienen danken es Ihnen".

Um möglichst viel an Begriffen zu bieten, habe ich auf die Artikel der Wörter, Angaben und Aussprache verzichtet und das Buch nicht mit Bildern gestreckt.

Gefällt Ihnen aber die Art und Weise, wie ich dieses Buch gestaltet habe, können Sie an den Verlag schreiben. Jedes Lob von Ihnen wäre Balsam für meine Seele!

Verbesserungsvorschläge und Ergänzungen können in der nächsten Auflage berücksichtigt werden. Im voraus meinen besten Dank!

Noch ein Tipp: mit einem Miniwörterbuch, einer Frankreich-Landkarte, diesem Buch und einem vollen Ersatzkanister sind Sie voll für Ihre Gourmetreise durch "LA FRANCE" gerüstet.

## A

à, à la, au, aux	mit, auf, nach Art von ... siehe (↓) <b>Garnitures</b>
à la <b>broche</b>	am Spieß
à la <b>carte</b>	(Bestellung) nach der (laut) Speisekarte
à la <b>carte du jour</b>	nach der Speisekarte des Tages essen
à <b>commander</b>	zu Bestellen
~ au <b>début du repas</b>	am Anfang der Mahlzeit zu bestellen
à la <b>discrétion</b>	nach Belieben, soviel man möchte
à <b>emporter</b>	zum Mitnehmen
à l' <b>étuvée</b>	im Dampf gegart
à ma <b>façon</b>	nach meiner Art (nach Art des Hauses)
à la <b>minute</b>	schnell, auf den Punkt (die Minute) zubereitet
à la <b>mode</b> de ...	auf Art von ... siehe (↓) <b>GARNITURES</b>
à <b>moitié prix</b>	zum halben Preis
à la <b>nage</b>	im Fischesud gekochte Fische oder Meeresfrüchte
à <b>part</b>	getrennt, extra serviert, daneben (z. B.: Saucen)
à <b>partir</b> de ...	ab ... z. B.: ... Gramm, für ... Personen, Größe ...
à la <b>place</b> de ...	anstatt, an der Stelle von ...
à <b>point</b>	auf den Punkt, innen rosa, außen knusprig gebraten (der Garpunkt bei Fleisch)
à <b>recommander</b>	zu empfehlen
à <b>ta santé!</b>	auf dein Wohl! Prost!
à <b>volonté</b>	nach Belieben, so viel man mag
à <b>votre goût</b>	nach Ihrem Geschmack
à <b>votre santé</b> (à la votre)	auf Ihr Wohl, Prost
<b>Abaisse</b> (Pâte)	ausgerollter Teig
<b>Abalone</b>	(See-) Ohrschnecke mit breitem Fuß
<b>Abatis</b> oder <b>Abattis</b>	1. Geflügelklein, auch Innereien 2. (Schlacht-) Abfälle, -Reste
<b>Abatis</b> de <b>canard</b>	Entenklein
<b>Abatis</b> de <b>dinde</b>	Putenklein
<b>Abatis</b> d' <b>oie</b>	Gänseklein
<b>Abatis</b> d' <b>oie</b>	Gänseklein mit Gänseschmalz, Zwiebeln, Speck
<b>périgourdine</b>	und Gemüse ( <i>Périgord</i> )
<b>Abatis</b> de <b>volaille</b>	Geflügelklein

Abatis de volaille à la <b>bourguignonne</b>	Geflügelklein mit gehackten Zwiebeln und Speck, in Rotwein geschmort
Abatis de volaille aux <b>navets</b>	Geflügelklein in Sauce Béchamel (Mehl-/Butter-/Eier-Sauce) mit weißen Rüben
Abatis de volaille aux <b>racines</b>	Geflügelklein mit Wurzelgemüse, wie Schwarzwurzeln, weiße Rüben, Karotten usw. und Kartoffelkugeln
Abatis de volaille à la <b>vendéenne</b>	Geflügelklein mit weißen Bohnen, Knoblauch und Kräutern ( <i>Loire</i> )
Abats	1. Innereien 2. Fleischabfälle, essbare Fleischreste
Abattoir	Schlachthof, Schlachthaus
abattre	schlachten
Abignades	Gericht aus Innereien, Kutteln, Hälsen, Därmen und Gänseblut ( <i>Korsika</i> )
Able (de mer) (Blanchaille)	1. Kleiner Weißbarsch, Blicke, Ukelei; 2. Moderlieschen (eine Lachsart)
Ablette	Ukelei, Laube (karpfenartiger Süßwasserfisch)
Ablutions de table	Fingerschalen
Aboyeur, aboyeuse	Annonceur, Annonceuse (Ansager(innen) in größeren Küchen, die Bestellungen durchsagen)
Abricot	1. Aprikose 2. Aprikosenschnaps
abricoter	die Glasur verstreichen (z. B.: auf Torten)
Abricotine	Aprikosenlikör
Abricots <b>flambés</b> au ...	Aprikosen flambiert mit ... (variablen Spirituosen)
Abricots à la <b>mistral</b>	Halbierte Aprikosen mit Walderdbeerpüree bedeckt, mit Mandeln und Puderzucker bestreut, darauf Schlagsahne
Abusseau	Streifen-, Ährenfisch (dem Seebarsch ähnlich), Priesterfisch
Acarne	Rotbrasse
Accommodage	Zubereitung
accommoder	(Speise) zubereiten
accommoder les <b>restes</b>	aus Resten ein neues Gericht bereiten
Accompagnement	Beilage, besserer Ausdruck ist „ <b>Garniture</b> “ (↓)
Accra (Acra)	Salziger Krapfen
Accroche-maniaque	Topflappenhalter

Accueil	Empfang (Hotel)
Accuncciatu	Ragout aus Hammel-, Kalb-, Pferdefleisch und Kartoffeln ( <i>Korsisches</i> Gericht)
Aceline	Fisch, ähnlich dem Barsch
acerbe	herb, sauer, bitter
Achard(s)	Vorspeise aus italienischen oder ostindischem Gemüse, in Essig und Senf eingelegt (süßsauer)
Acide, acide	Säure, säuerlich, scharf
Acide carbonique	Kohlensäure
acidulé	säuerlich, sauer oder pikant
aciduler	Säuern mit Zitronensaft, Essig oder mit Saft von unreifen Trauben zubereiten
Acquit	Quittung
Addition	Rechnung, Verzehrrechnung mit Aufzählung
additionel	zusätzlich
adoucir	versüßen
Afarf	Gericht aus der <i>Ariège</i> : aus Rüben, Milchreis mit Schweinsfüßen und Stockfisch
affiner	verfeinern
Agapes	Festessen/Gastmahl mit Freunden
Agaric	Blätterpilz, dem Champignon ähnlich
Agaric auguste	Riesenchampignon
Agitateur	Rührapparat, Rührmaschine
Agneau	Lamm, Lammfleisch
Agneau de lait	Milchlamm
Agneau de Pauillac	Hervorragendes Lammfleisch aus <i>Pauillac</i>
Agneau de pré-salé	Lamm, das auf salzigen Meerwiesen weidete
Agneau à la provençale	Lamm mit Knoblauch, Tomaten und Oliven
Agnelet	Lämmchen, junges Lamm
Agon	Sardinienähnlicher Süßwasserfisch
Agrumes	Sammelbegriff für Zitrusfrüchte
Aiglefin	Schellfisch
(Aigrefin, Églefin)	
Aiglefin à l'ancienne	Schellfisch in Stücken gekocht, mit Kapernsauce und Pfeffergurkenscheiben
Aiglefin au beurre fondu	Gekochter Schellfisch mit zerlassener Butter

<b>Aiglefin aux fines herbes</b>	Schellfisch gebacken, mit Kräutern, Champignons, Bröseln, darüber mit Weißwein abgelöschter Fond
<b>Aiglefin flamande</b>	Schellfisch (ohne Bier) gedünstet, mit einer Zwiebel / Champignon-Sauce ( <i>Picardie, Belgien</i> )
<b>Aiglefin fumé (Haddock)</b>	Schellfisch geräuchert, meist in Milch oder Wasser pochiert, mit Butter und Dampfkartoffeln serviert
<b>Aiglefin à la lyonnaise</b>	Schellfischfilets in Butter gebraten, mit gebratenen Zwiebelringen, Petersilie und brauner Sauce
<b>Aiglefin maître d'hotel</b>	Schellfisch gebraten, mit Kräuterbutter
<b>Aiglefin Mornay</b>	Schellfisch mit <b>Sauce Mornay</b> (↓) (Milch/Käse-Sauce) im Ofen überbacken
<b>Aïgo boulido</b>	Knoblauchsuppe mit Kräutern, mit Ei gebunden, darauf pochiertes Ei und Croûtons in Olivenöl getränkt ( <i>Provence</i> )
<b>Aïgo ménagère</b>	Suppe mit Lauch, Röstzwiebeln, Tomaten, Kartoffeln, Kräutern, Safran, Croûtons ( <i>Provence</i> )
<b>Aïgo-saou aigre</b>	siehe (↓) <b>Soupe aïgo-saou</b> sauer
<b>aigre-doux; aigre douce</b>	süßsauer
<b>aigretet(te)</b>	säuerlich
<b>Aigrefin</b>	Schellfisch, siehe <b>Aiglefin</b> (↑)
<b>Aiguillat</b>	Dornhai (wird wie Kabeljau zubereitet)
<b>Aiguille</b>	Nadel
<b>Aiguille à brider</b>	Dressiernadel
<b>Aiguille à piquer</b>	Spicknadel
<b>Aiguille à trousser</b>	Dressiernadel
<b>Aiguille de mer (Orphie)</b>	Horn-(fisch) Hecht, dem Makrelenhecht ähnlich
<b>Aiguillette baronne</b>	Stück vom Rumpsteak
<b>Aiguillettes</b>	Länglich geschnittene Fleischstreifen von Rind, Wild, Geflügel oder Fisch
<b>Aiguillettes de canard</b>	Entenbrustfilet
<b>Aiguillettes de saumon Turenne</b>	Gedünstete Lachsfilets mit Champignons, Gurken, Tomaten und Sauce
<b>Aiguisoir</b>	Wetzstahl, Schleifstein
<b>Ail (doux)</b>	Knoblauch (junger Knoblauch)
<b>Ail en chemise à l'ail</b>	Knoblauch mit Schale (Hülse) mit Knoblauch

<b>Aile</b> (ron)	Flügel(chen), Flosse
Ailerons de <b>poulet</b>	Hähnchenflügel
Ailerons de <b>raie</b>	Rochenflossen
Ailerons de <b>requin</b>	Haifischflossen
<b>Aillade</b>	1. Croûtons mit Knoblauch abgerieben und mit Olivenöl beträufelt
	2. Knoblauch-Salatsauce ( <i>Provence</i> )
Aillade de <b>veau</b>	Kalbfleischwürfel in Knoblauchsauce
<b>ailler</b>	mit Knoblauch würzen
<b>Ailloli</b> (ailoli)	1. Knoblauchpüree kalt, mit Olivenöl ( <i>Provence</i> )
	2. Knoblauchsauce oder -Mayonnaise
Ailloli de <b>morue salée</b>	Stockfischwürfel mit Eiern, Gemüse, Muscheln, Knoblauchmayonnaise
<b>Airelles</b> (noires)	Heidelbeeren
Airelles <b>myrtille</b>	Blaubeeren
Airelles <b>rouges</b>	Preiselbeeren
Al(l)ache	Ohrensardine
Albacore (Germon)	Weißer Thunfisch
Albarelle	Baumpilz, Speispilz
Alberge de Tours	Säuerliches Obst, zwischen Aprikose und Pfirsich
Albran	Sehr junge Wildente (läufiger Teenager)
Alcool	Alkohol (kann Ihrer Leber schaden; befragen Sie vorher Ihren Arzt oder Sanitäter!)
Alcools blancs	Weißer Obstschnäpse (Vitamine flüssig?)
Alénois	Gartenkresse
Alge (verte)	(Grün-) Alge
Alginat	Geliermittel aus Algen
Alico(t) (Alicuit)	Eintopf mit Geflügelragout, Speck, Karotten, Knoblauch, Kartoffeln ( <i>baskisch</i> ), auch mit Steinpilzen und Esskastanien ( <i>Languedoc</i> ) ♥
Aligot	Kartoffelpüree mit Cantal-(Kuhmilch-) Käse und Knoblauch ( <i>Auvergne</i> )
Aliment(ation)	1. Ernährung
	2. Lebensmittel(-Geschäft)
Alimentation générale	Lebensmittelgeschäft
Allache	Sardine aus dem <i>Mittelmeer</i>
allemand(e)	deutsch(e)
Allemande (Sauce ~)	Weißer Sauce mit Eigelb und Sahne gebunden

<b>Allumettes</b>	1. Gebäck aus Blätterteig 2. Streichhölzer 3. Kartoffeln oder andere Gemüse in Streifen, Streichholzkartoffeln (Pommes allumettes)
Allumettes aux <b> anchois</b>	Stangenförmige Blätterteigtäschchen mit Sardellenfilets gefüllt
Allumettes au <b> fromage</b>	Käse-Blätterteigstäbchen
All-y-oli	Katalanische Knoblauchmayonnaise ( <i>Roussillon</i> )
<b>Alose</b>	Maifisch, Alose, Else (nicht Tante Else), Finte, Mutterhering
Alose au <b> court bouillon</b>	Maifisch im Fischsud
Alose à la <b> crème</b>	Pochierter (angekochter) Maifisch mit Rahmsauce
Alose <b> farcie</b> au <b> four</b>	Maifisch gefüllt und im Ofen gegart
Alose à la <b> hollandaise</b>	Gekochter Maifisch mit <b> Sauce hollandaise</b> (↓)
Alose de <b> mer</b> (Bécasseau)	Seelerche, Wasserläufer, Stelzenvogel
Alose à l' <b> oseille</b>	Maifisch mit Sauerampfer gegrillt oder gebacken
Alose à la <b> portugaise</b>	Maifisch mit Pilzen, Tomaten und Zwiebeln, in Wein geschmort
Alose <b> provençale</b>	Alose mit Fischfüllsel garniert, in Öl und Weißwein mit Knoblauch und Tomaten geschmort
Alouette	Lerche, Singvogel! (Keine weiteren Angaben!)
~ de mer (Bécasseau)	Seelerche, Wasserläufer, Stelzenvogel
Alouette <u>sans tête</u>	Gefüllte Rinderroulade (ugs.)
<b>Aloyau</b>	Lendenbraten (vom Rind), ganzes Lendenstück, Rückenstück ♥
Aloyau à la <b> broche</b>	Lendenstück gespickt, in Weißwein und Armagnac, am Spieß gebraten (ha! Armagnac!) ♥
Aloyau à la <b> broche</b> à la <b> landaise</b>	Lendenbraten mit Thymian, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Muskat in Wein & Armagnac (ja!) mariniert, am Spieß gebraten, dazu Auberginen ♥
Aloyau <b> rôti</b>	Gebratenes Lendenstück
Alphée	Krustentier, Zubereitung wie Hummer oder Languste
<b>Alycuit</b> , (Alico)	Schmorragout von Enten- und Gänseklein, mit Knoblauch, Maronen, Pilzen, Kartoffeln oder Karotten ♥
<b>Amande</b> (mondée)	Mandel (geschält)
Amande de <b> mer</b> (Venus)	Herzmuschel, Venusmuschel (Die schöne Muschel!)

Amande <b>pralinée</b>	Gebrannte Mandel
Amande <b>salée</b>	Gesalzene Mandel
Amandine	Biskuit-Mandeltörtchen mit Früchten, glaciert
Amanite	Lamellenpilz, Wulstling, Holzschwamm ! Manche amanites sind hochgiftig!!
Amanite blanche	Hochgiftiger Lamellenpilz!!
<b>Amanite des Césars</b>	„König der Pilze“ ♥ : gelblich-brauner Lamellenpilz, wächst wild im <i>Mittelmeerraum</i> (braucht Wärme, mit wunderbarem Aroma und sehr feinem Fleisch; aber wenn er zu jung geerntet wird, kann er mit dem giftigen „Amanite blanche“ verwechselt werden!
amer, (amère)	bitter
Americaine (à l' ~)	Sauce zu Schalentieren: aus Olivenöl, gehackter Zwiebel, Tomatenmark, Knoblauch, Weißwein, Butter, Sherry oder Madeira
Amidon de blé	Weizenstärke
Ammocète	Querder, dem Neunauge verwandter Fisch
Amourette (de bœuf)	Rückenmark (vom Rind) (macht Männer stark!)
~ de veau, ~ d'agneau	Rückenmark vom Kalb, ~ vom Hammel
Amourettes	1. Rückenmarkscheiben
	2. Ugs.: Hoden vom Stier oder Hammel
Amuse-bouche (-gueule)	„Gaumenkitzler“: appetitanregende Vorspeise (!)
<b>Ananas</b> (à la) <b>chantilly</b>	Gezuckerte Ananasscheibe mit Schlagsahne
Ananas <b>givré</b>	Ananas-Eis in der Ananasschale
Ananas au <b>kirsch</b>	Ananasscheibe in Kirschwasser getränkt
Ananas au <b>marasquin</b>	Ananasscheibe in Maraschino getränkt
<b>Anchoïade</b>	Sardellenpaste mit Knoblauch und Öl ( <i>Provence</i> ), meist auf kleinen Toasts, im Ofen überbacken
Anchoïade <b>corse</b>	Sardellenpaste mit Knoblauch und Öl, Feigen und Nüssen auf kleinen Toasts, im Ofen überbacken (Vorspeise)
Anchoïade <b>draconaise</b>	~ zusätzlich mit hartgekochten Eiern & Zwiebeln
Anchoïade (à la) <b>languedocienne</b>	Sardellenpaste gemischt mit Tomatenstücken, Eiern, Oliven und gehackter, roter Zwiebel, angemacht mit Essig/Öl/Senfsauce ( <i>Languedoc</i> )
Anchoïade à la <b>provençale</b>	Toasts mit Sardellen- und Knoblauchpaste überbacken (Vorspeise)

<b>Anchois</b>	Anchovis, Sardelle
Anchois à la <b>basque</b>	Frische Sardellen, paniert und frittiert ( <i>baskisch</i> )
Anchois à la <b>courtisane</b>	Sardellen mit Duxelles gefüllt, pochiert in Weißwein, auf Croûtons angerichtet, mit Kartoffelkroketten serviert
Anchois à la <b>diable</b> (scharf gewürzt)	Sardellen in Streifen, geölt, paniert, frittiert, auf Croûtons serviert
Anchois <b>marinés</b>	Frische Sardellenfilets, kalt, mariniert, meist auf Gemüse serviert
Anchois à la <b>niçoise</b>	Sardellen „ <i>Nizza</i> “, ohne Gräten, mit Fischfarce gefüllt, in Fischsud mit Weißwein zubereitet
Anchois en <b>saumure</b>	Eingelegte Sardellen
<b>Andouille</b>	1. Schlacken-, Fleischbratwurst, zum Aufschnitt 2. Schweinedarm gefüllt mit Eingeweiden (Kaldaunen); wird kalt gegessen
Andouille <b>chaude</b>	Warme Wurst
Andouille <b>fumée</b>	Mettwurst geräuchert
Andouille de <b>Jargeau</b>	Wurst aus Schweine-Brust und -Schulter
Andouille à la <b>poêle</b>	Wurst(scheiben) in der Pfanne angebraten
Andouille de <b>vire</b>	Geräucherte Schweinekuttelnwurst ( <i>Normandie</i> )
<b>Andouillette</b>	Kleine Bratwurst aus Kutteln oder Innereien
Andouillette de <b>Cambrai</b>	Kleine Wurst mit Leber- und Kalbspansen im Schweinedarm, im Kräutersud gekocht ( <i>Nord</i> )
Andouillette à la <b>lyonnaise</b>	Kuttelbratwurst mit Zwiebelringen, Zitronensaft und Petersilie serviert ( <i>Lyon</i> )
Andouillette de <b>mouton</b>	Hammel-Schlackenwurst
~ à la <b>strasbourgeoise</b>	Straßburger Kutteln-Würstchen mit Sauerkraut
Andouillette de <b>Troyes</b>	Kleine Schweins-Bratwurst ( <i>südl. Champagne</i> )
Andouillette au <b>vin blanc</b>	Bratwurst in Weißwein, mit Zwiebeln geschmort
Andouillette <b>vouvrienne</b>	Kleine Bratwurst in Wein gekocht
Anémone de <b>mer actinie</b>	Korallentier
Anet (Aneth)	Dill
Ange de mer	Meerengel: Seefisch, circa 2 Meter lang
Angélique	Engelwurz, oft zum Würzen benutzt, aber auch als (oder im) Salat, an Fisch, gekochtem Fleisch, in Marmeladen und in der Likörherstellung

Angélique de Niort	Engelwurz, mit Zucker kandiert ( <i>Poitou</i> ) (des Engels Wurz in Zucker eingelegt, das ist himmlisch)
anglais(e)	englisch
anglais	(Fleisch) halb durchgebraten (circa 10 Minuten)
Anglaise au groseilles à maquereaux	Heiße Sauce mit Makrelen, Spinat und mit Bouillion
Anguille	(Fluss-)Aal (Wanderfisch)
Anguille à l'aneth	Aal, gekocht in Dillsauce
Anguille à l'anglaise	Flache Scheiben vom Aal, mariniert und frittiert
Anguille à l'arlésienne	Aal mit Sardellenbutter und Zwiebeln ( <i>Arles</i> )
Anguille en aspic	Kalter Aal in Sülze frittiert
Anguille de Bicou	Aal mit Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch ( <i>Südfrankreich</i> ) (Das fetzt! Ein Armagnac danach!!)
Anguille à la bordelaise	Aalstücke in Bordeaux-Rotweinsauce gegart
Anguille à la bourguignonne	Aal in Burgunder-Rotwein geköchelt, mit Zucker, Knoblauch, Petersilie, Thymian, Lorbeer, Cognac, Champignons, Mehlbutter, Sahne, S + P, mit gebratenen Krebsen und Croûtons serviert
Anguille à la broche	Aalstücke am Spieß gebraten
Anguille à la crème	Aal in Sahne, mit Karotten und Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie, Thymian, Lorbeer, trockenem Weißwein, Krebsen, Champignons, Cognac, Crème fraîche und Croûtons
Anguille à la diable	Aal gerollt, in Weißwein gekocht, mit Senf und Butter, mit Bröseln paniert, gegrillt
Anguille à la flamande	Aal „flämisch“: Aal angebraten, gekocht mit Zwiebeln, Staudensellerie, Weißwein, Kresse, Sauerampfer, Taubnessel, Petersilie, Bohnenkraut, Kerbel, Salbei, Pfefferminze, Eigelb, Sahne
Anguille à la française	Aal in Stücken, gemehlt, in Butter mit Champignons angebraten, in Weißwein, mit Fischfond, gehackten Zwiebeln und Kräutern, S + P, gekocht, mit Sahne und mit Ei legiertem Fond übergossen
Anguille frite	In Öl frittiertes Aal
Anguille en fritot	Aal in Brandteig
Anguille à la gelée	Aal in Sülze
Anguille en gelée	Kalter Aal in Sülze
Anguille aux herbes	Aal mit Kräutern

Anguille <b>marinée</b> Gambrinus	Aal in Biersauce gegart ( <i>Belgien</i> )
Anguille <b>marinée</b> au vin <b>blanc</b>	Aal in Weißwein mariniert und gekocht
Anguille à la <b>marinière</b>	Aal, in Weißwein mit Schalotten gegart, auf Croûtons, mit Champignons, Zwiebelchen und Krebschwänzen angerichtet
Anguille à la (en) <b>matelote</b>	Aalragout „Matrosenart“, in Rotweinsauce mit Kräutern, Champignons und Schalotten gegart, mit Blätterteighalbmonden serviert
Anguille de <b>mer</b>	Großer Meeraal (Congre)
Anguille au(en) <b>Muscadet</b>	Aal in Muskatellerwein gegart
Anguille à la <b>normande</b>	Aal „ <i>normannisch</i> “: in Stücken, in Apfelwein, mit Zwiebeln, Champignons und Karotten gedünstet, Fond mit Mehlbutter gebunden, mit Austern oder Muscheln vermischt, mit Croûtons
Anguille <b>Orly</b>	Aal durch Backteig gezogen und frittiert, mit Tomatensauce serviert
Anguille en <b>pochouse</b>	Aal wie „Burgunder Art“ und gewürfeltem Speck
Anguille à la <b>poulette</b>	Aal gemehlt, in Butter angeschwitzt, gekocht, mit Kräuterbündel, Sauce Poulette: Eigelb/Weißweinsauce, mit Champignons, Röstbrotwürfeln
Anguille aux <b>pruneaux</b>	Aal mit Backpflaumen, Speck, Zwiebelchen, in Weißwein gekocht
Anguille <b>rôti</b>	Aal gebraten
Anguille à la <b>rouennaise</b>	Aal in Rotwein, mit Champignons und Austern
Anguille de <b>sable</b>	Sandaal
Anguille <b>Ta(r)tare</b>	Aal mit <b>Sauce Tartare</b> (↓) (richtig wäre „Tatare“!)
Anguille au <b>verjus</b>	Aal gegrillt, mit saurem Traubensaft beträufelt
Anguille au <b>vert</b>	siehe (↑) „Anguille à la flamande“
Anguille <b>Villeroi</b>	Aalstücke in Fischsud gekocht, kalt mit Villeroi-sauce, paniert, frittiert, Petersilie, Tomatensauce
Anguille au <b>vin blanc</b>	Aal in Weißwein gegart
Angulas	Glasaale (sehr junge, durchsichtige Aale)
Anguries	Wassermelonen-Kompott-Vorspeise ( <i>Bugey</i> )
Animelles	Hoden von Fleischtieren, meist vom Hammel (ho!)
Anis	Anis (Gewürz)

Anis étoilé (Badiane)	Sternanis
Anisbrod	Makronen mit Anis
Anisette	Anislikör (z. B.: „Marie Brizard“)
annoncer	Annoncieren, eine Bestellung ausrufen
Annulation	Abbestellung, Streichung
Anodonte	Teichmuschel
Anon	Fisch, ähnlich dem Merlan oder dem Schellfisch
Anone	Tropische Frucht mit hellem Fleisch
antialcoolique	antialkoholisch
A.O.C.	<b>Appellation d'origine contrôlée:</b> die Echtheits-Garantie für Qualitätsprodukte, (z. B.: Käse und Wein, oft auch mit Herkunftsbezeichnung versehen)
à part	gesondert zubereitet oder serviert; extra berechnet
<b>Apéritif</b>	Appetitanregendes, meist alkoholisches Getränk, vor dem Essen
Apéritif offert par maison	Apéritif, vom Haus spendiert (sehr nobel!)
Apéro	Ugs. Aperitif (oft trockener Weißwein)
Apogon	Fisch, ähnlich der Rotbarbe
à point	(bei Fleisch) gar, durchgebraten, medium
Appareil	1. Vorbereitung/Zusammenstellung eines kulinarischen Gerichtes; 2. Fertige Masse, Bindemittel
Appareil à dégeler	Auftaengerät
Appareil à souder les feuilles	Folienschweißgerät
appétissant	appetitanregend (macht an!)
Appétit	Appetit
Apprenti	Lehrling
Apprêt	Zubereitung/Würze für ein Gericht
apprêter	zubereiten
àpre	1. streng, herb (Geschmack); 2. rauh (Klima)
Apron	Kleiner Süßwasserfisch, (Rhone-)Streber (strebt die Rhone rauf und runter) (wie Barsch zubereitet)
Arachide	Erdnuss
Araignée	Grillte Scheibe aus der Rinderhüfte (Beefsteak)

Ar(r)aignée de mer	Ausdruck für krabbenähnliche Krustentiere, verschiedene Meerfische, Meerspinne, Seedrache
Arapède	Napfschnecke (Muschel)
Arbenne	Haselhuhn, „weißes“ Rebhuhn
Arbouse	Sandbeere, Baumerdbeere
Arca (arche de noé)	Zweischaliges Weichtier, muschelartig
Ardéchois	Süße Torte mit Maronenpüree gefüllt
Arđine Bardinet	Aprikosen-Frucltlikör (wer Likör hat, hat Humor!)
Ardoise	1. Schiefertafel 2. Rechnung in einem billigem Lokal (früher auf Schiefertafeln geschrieben)
Arête	Gräte
Argent	1. Geld 2. Silber
Argenterie	Silbergeschirr
Argentier	1. Besteckschrank 2. Silberputzer
Argentin	Glasauge (Meerfisch)
Arlequin	Verschiedenes aus Speiseresten (Der Rückblick!)
Armagnac	Traubenbranntwein, ähnlich dem Cognac, in der Gascogne aus weißen Trauben gebrannt
Armoire	Schrank
Armoire à vaisselle	Geschirrschrank
Armoise	Beifuß (Würzkraut)
Armoricaíne	Belon-Auster
Aromates	Pflanzliche Gewürze, z. B.: Zimt, Lorbeer, Vanille, Muskat, Piment usw.; Geschmacksträger
aromatisé(e)	gewürzt, aromatisiert
aromatiser	würzen
Arôme	Aroma, Duft (Gewürz), Wohlgeruch (z. B.: Wein)
Arquebuse de l'Hermitage	Kräuterdigestif mit 50% Alkohol (!)
Araignée de mer	Meerspinne; Krustentier der Languste oder dem Hummer ähnlich (sieht häßlich aus, aber schmeckt)
Arrière-goût	Beigeschmack
arroser	begießen (z. B.: Fleisch)
Arrouchquilla	Baskische Torte mit Cremefüllung (Roussillon)

<b>Artichauts à l'agenoise</b>	Artischocken mit Sellerie, Kalbsnieren und Schalotten ( <i>Agen, Lot-et-Garonne, Gascogne</i> )
<b>Artichauts à l'aïoli</b>	Artischocken gedämpft, mit Knoblauchmayonnaise
<b>Artichauts au barbecue</b>	Auf Holzkohlen oder Rebenästchen gegrillte Artischockenhälften
<b>Artichauts à la Barigoule</b>	Artischocken mit einer Masse aus Schinken, Champignons, Sardellenfilets, in Weißwein und Kräutern der Provence
<b>Artichauts à la bretonne</b>	Artischockenstücke in Öl und Butter gekocht, mit gehackten Zwiebeln und Apfelwein (Cidre)
<b>Artichauts à la cannoise</b>	Artischocken in Wein-Schinken-Champignon-sauce ( <i>Cannes</i> )
<b>Artichauts crus à l'huile</b>	Artischocken roh, in Salatsauce
<b>Artichauts à la diable</b>	Artischocken gekocht, mit Cayennepfeffer, im Teigmantel, (teuflich) scharf
<b>Artichauts à la florentine</b>	Artischockenherzen mit Weißwein, Spinat und Tomaten gegart, nach „Florentiner Art“
<b>Artichauts à la grecque</b>	Artischocken „griechisch“, mit Zwiebeln, Zitrone, Fenchel, Sellerie, Koriander, Thymian, Lorbeer Erdartischocken
<b>Artichauts de Jérusalem</b>	
<b>Artichauts lyonnais</b>	Artischocken „Lyoner Art“, in Bouillon
<b>Artichauts en marinade</b>	Artischocken in Essig und Öl mit Kräuterbündel gekocht, als kalte Vorspeise (auch mit Dip)
<b>Artichauts Mireille</b>	Zarte, kleine Artischocken mit Perlzwiebeln und Tomaten in Olivenöl gedünstet
<b>Artichauts au naturel</b>	1. Gekochte Artischocken „natur“ 2. Kürbisart
<b>Artichauts à la poivrade</b>	Artischockensalat mit Öl-Pfeffer-Marinade
<b>Artichauts au thym</b>	Geschmorte Artischocken mit Zwiebeln, Speck, Knoblauch, Thymian, Pfeffer und Salz
<b>Ascenseur asiatique</b>	Aufzug, Lift asiatisch
<b>Asperge (en branche)</b>	Stangenspargel
<b>Asperges blanches</b>	Weißer Spargel
<b>Asperges Chantilly</b>	Spargel gekocht, mit <b>Sauce Chantilly</b> (↓)

Asperges à la <b>crème</b>	Spargel (Stücke) in Sahnesauce
Asperges à la <b>flamade</b>	Spargel mit hartgekochten, zerdrückten Eiern, ausgelassener Butter, „nach Flandernart“
Asperges à la <b>Fontenelle</b>	Spargel mit Eiern und zerlassener Butter
Asperges au <b>gratin</b>	Spargel mit <b>Sauce Mornay</b> (↓) (Käse/Sahnesauce) & geraspelttem Emmentalerkäse überbacken
Asperges à la <b>hollandaise</b>	Spargel gekocht, mit <b>Sauce hollandaise</b> (↓) (Eigelb/Buttersauce)
Asperges à l' <b>huile</b>	Spargel in Öl-Marinade
Asperges au <b>jambon</b>	Spargel gekocht, mit Schinken
Asperges en <b>marinade</b> à la <b>mode de Nice</b>	Spargel „Nizzaer Art“, in gewürzter Weißweinmarinade
Asperges à la <b>milanaise</b>	Spargel mit brauner Butter, Parmesan, Spiegelei
Asperges sc. <b>mousseline</b>	Spargel gekocht, mit <b>Sauce mousseline</b> (↓)
Asperges au <b>naturel</b>	Gekochter Spargel, natur, meist nur mit Butter
Asperges à la <b>polonaise</b>	Spargel gekocht, darüber gebutterte, geröstete Semmelbröseln, gehacktes Ei und Petersilie
Asperges en <b>petits pois</b>	Spargel mit grünen Erbsen, in Eigelb-Zwiebel-Kräuter-Sauce
Asperges à la <b>sauce blanche</b>	Spargel gekocht, in weißer Sauce
Asperges <b>sauvages</b>	Wilder Spargel
Asperges <b>vertes</b>	Zarter grüner Spargel (ungeschält)
Asperges (à la) <b>vinaiquette</b>	Kalte Spargeln in Essig/Öl/Kräutersauce
Asperges <b>violettes</b>	Violette Spargel
Aspérule	Waldmeister
<b>Aspic</b>	1. Aspik Gelee; Sülze; 2. Lavendel
Aspic de <b>bécasses</b>	Waldschnepfe in Aspik
Aspic de <b>foie gras</b>	Gänseleber in Aspik
Aspic de <b>veau</b>	Kalbfleisch in Aspik
<b>assaisonné(e)</b>	gewürzt, abgeschmeckt, angerichtet (z. B.: Salat)
<b>Assaisonnement</b>	Würze, Würzung, Zugabe, Zutat, auch Salatsauce
<b>assez cuit</b>	gut gebraten, durchgebraten (Fleisch)
<b>Assiette</b>	1. Teller
Assiette <b>creuse</b>	Suppenteller
Assiette à <b>dessert</b>	Dessertteller

Assiette <b>plate</b>	Flacher Teller
Assiette en <b>porcelaine</b>	Porzellanteller
Assiette à <b>soupe</b>	Suppenteller
<b>Assiette</b>	2. Teller mit Aufschnitt, Gemüse, Salaten usw.
Assiette <b>anglaise</b>	Kalte Platte mit Wurst- und Bratenaufschnitt, Schinken und Cornichons (kleine Gürkchen)
Assiette de <b>charcuterie</b>	Wurstplatte
Assiette de <b>cochonilles</b>	Aufschnittplatte vom Schwein: Schinken, Pastete und Wurst
Assiette de <b>crudités</b>	Rohkostplatte
Assiette de <b>fruits de mer</b>	Meeresfrüchteplatte, meist mit Muscheln, Austern, Krabben, Langusten, Seeigeln
Assiette du <b>pêcheur</b>	siehe (↑) <b>Assiette de fruits de mer</b>
Assiette (des) <b>pêcheurs</b>	siehe (↑) <b>Assiette de fruits de mer</b>
Assiette à <b>poisson</b>	Teller mit (verschiedenem) Fisch
Assiette de <b>salade</b>	Salatteller
Assistant du chef de cuisine	Assistent des Küchenchefs, meist für die Kal- kulation, Verwaltung, Einkauf usw. zuständig
assorti(e)	gemischt, ausgewählt
<b>Assortiment</b>	Sortierte Zusammenstellung, Auswahl, Sortiment
Assortiment de <b>charcuterie</b>	Kalte Platte mit verschiedener Wurst und Schinken
Assortiment de <b>crudités</b>	Rohkostplatte
Assortiment de <b>fruits de mer</b>	Platte mit Meeresfrüchten, meist mit Muscheln, Austern, Krabben usw.
Assortiment de <b>hors-d'œuvre</b>	Gemischter Vorspeisenteller
Athérine (prêtre)	Streifenfisch, Priesterfisch, dem Seebarsch ähnlich
Âtre	Herd, Kamin
At(t)riau	Flache, abgerundete, gebratene Wurst aus Schweineleber, Kalbfleisch, Zwiebeln & Provencekräutern
Atte	Kaltes <i>belgisches</i> Schweinefleischgericht (dazu Bier!)
attendrir	Zart, weich, mürbe machen von Fleisch oder Gemüse, durch marinieren, spicken oder klopfen
Attendrisseur	Fleischmürber, Steaker
Attente ...	Wartezeit ...

<b>Attereau</b>	1. Großer Fleischkloß 2. Spießchen mit Leber, Nieren & Fett, im „Netz“ gebraten ( <i>Burgund</i> ) oder schwimmend ausgebacken; mit Sauce 3. Garnierspieß
Attereau de <b>cervelle</b>	Spießchen mit (Kalbs-)Hirn
Attereau aux <b>cervelles</b> d'agneau	Spießchen mit Lammhirn, kräftig gewürzt, paniert und frittiert, mit gebackener Petersilie
Attereau de <b>foies de</b> volaille	Spießchen mit Geflügelebern und Champignons, paniert und gebraten
Attereau au <b>parmesan</b>	Käsestäbchen
Attereau de <b>ris de veau</b> à la <b>moderne</b>	Gebratene Spießchen aus Kalbshirn, Butter, Eigelb, Madeira, Crème fraîche und Bröseln
Attignole	Kleiner „ <i>normannischer</i> “ Fleischkloß
<b>au</b> (aux)	mit, auf, nach Art von ...(↓) <b>Garnitures</b>
<b>au bain-marie</b>	im Wasserbad gekocht
<b>au basilic</b>	mit Basilikum (-Sauce)
<b>au beurre</b>	mit Butter, mit (in) flüssiger Butter (gedünstet)
<b>au bleu</b>	blau, Süßwasserfische „blau“ im Würzsud gekocht
<b>au caramel</b>	mit Karamell
<b>au chèvre chaud</b>	mit warmem Ziegenkäse
<b>au chocolat</b>	mit Schokolade
<b>au choix</b>	nach Wahl; auszuwählen, nach Wunsch
<b>au feu de bois</b>	vom Holzkohlenfeuer
<b>au four</b>	im Ofen gebacken, überbacken
<b>au gratin</b>	im Ofen überbacken, gratiniert
<b>au jus</b>	mit dem Fleisch- oder Bratensaft
<b>au lieu de ...</b>	anstatt ..., an Stelle von ...
<b>au revoir</b>	Auf Wiedersehen
<b>Auber</b>	Artischockenböden mit Hühnerpüree gefüllt, dazu Madeirasauce (oft als Garnitur zu Geflügelbrüstchen, Tournedos oder Lammkoteletts)
<b>Auberge (de campagne)</b>	Landgasthof mit kompletten Mahlzeiten
<b>Aubergine</b>	Aubergine, Eierfrucht meist lila, auch gelb (weiß)
<b>Aubergines à l'ail et</b> aux <b>anchois</b>	Kaltes Auberginenpüree mit Knoblauch, Zwiebeln und Sardellen
<b>Aubergines en beignets</b>	Auberginen in Teig gebacken
<b>Aubergines au beurre</b>	Auberginen mit Butter(sauce)

~ aux <b>champignons</b>	Auberginen mit Pilzen gefüllt
Aubergines à la <b>crème</b>	Auberginen in Rahmsauce
Aubergines en <b>daube</b>	Auberginen im Topf geschmort
Aubergines à l' <b>égyptienne</b>	Auberginen „ägyptisch“, mit Zwiebeln und Tomaten
Aubergines <b>farcies</b> à la <b>niçoise</b>	Auberginenhälften, gefüllt mit einer Sardellen-/Eier-/Parmesan-Füllung ( <i>Nizza, Côte d'Azur</i> )
Aubergines à la <b>languedocienne</b>	Auberginen mit Tomaten und Paprikaschoten, in Öl gebraten, mit Muskat gewürzt ( <i>Languedoc</i> )
Aubergines à la <b>niçoise</b>	Auberginen mit Sardellen und Knoblauch ( <i>Nizza</i> )
Aubergines à la <b>nîmoise</b>	Auberginen gesalzen, mit Tomaten, grünen Paprikaschoten, Kräutern und Knoblauch in Öl gegart, mit Zitronensaft, kalt serviert ( <i>Nîmes</i> )
Aubergines à l' <b>œuf</b>	Auberginen mit Eier-/Käse-/Speck-Füllung
Aubergines à la <b>provençale</b>	Gebratene Auberginenscheiben mit Butter, geschmolzenen Tomaten, Knoblauch und Semmelbröseln ( <i>Provence</i> )
Aubergines à la <b>turque</b>	Auberginen „türkisch“, mit Hammelhack gefüllt
Aubergiste	Wirt
Audiat	Perlgraupensuppe
Aujourd`hui, le Chef vous propose ..., (recommande ...)	Heute empfiehlt Ihnen unser Küchenchef ...
Aulx	Knoblauch (als Speise)
Aumônière	Dessert in Geldsäckchenform, im Ofen gebacken
Auriol	<i>Marseiller</i> Name für die Makrele
Autocuiseur	Schnellkochtopf
<b>aux ...</b>	mit, auf, nach Art, (↓) <b>Garnitures</b>
<b>aux aromates</b>	mit Kräutern und Gewürzen
<b>aux lardons</b>	mit Speckwürfeln
<b>aux oignons</b>	mit Zwiebeln
<b>aux 4 Épices</b>	mit 4 Gewürzen (Zimt, Ingwer, Nelken, Muskat)
<b>avec garniture</b> de ...	mit Beilage von ...
<b>avec glaçons</b>	mit (auf) Eiszürfeln
<b>avec plaisir</b>	mit Vergnügen
<b>avec supplément</b>	mit Aufpreis, Zuschlag
Aveline	Lambertshaselnuss
Avisance	Hackfleisch im Teig gebacken ( <i>Belgien</i> )

**Avocat au crabe**  
**Avocat aux crevettes**  
**Avocat vinaigrette**  
**Avoine**  
 Flocons d'avoine  
**azyme**

Avocado mit Krebsfleisch gefüllt  
 Avocado mit Garnelenfleisch gefüllt  
 Avocadohälften mit (↓) **Sauce vinaigrette**  
 Hafer  
 Haferflocken  
 ungesäuert, ohne Hefe, ungesäuertes Brot

## B

**Baba**  
**Baba au rhum**  
**Babeluttes**  
**Babeurre**  
**Bac à légumes**  
**Bacalo à la biscaïana**  
  
**Bacon**  
**Baden-Baden**  
**Badiane**  
**badigeonner**  
**Badoit**  
**Badrée**  
**Baeckeoffe (Baekoffe)**

Kleine Hefeküchlein mit süßen Rosinchen  
 Rosinenhefeküchlein mit Rum getränkt  
 Flandrische Butterkaramellen  
 Buttermilch, geschlagene Milch  
 Gemüseschale (im Kühlschrank)  
 Stockfischstücke mit Tomatensauce und  
 Paprikastreifen (*baskisch*)  
 Geräucherter Schweinespeck  
 Wildgarnitur: halbe Birne mit Johannisbeergelee  
 Sternanis  
 bepinseln, einpinseln  
 Mineralwasser (wenig Kohlensäure)  
 Marmelade aus Birnen und Äpfeln  
*Elsässer* Gericht: Schweine-, Rind- und Hammel-  
 fleisch auf Kartoffelscheiben, Zwiebeln und  
 Kräutern, mit Riesling im Ofen geschmort  
 sich vollfressen (ugs.) (na, wer tut denn sowas?)

**bâfrer**  
**Bagna cauda**

Sauce aus Olivenöl, Butter, Knoblauch, Sardellen,  
 Trüffeln und Tomatenpüree, in die Gemüse  
 getaucht wird (*Provence*)

**Baguette**

1. Pariser Brot: dünnes, langes Stangen-Weißbrot,  
 circa 70 cm lang, circa 250 Gramm schwer  
 2. Chinesische Esstäbchen

**Baie (de genièvre)**  
**Baie de ronces**  
**Baies rouges**

(Wacholder-)Beere  
 Brombeere  
 Sammelbegriff für Johannis-, Heidel- und  
 Walderdbeeren

**Bain-marie**  
**Baiser**

Wasserbad  
 Schaumgebäck, Meringue, Kuss

Bajone de porc	Schweinebacke
Balance	Waage
Balane	Meereichel, Seetulpe, Seepocke (Krustentier)
Balaou	Makrelenhecht
Baleine	Wal(fisch)
Baliste	Hornfisch, Drückerfisch
Ballon	1. Biermaß: circa 0,20 Ltr. 2. Bauchiges Glas
<b>Ballotine</b>	1. Kleine, süßige Roulade, aus Fisch, Fleisch, Geflügel oder Wild, mit Füllung (auch kalt) 2. Sülze 3. Gefülltes Spanferkel
Ballotine d'agneau à la provençale	Lammfleischroulade mit Knoblauch & Gebirgskräutern gefüllt (~ <i>aux herbes de la montagne</i> )
Ballotine de canard	Entenroulade
Ballotine de congre	Meeraalroulade
Ballotine de dinde	Truthahnroulade
Ballotine pistachée	Entenroulade mit Gelee überzogen
Ballotine de volaille	Geflügelroulade
Bambou	1. Bambus 2. Chinesischer Pilz
Bananes farçies à la crème de marrons	Bananen gefüllt, mit Sahne & Esskastaniencreme
Bananes flambées (au rhum)	Bananen gebacken und (mit Rum) flambiert oder anderen variablen Spirituosen
Bananes (à l') hôtelière	Bananenscheiben mit Maraschino und Curaçao getränkt, mit Puderzucker bestreut; kühl serviert
Bananes à la niçoise	Bananen längs aufgeschnitten, das Fleisch mit Puderzucker und Maraschino püriert, in die Schalen zurückgefüllt und im Ofen glaciert
Banquet	Ausgiebiges Festmahl, Bankett
<b>Bar</b>	1. Bar, Wirtschaft, Theke, Stehbierhalle, Kneipe 2. Seebarsch, Barbe, Meerwolf, Wolfsbarsch
Bar américaine	Bar (wie in <i>Deutschland</i> )
Bar comptoir	Einfacher Stehausschank, auch mit Barhockern
Bar bouilli	Barsch in (↓) <i>Courtbouillon</i> gesotten, mit Butter
Bar braisé au champagne	Barsch in Champagner geschmort

<b>Bar étuvé à la vapeur de varech</b>	Seebarsch über Seetangdampf gedünstet
<b>Bar flambée</b>	Gegrillter Seebarsch mit Cognac flambiert, meist mit <b>Ratatouille-Gemüse</b> (↓) und Zitronenvierteln serviert
<b>Bar en croûte</b>	Barsch im Blätterteigmantel in Butter gebacken, mit Champignons, Schalotten, Zitronensaft & Petersilie
<b>Bar en gelée</b>	Gekochter Barsch ohne Haut in Gelatine, mit Eierscheiben in kleinen Tomaten kalt serviert
<b>Bar à la normande</b>	Gekochter Barsch mit Cidre-Butter-Sahne-Sauce
<b>Bar à l'oseille</b>	Mit Sauerampfer gefüllter Barsch
<b>Bar poché au beurre blanc</b>	Pochierter Seebarsch mit weißer Butter(-Sauce)
<b>Bar à la provençale</b>	Barsch in Weißwein, mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Butter geschmort ( <i>Provence</i> )
<b>Bar rayé</b>	Gestreifter Barsch (sehr modisch dieser Barsch!)
<b>Bar au vin blanc</b> (nach klassischer Zubereitung)	Seebarsch in Weißwein gekocht; mit Krevetten, kleinen Champignons, Muscheln, Tomaten, Zwiebeln, Butter & Olivenöl. Gewürzt mit Thymian, Lorbeer, Fenchel, S + P
<b>Barbaque</b>	Minderwertiges Fleisch (deiffil!)
<b>Barbarie (Canard de ~)</b>	Freilaufende Ente mit festem, magerem Fleisch
<b>Barbarine</b>	Kürbisart
<b>Barbe-de-bouc</b>	Bocksbart, wilder Haferwurz (na,na!)
<b>Barbe de capucin</b>	Bittere, gebleichte Endivie, wilde Zichorieart
<b>Barbeau (Barbilleau)</b>	Barbe, schlanker Süßwasserfisch mit olivgrünem Rücken, den Karpfen zugeordnet, bis 70 cm lang und bis 4 kg schwer, sehr feines, aber auch sehr grätiges Fleisch (man hat Arbeit damit!)
<b>Barbeau bourguignonne</b>	Barbe, mit Kräuterstrauß in Rotwein zubereitet
<b>Barbeau farci</b>	Barbe, mit gehacktem Ei und Champignons gefüllt
<b>Barbeau à la mentonnaise</b>	Barbenfilets mit Hechtfarce gefüllt, gemehlt und in Butter gebraten
<b>Barbeau Mirabeau</b>	Barbe mit Sardellenfilets gespickt, im Ofen mit Olivenöl gebraten, mit Sardellenbutter serviert

<b>Barbecue</b>	1. Gerichte vom Holzkohlegrill; 2. Gartengrill
<b>Barbillau, Barbillon</b>	siehe (↑) <b>Barbeau</b> ; ähnlich: dem Rotbart-Fisch
<b>Barbillo grillée</b>	Gegrillter junger Barsch, dazu meist eine Kräuterbutter-Schalotten-Mischung
<b>Barbillo rôti</b>	Junger Barsch mit Sardellenfilets gespickt, mit Öl begossen, im Ofen gebraten, dazu Sardellenbutter
<b>Barbot(in)</b>	Seeteufel, Meerfisch mit dicker, klebriger Haut, dem Angler oder Froschfisch ähnlich
<b>Barbot(t)e</b>	Seequappe, fünfbärtelig (na sowas Schönes)
<b>Barbue</b>	(Glatt-)Butt, Barbenscholle, Kleiß: Plattfisch mit glatter Haut und wenig Schuppen, bis 40 cm lang, das Fleisch ist nicht besonders wertvoll
<b>Barbue à la boulonnaise</b>	Butt in Stücken, in Fischsud gegart, mit Muscheln
<b>Barbue à la cancalaise</b>	Buttfilets, in Fischsud mit Weißwein gegart, mit Garnelen garniert
<b>Barbue à la Deauville</b>	Butt gekocht, mit Krabben-/Gemüsesauce
<b>Barbue Ducléré</b>	Buttstücke oder -filets, mit gehackten Schalotten,
<b>Barbue à l'indienne</b>	Gekochter Butt „auf indische Art“, mit Curry
<b>Barbue à la marinère</b>	Buttfilets, in Weißwein/Fischsud gekocht, mit Garnelenschwänzchen und Muscheln garniert ♥
<b>Barbue à la Victoria</b>	Butt, in Weißwein gegart, mit feinem Ragout aus Langustenfleisch und Trüffeln, Hummersauce ♥
<b>Bardatte</b>	Mit Hasenfleisch gefüllter Kohl, mit Speck in Weißwein gekocht ( <i>Bretagne</i> )
<b>Barde</b>	Dünne, fette Speckscheibe, mit der vor dem Braten das Fleisch, Geflügel usw. umwickelt wird
<b>barder</b>	Mit Speck umwickeln, bardieren
<b>bardé(e)</b>	Mit Speck umwickelt
<b>Barème</b>	Preistafel
<b>Barigoule (Bourigoule, Brigoule)</b>	Masse aus Speck, Zwiebeln, Champignons und Schalotten, zum Füllen von Gemüse
<b>Barman</b>	Büffetier (das Tier hinter dem Büffet)
<b>Baron</b>	Stück aus beiden Keulen, dem Rücken und Filet (meist vom Lamm)

<b>Baron d'agneau de Pauillac</b>	Hinterschlegel vom Lamm, in Butter und Öl, mit Pilzen und Kartoffelscheiben gebraten, mit Knoblauch bestreut
<b>Barquette</b>	Blätterteigpastetchen in Schiffchenform (gefüllt)
<b>Barquette Astrachan</b>	Pastetchen mit Hummerfleisch, Spargelspitzchen und Kaviar gefüllt ♥
<b>Barquette à la bordelaise</b>	Pastetchen mit Steinpilzen, Gemüse, Sardinen und Seezungenfilets gefüllt ♥
<b>Barquette de crevettes</b>	Pastetchen, mit Garnelen und Krebsbutter gefüllt
<b>Barquette à la gauloise</b>	Blätterteigmasse gebacken, mit Garnelen & Sauce Velouté gefüllt und mit Garnelensauce überzogen
<b>Barquette glacée au croquant</b>	Blätterteigschiffchen gefroren, mit Krokant (Schiffchen mit süßer Ladung)
<b>Barquette d'huitres à la normande</b>	Blätterteigschiffchen, mit Austern, Krabben, Champignons und Buttersauce gefüllt, überbacken
<b>Barquette Joinville</b>	Pastetchen mit feinem Ragout aus Champignons, Trüffeln und Garnelenschwänzen mit <b>Sauce normande</b> (↓) und Krebsbutter ♥
<b>Barquette Nantua</b>	Pastetchen mit Krebschwänzen und Trüffelscheiben, gefüllt mit <b>Sauce Nantua</b> (↓) (Mehl-/Sahne-/Krebsbutter-Sauce) ♥
<b>Barracuda</b>	Pfeilhecht, Fisch aus warmen Gewässern ( <i>Afrika</i> ), meist länger als 1 m, leichtes, mageres Fleisch, meist gegrillt oder als Carpaccio (roh, in hauchdünnen Scheiben)
<b>Barrique</b>	Fass
<b>Bartavelle</b>	Rotes Berg-(Reb-)huhn, Königsrebhuhn, Steinhuhn ( <i>Provence</i> )
<b>Basilic</b>	Basilikum(-Kraut)
<b>Bas-morceaux</b>	Zweitklassiges Fleisch (für ungeliebte Gäste)
<b>Bassine à friture</b>	Frittierwanne, Frittierpfanne
<b>Batavia</b>	Krauser Kopfsalat, grün oder rötlich (Eissalat)
<b>Bateaux</b>	Längliche (ovale) Vorspeisenschalen
<b>Batterie de cuisine</b>	Küchengeschirr
<b>Bâtonnet (de célerie)</b>	Stäbchen (Selleriestange)
<b>Bâtonnet glacé</b>	Eis am Stiel
<b>Bâtonnets</b>	Kleine, meist süße Gebäckstangen
<b>Batte</b>	Fleischklopfer

<b>Batteur</b>	Handrührgerät
<b>Batteur mixeur</b>	Mixgerät
<b>battre</b>	schlagen, rühren, quirlen
<b>Baudroie</b>	Seeteufel, Krötenfisch, Meeresquappe, Angler (↓ <b>Lotte de mer</b> ), sehr schmackhafter Meerfisch, bis 180 cm lang, als Filets, auch geräuchert ♥
<b>Baudroie en fritot</b>	Seeteufelfilet, mit Zitrone beträufelt, mit gehackter Petersilie bestreut, durch Backteig gezogen, frittiert
<b>Baudruche</b>	Dickdarm
<b>Bavarois</b>	Dessert aus gekühlter Creme, Schokolade, Rum, Zucker, Eigelb, Likör, Fruchtmark, Karamel
<b>Bavarois de Clermont</b>	„Bayrische Creme“ mit Vanillearoma und Maronen karamelisiert, kalte Süßspeise
<b>Bavaroise</b>	1. Bayrische Creme aus Milch, Eigelb, Zucker und Schlagsahne, mit variablen Geschmackszutaten, z. B. Vanille, Schokolade, Nüssen usw. 2. Tee mit Sirup, Milch u. a.
<b>Bavette (de flanchet)</b>	Festes, saftiges Rindersteak vom Rücken
<b>Bavette d`aloyau</b>	Unteres Rinderlendenstück
<b>baveux</b>	weich gebacken, teigig
<b>Béatilles</b>	Kleine Innereien vom Lamm oder Geflügel, auch Hahnenkämme oder Lammbräts viel
<b>beaucoup</b>	viel
<b>Beauvilliers</b>	Mandel-Baiser-Torte mit Sahne
<b>Bécasse</b>	Waldschnepfe (kleine)
<b>Bécasseau</b>	Seelerche, Wasserläufer, Stelzenvogel
<b>Bécasse de mer</b>	Seefisch, wird wie Thunfisch zubereitet, siehe auch (↓) <b>Rouget</b>
<b>Bécassine</b>	Bekassine, Sumpfschnepfe, Stelzenvogel
<b>Bécassine de mer</b>	Hornhecht, Hornfisch; ähnlich: Makrelenhecht
<b>Bec-fin, Bec figue, Bécufugue, Béguinette</b>	Feigendrossel, kleiner Vogel (ähnlich der Lerche) auch Mittelmeersperling, Kremmetsvogel genannt
<b>Becke(n)offe</b>	siehe (↑) <b>Baeckeoffe</b>
<b>Béchamel</b>	siehe (↓) <b>Sauce Béchamel</b> (weiße Grundsauce)
<b>Bêche de mer</b>	Seegurke
<b>Bec-plat</b>	Löffelente (↓) <b>Canard souchet</b>
<b>Bécot</b>	Junge Schnepfe (Teenager)

<b>Bégot</b>	ugs. Bonbon
<b>Beignets</b>	Eierpfannkuchen, Krapfen, Krusteln, frittierter Teig
<b>Beignets d'artichauts</b>	Artischockenkrapfen
<b>Beignets d'aubergines</b>	Auberginenscheiben, im Teig frittiert
<b>Beignets de courgettes</b>	Zucchini durch Backteig gezogen, frittiert
<b>Beignets de cervelle</b>	Hirnkrapfen aus Kalbs- oder Lammhirn
<b>Beignets de fleur d'acacia et de courge</b>	Krapfen mit Akazienblüten und Kürbis ( <i>Provence</i> )
<b>Beignets de fruits</b>	Krapfen mit Früchten
<b>Beignets de laitances et beignets d'anchois</b>	Beignets mit Fischmilcher (Drüsen der männlichen Fische) und Sardellen-Beignets
<b>Beignets de légumes</b>	Gemüsestücke frittiert, im Teigmantel
<b>Beignets de Mam-Goz</b>	Süße Kartoffelpuffer mit Marmelade ( <i>Bretagne</i> )
<b>Beignets de moelle</b>	Krusteln mit Mark
<b>Beignets de poires</b>	Pfannkuchen mit Birnen
<b>Beignets de poisson</b>	Fischstücke in Zitronensaft und Öl mariniert, durch Backteig gezogen und gebacken
<b>Beignets de pommes</b>	Apfelkrapfen mit Vanillezucker bestäubt
<b>Beignets de raisains secs</b>	Rosinenpfannkuchen
<b>Beignets de reinettes</b>	Apfelpfannkuchen
<b>Beignets de salsifis</b>	Schwarzwurzel frittiert, im Teigmantel
<b>Beignets soufflés</b>	Krapfen aus Brandteig
<b>Belon</b>	Teure Austernart (flach, rund, graubraunes Fleisch) aus Belon in der <i>Bretagne</i>
<b>Belons chaudes au champagne</b>	Belon-Austern in Champagner gedünstet
<b>Bélone</b>	Hornhecht, Hornfisch; ähnlich: Makrelenhecht
<b>Bélouga</b>	1. Weißwal 2. Hausen 3. Kaviar vom Hausen
<b>Bénari</b>	Fettammer, <b>Ortolan</b> (↓) Singvogel! ( <i>Languedoc</i> )
<b>Bénédictine</b>	Gelber Klosterlikör aus 27 Kräutern, 43% Alkohol
<b>Benni</b>	Barbenart (Fisch)
<b>Bergamote</b>	1. Saure Orangenart 2. Birnensorte 3. Würziges Öl aus der Bergamottefruchtschale
<b>Bergamote de Nancy</b>	Bonbonspezialität mit Bergamottegeschmack

**Berlingot**

**Berlingueto**

**Bernache, Bernacle**

**Bernard-l'ermite**

**Bernicle, Bernique**

**Besi**

**Besugo**

**Besugo de Noël**

**Bête noir (rousse)**

**Bétise de Cambrai**

**Bette / Blette**

**Bette bouilli**

**Betterave (rouge)**

**Betterave à sucre**

**Betteraves chaudes  
à la provençale**

**Beuchelle**

**Beugnons**

**Beurre**

**Beurre d'ail**

**Beurre d'amandes**

**Beurre d'anchois**

**Beurre d'aveline**

**Beurre Bercy**

**Beurre blanc**

**Beurre de cacao**

**Beurre Café de Paris**

1. Mondstrandschnecke (ugs. *Bretagne*)

2. Frucht-, Karamell-, Minze-Bonbon (*Carpentras*)

Gehackter Spinat mit hartgek. Eiern (*Provence*)

Wildgansart

Einsiedlerkrebs

Napfschnecke, Schüsselschnecke

1. Gesalzenes Rindfleisch, getrocknet (*Alpen*)

2. Birnensorte

Goldbrasse (Fisch), Seebarbe (*Provence*)

Goldbrassenfilets, mit Öl, Knoblauch und Pfeffer-  
schoten zubereitet, als Weihnachtsgericht

Junges Wildschwein, Frischling

Pfefferminzkonfekt oder -Bonbon

Mangold, Beete, Runkelrübe

Gekochte Mangoldblätter

Runkelrübe, rote Rübe, rote Beete

Zuckerrübe

Rote Beete mit Olivenöl und Knoblauch, heiß  
serviert

Vorspeise aus Ragout von Kalbs-Bries & Kalbs-  
nieren, mit Trüffeln, Morcheln, Sahne & Cognac-  
Butter

Kleine Krapfen, kranzförmig

Butter (in Frankreich fast immer aus Süßrahm)

Knoblauchbutter

Mandel-Butter mit gekochten, gestossenen Mandeln

Sardellen-Butter

Butter mit geriebenen Haselnüssen

Ochsenmark-Butter mit Petersilie, Zitrone,

Schalotten in Weißwein gekocht, S + P

Weißer Butter(-Sauce)

Kakaobutter

Schaumig gerührte Butter, mit Püree von Tomat-  
ten, Senf, Sardellen, Kapern, Paprika, Kräutern,  
Curry, Madeira, Cognac, Zitronen- und Orangen-  
schale, Zitronensaft, Worcestershiresauce,  
Cayenne, weißem Pfeffer; (beim Originalrezept läßt man die

Beigaben 24 Stunden in Wärme angären)

<b>Beurre de caviar</b>	Kaviar-Butter
<b>Beurre clarifié</b>	Gekläarte, zerlassene Butter, flüssig
<b>Beurre Colbert</b>	Schaumig gerührte Butter mit Petersilie und Estragon gemischt, mit Fleischsaft, Zitrone, S + P
<b>Beurre composé</b>	Gewürzte (Kräuter-)Butter, Buttermischung
<b>Beurre au corail d'oursins</b> „Jean Bernard Pautrat“	Seeigelbutter
<b>Beurre de cresson</b>	Butter & Kresse (vorwiegend) & andere Kräuter
<b>Beurre de crevettes</b>	Krabben-Butter, mit gestoßenen Garnelen
<b>Beurre d'écrevisses</b>	Krebs-Butter
<b>Beurre d'escargots</b>	Schnecken-Butter, mit S + P, Muskat, geriebenem Knoblauch, feingehackten Schalotten und Petersilie, Zitronensaft und Worcestershiresauce
<b>Beurre d'estragon</b>	Butter mit Estragon
<b>Beurre de foi gras</b>	Stopfleber (Gans oder Ente) -Butter, Cayenne
<b>Beurre fondu</b>	Zerlassene, geschmolzene Butter
<b>Beurre frais</b>	Frische Butter
<b>Beurre de homard</b>	Hummer-Butter
<b>Beurre d'Isigny</b>	Hervorragende Butter aus Isigny ( <i>Calvados</i> )
<b>Beurre de laitances</b>	Butter mit Heringsmilch (zu Vorspeisen)
<b>Beurre de langouste</b>	Langusten-Butter
<b>Beurre maître d'hôtel</b>	(Haus)hofmeisterbutter mit Zitronensaft, S + P, frisch gehackter Petersilie und Schnittlauch, (auch mit Worcestershiresauce und Senf)
<b>Beurre manié</b>	Butter mit Mehl vermischt, geknetet
<b>Beurre de Montpellier</b>	Butter gemischt mit Petersilie, Schnittlauch, Kapern, feingehackten Schalotten, Cornichons, hartem und rohem Eigelb, Kerbel, Spinat, Sardellen- und Knoblauchpüree, Tabasco, S + P, Öl
<b>Beurre mousseux</b>	Schaumbutter
<b>Beurre de moutarde</b>	Butter mit Senf, zerdrücktem Eigelb, Zitronensaft
<b>Beurre noir</b>	„Schwarze Butter“: zerlassene Butter dunkelbraun gebräunt, mit Essig abgelöscht
<b>Beurre noisette</b>	Haselnussbraun geschmolzene Butter, gewürzt
<b>Beurre de noix</b>	Walnuss-Butter
<b>Beurre de paprika</b>	Paprika-Butter mit Paprikapulver
<b>Beurre pasteurisé</b>	Pasteurisierte Butter

<b>Beurre en pomnade</b>	Weichgeknetete Butter
<b>Beurre de raifort</b>	Meerrettich-Butter
<b>Beurre de Roquefort</b>	Roquefort-Butter: ½ Roquefort, ½ Butter
<b>Beurre rouge</b>	Butter mit Hummer und anderen Schalentieren
<b>Beurre salé</b>	Gesalzene Butter
<b>Beurre de saumon fumé</b>	Lachsbutter
<b>Beurre de truffes</b>	Trüffelbutter
<b>Beurre vert-pré</b>	Grüne Kräuterbutter mit Kresse, S + P
<b>Beurre vierge</b>	Schaumig gerührte Butter mit Zitronensaft, S + P
<b>Beurré</b>	Butter in Birnenform
<b>beurré(e)</b>	gebuttert
<b>buttrer</b>	buttern, mit Butter bestreichen
<b>Beurrrier, Beurrière</b>	Butterdose, Butterschale
<b>Beurrrier à la glace</b>	Butterkühler
<b>Biche</b>	1. Hirschkuh 2. Hammelkutteln, lageweise mit Kartoffelscheiben im Ofen überbacken
<b>Bidoche</b>	ugs. Fleisch
<b>bien cuit(e)</b>	durchgebraten, gar (bei kurzgebratenem Fleisch)
<b>bien fait</b>	gut durch(-gebraten), auch reifer Käse
<b>bien sec</b>	abgelagert (z. B.: Zigarre)
<b>bien tendre</b>	(Bei Fleisch) zart, abgehangen
<b>Bienvenue</b>	Willkommen
<b>Bière blonde (brune)</b>	Helles (dunkles) Bier
<b>Bière en bouteille</b>	Flaschenbier
<b>Bière étrangère</b>	Ausländisches Bier
<b>Bière légère</b>	Leichtes, dünnes Bier
<b>Bière noire</b>	Dunkles Bier
<b>Bière (à la) pression</b>	Bier vom Fass
<b>Bifsteck à cheval</b>	Beefsteak „Bismarck“ (mit Spiegelei)
<b>Bifsteck frites</b>	Steak mit „Pommes“; (dabei enden viele deutsche Frankreichbesucher, die mein Buch nicht besitzen)
<b>Bifsteck haché</b>	Hacksteak
<b>Bifsteck haché niçois</b>	Hacksteak gebraten, mit Zwiebeln & Knoblauch
<b>Bifteck (bif)</b>	Beefsteak, Rind- oder Pferdefleischschnitte
<b>Bifteck à la bordelaise</b>	Beefsteak mit Schalotten-Rotweinsauce
<b>Bifteck marchand de vin</b>	Gegrilltes Beefsteak mit Butter-Schalotten-Rotweinsauce

<b>Bifteck (à la) tartare</b> (Steak tartare)	Rohes Rinder-Hacksteak mit Zwiebeln, Kräutern, rohem Eigelb, Kapern, kalt serviert
<b>Bigarade</b>	1. Bitterorange, Pommeranze 2. Entensauce, aus brauner Sauce, Orangensaft und Orangenschale, mit Zucker karamelisiert
<b>Bigarreau</b>	Herzkirsche, Glaskirsche, rot oder weiß
<b>Bignons</b>	Kleine Krapfen
<b>Bigorneau</b>	Mond-Strandschnecke, kleiner Hornamboss
<b>Bigoudens; Bigoudins</b>	Kuchen mit Mandelcreme ( <i>Bretagne</i> )
<b>Bigounées</b>	Crêpes mit Schinkenscheiben dazwischen, in Butter gebraten ( <i>Bretagne</i> )
<b>Bijane (Anjou)</b>	Kalte Suppe mit süßem Rotwein und Bröseln
<b>Bilibi (billy bi)</b>	Muschelsuppe mit Weißwein, Sahne, Sellerie Fischbouillon, S + P
<b>Birewecka</b>	Hefebrot mit in Kirschenschnaps eingelegten Früchten ( <i>Elsass</i> )
<b>Bis (pain bis)</b>	Graubrot, Schwarzbrot
<b>Biscotin</b>	Knackiges, kleines Gebäck
<b>Biscotte</b>	Zwieback
<b>Biscottins</b>	Kleingebäck, meist süß
<b>Biscuit</b>	Biskuit, luftiges Dauer-Gebäck aus Mehl, Eiern, Butter, Zucker und abgeriebener Zitronenschale
<b>Biscuit à la cuiller</b>	Löffel-Biskuit zu Eis und kalten Süßspeisen
<b>Biscuit glacé</b>	Biskuit mit Eiscreme (und Schlagsahne)
<b>Biscuit de Reims</b>	Biskuit blassrosa (zu Champagner)
<b>Biscuit roulé</b>	Biskuitrolle mit Buttercreme oder Konfitüre gefüllt
<b>Biscuit de Savoie</b>	Biskuit mit Orangenblütenwasser und Zitronat, in einer runden (Spring-)Form gebacken, meist mit Speiseeis oder Konfitüre serviert
<b>biscuit</b>	zweimal gebacken, z. B.: Zwieback
<b>Bisque</b>	Cremesuppe von pürierten Krustentieren, mit Weißwein, Gewürzen, Cognac und Crème fraîche
<b>Bisque de crevettes</b>	Garnelencremesuppe
<b>Bisque d'écrevisses</b>	Krebscremesuppe
<b>Bisque de homard</b>	Hummercremesuppe
<b>Bisque de langouste(s)</b>	Langustencremesuppe
<b>Bisque de tourteau</b>	Taschenkrebs-Cremesuppe ( <i>Bretagne</i> )

Bisquebouille à l'avignonnaise	„Avignoner“ Fischsuppe: mit See- & Süßwasserfischen, mit Sahne und Knoblauchmayonnaise
Bissale	Butterkuchen ( <i>Picardie</i> )
Bissarà	Saubohnen ( <i>algerisch</i> )
Bistouille	1. Kaffee mit einem Schuss Schnaps ( <i>Flandern</i> ) 2. ugs.: Fuselschnaps
Bistro(t)	Kneipe, kleines Restaurant mit kleiner Speisekarte
Bitokes	Rinderhacksteakklopse mit Zwiebelringen gebraten
Black-bass	Forellenbarsch
blanc (blanche)	1. weiß 2. (bei Käse) frisch
<b>Blanc</b>	Weißer Sud aus Thymian, Lorbeer, Petersilie, Zwiebel, Mehl, Salz, Essig und Knoblauch
Blanc battu	Stark geschlagener Frischkäse
Blanc de blancs	Weißwein, meist aus der Champagne
Blanc de dinde	Putenbrust
Blanc-manger	Süßspeise, weiße, süße Mandelcreme, kalt
Blanc de noirs	Dunkler Rotwein
Blanc d'œuf	Eiweiß
Blanc d'œuf en diable	Eiweißschnee
Blanc de poireau	Das Weiße, der untere Teil des Lauchs
Blanc de poulet farci	Gefüllte Hühnerbrust
Blanc de turbot	Filet vom Steinbutt
Blanchaille	Weißfischchen (aus Fluss oder Meer)
Blanchailles à la diable	Knuspriges Weißfischchen, gesalzt & Cayennepfeffer
Blanche aux câpres	Weißer Kapernsauce
Blanchet	Ukelei, guter, kleiner Teichfisch, meist frittiert
blanchir	kurz abkochen, abbrühen, blanchieren, bleichen
Blanquette	Schaumwein mit Flaschengärung
<b>Blanquette</b>	Ragout aus weißem Fleisch oder Fisch, in weißer Sauce und Weißwein gekocht
Blanquette d'agneau	Lammragout in weißer Sauce
Blanquette de langue	Zungenragout in weißer Sauce
Blanquette de pommes de terre	Eingemachte Kartoffeln

<b>Blanquette de veau à l'ancienne</b>	Kalbsfrikassee nach „Alter Art“, mit Gemüse und Kräutern gekocht, mit Eigelb/Sahnesauce; mit Perlzwiebeln und Champignons serviert
<b>Blavet</b>	Täubling (Pilz), (↓) <b>Russule</b>
<b>Blé</b>	Getreide, Korn, Weizen
<b>Blé d'Espagne/d'Inde/ de Turquie</b>	Mais aus <i>Spanien</i> , aus <i>Indien</i> oder aus der <i>Türkei</i>
<b>Blé de Guinée</b>	Kaffernhirse, Sorghum
<b>Blé noire/ blé rouge/ blé sarrasin</b>	Buchweizen
<b>Petits blés</b>	Gerste, Hafer
<b>Blennie (Caguette)</b>	Kleiner Süßwasserfisch (Schleimfisch, Schan) ca. 15 cm, ohne Schuppen, rötlich braun, meist frittiert ( <i>Hérault, Midi</i> )
<b>blet(te)</b>	mehlig (bei Obst)
<b>Blette (bette)</b>	Mangold, Beete, Runkelrübe
<b>bleu</b>	1. blau 2. Fleisch außen krustig gebraten, innen fast roh und noch blutig 3. Süßwasserfische in Essigsud „blau“ gekocht
<b>Bleu</b>	Blauschimmelkäse, (↓) „ <b>Fromages</b> “ (im Anhang)
<b>Bleuet</b>	Beere, ähnlich der Heidel- oder Preiselbeere
<b>Blinis</b>	Kleine Hefepannkuchen mit Buchweizen, saurer Sahne, zu Lachs oder Kaviar serviert (russisch)
<b>Blle.</b>	Abkürzung für Bouteille (Flasche)
<b>Bloc de foi gras</b>	Gänse oder Entenleberstück
<b>blond(e)</b>	blond, hell(es) (Bier, Pilstyp)
<b>blondir</b>	goldgelb werden lassen, z. B.: Mehlschwitze oder Zwiebeln
<b>Bocal</b>	1. Glas mit weiter Öffnung, Bierglas (ca. 0,25 Ltr.) 2. Einmachglas
<b>Bock</b>	1. Bierglas, -Becher 2. Glas Bier (ca. 0,25 Ltr.)
<b>BŒUF</b>	Rind, Ochse, Rindfleisch
<b>Bœuf (mode) alsacien</b>	<i>Elsässer</i> Rinderbraten am Stück, oder Rollbraten in Schweineschmalz angebraten, mit Zwiebeln, Karotten, Bouquet garni, Salbei, Salz, Pfeffer und Riesling 3 Stunden auf kleiner Flamme geschmort,

**Bœuf à la beaucairoise**

**Bœuf (à la) bourguignon(ne)**

**Bœuf braisé (au four)**  
**Bœuf à la camarguaise**

**Bœuf en daube**

**Bœuf en daube à la provençale**  
**Bœuf à l'écarlate**  
**Bœuf à la ficelle**

**Bœuf fumé**  
**Bœuf haché cru**  
**Bœuf à la gardiane**

**Bœuf au gros sel**

dann mit Gin flambiert; meist mit Bauchspeck, Kalbshaxe, Pellkartoffeln, Sauerkraut, Zwiebelchen und den Karotten serviert; **Tipp:** Keine Vorspeise!!

Rinderragout mit Wein, Cognac, Speck, Kapern, Zwiebeln, Knoblauch, (Sardellen), S + P Rind „Burgunderart“, aus der Schwanzrolle oder Hüfte, mit Speck gespickt, mit S + P, Thymian, Lorbeer, in Burgunder und Cognac mariniert, mit Kalbsfuß, Karotte, Zwiebel, Petersilie, ca. 3 - 4 Std. geköchelt, Speck, Zwiebelchen, Champignons ♥♥ Rinderschmorbraten

Rinderbraten mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen gespickt, im Ofen gebraten und mit Reis serviert (*Camargue*)

Rindfleisch (in großen Würfeln) eine Nacht in Rotwein, Öl, Zitronensaft, Petersilie, Lorbeer, Estragon, Thymian und Pfeffer eingelegt (mariniert), abgetrocknet und in Butter circa 15 Minuten angebraten, dann in der Hälfte der abgefilterten Marinade mit Zwiebeln, Salz, oft auch mit Karotten, 3 Stunden im Schmortopf (oder im Schnellkochtopf 1½ Stunden) geschmort; ♥♥

**Tipp:** daheim selbst nachkochen!

Mariniertes Rindfleisch, in Weißwein mit Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern und Speck geschmort Gepökelt (gesalzenes) Rindfleisch

Rinderfilet, an der Schnur freihängend im Sud, mit Karotten, weißen Rüben, Lauch, Staudensellerie, mit Nelken gespickter Zwiebel, P + S, Petersilie, Kerbel, Estragon gesotten; verschieden garniert Rauchfleisch

Rohes Hackfleisch siehe (↑) **Bifteck à la tartare** Rindfleischragout mit Kartoffeln, Speck, Oliven und Nelken

Rindfleisch mit Suppengemüse, wie Karotten, weißen Rüben, Lauch, Pastinake, Stangensellerie, Zwiebeln & Knoblauch, Bouquet garni, Markknochen, grobem S + P; (im Wasser ca. 3 Stunden gekocht!)

<b>Bœuf mariné</b>	Sauerbraten
<b>Bœuf Miroton</b>	Rindfleischschnitten mit Zwiebeln gekocht
<b>Bœuf à la mode</b>	1. Mit Speck gespickter Rinderbraten (Schwanzstück), mit Cognac flambiert, in Rotwein mit Kalbsfuß, Speckschwarten, Schmalz, Karotten, Zwiebeln, S + P, Knoblauch, Thymian, Lorbeer, Kräuterstrauß, Lauch, Kalbsbrühe und Petersilie, → 2½ - 3 Stunden geschmort ♥
	2. Rinderragout mit Karotten
<b>Bœuf nature</b>	Suppenfleisch
<b>Bœuf salé</b>	Rinderbrust geräuchert und gesalzen
<b>Bœuf Stroganov</b> (Stroganow) (Stroganoff)	Filetgoulasch „Stroganow“: Dünne Rinderfiletstreifen, gewürzt mit Salz, Pfeffer und Paprika, bei größter Hitze kurz in Butter angebraten, abgetropft, im Fond die Champignons mit Butter angebraten, mit saurer Sahne, Senf- oder Pfeffergurkenscheiben aufgekocht, mit Zitronensaft abgeschmeckt, das Fleisch dazu und sofort serviert ♥♥
<b>Bœuf (à la) vinaigrette</b>	Rindfleischsalat
<b>Bogue</b>	Goldstriemen, Blöcker (gelb-grüner Mittelmeerrisch), circa 30 cm lang mit Stacheln auf dem Rücken; meist nur in Fischsuppen
<b>Bohémienne</b>	Beilage, meist aus Tomaten, Aubergines, frittierten Zwiebeln, Knoblauch, S + P
<b>boire</b>	trinken
<b>boire dans un verre</b>	aus einem Glas trinken
<b>Boisson(s)</b>	Getränk(e)
<b>Boissons (non) alcoolisées</b>	Alkoholische (nicht alkoholische) Getränke
<b>Boissons chaudes</b>	Warme (heiße) Getränke
<b>Boissons (non) comprises</b>	Getränke (nicht im Preis) inbegriffen
<b>Boissons froides</b>	Kalte Getränke
<b>Boissons pilotes</b>	Getränke zu festen Preisen
<b>Boissons spiritueuses</b>	Schnäpse, Obstbrände (nicht gekühlt)
<b>Boissons en sus</b>	Getränke werden berechnet (heute üblich)
<b>Boîte</b>	Dose, Schachtel, Büchse

<b>Boîte à épices</b>	Gewürzbehälter
<b>Boîte de nuit</b>	Nachtclub, Nachtlokal
<b>Bol</b>	Kaffee-Trinkschale
<b>Bol à bouillon</b>	Suppen(trink)schale mit Henkeln
<b>Bol à punch</b>	Bowlenschüssel
<b>bolée</b>	Volle Schale (meist für ¼ Ltr. Cidre)
<b>Boles de Picoulat</b>	Frikadellen aus Schweine-/Rinderhack, Eiern, Knoblauch, S + P, mit Tomaten garniert
<b>Bolet</b>	Röhrling, Herrenpilz, dem Steinpilz ähnlich
<b>Bolet comestible</b>	Steinpilz
<b>Bolet élégant</b>	Goldpilz
<b>Bolet orange</b>	Rothäubchen (Pilz)
<b>Bolet raboteux</b>	Birkenpilz
<b>Bolet rude</b>	Birkenröhrling
<b>Bolets farcis</b>	Gefüllte Steinpilze ( <i>Savoyen</i> )
<b>Bombe</b>	1. Schmauserei (fam.)
	2. (Eis-)Bombe
<b>Bombe Coppélia</b>	Mokka-Eisbombe mit Krokant
<b>Bombe glacée</b>	Eisbombe mit Schlagsahne
<b>Bombe glacée</b>	Eisbombe mit Vanilleishülle und Maronenfüllung
<b>Nesselrode</b>	
<b>Bombe Marinette</b>	Vanille-Eisbombe mit Erdbeerschaumeis gefüllt
<b>Bon</b>	Gutschein
<b>bon(ne)</b>	gut(e)
<b>Bon appétit!</b>	Guten Appetit!
<b>Bonbon</b>	Bonbon
<b>Bonbons acidulés</b>	Drops
<b>Bonbons au chocolat</b>	Pralinen
<b>Bonbonne</b>	Korbflasche, Weinballon
<b>Bonite; Boniton</b>	Bonito (kleine Thunfischart) aus dem <i>Mittelmeer</i>
<b>Bonjour</b>	Guten Tag
<b>bonne femme (à la ~)</b>	(nach) Hausfrauenart
<b>Bonsoir</b>	Guten Abend
<b>Bonvalet</b>	Mandel-Baiser-Torte, mit Sahne und/oder Eis
<b>Bon vivant</b>	Schlemmer
<b>Bordeaux</b>	1. Hafen-Großstadt in der <i>Gironde</i> ;
	2. Qualitativ hochstehende und weltbekannte Rotweine, Roséweine und Sekte

(nicht der Plural von Bordell!)

<b>Bordure</b>	Umrahmung
<b>Bordure de pommes à la normande</b>	Äpfel gedünstet, in einer festen Milch-Eier-Creme ( <i>Normandie</i> )
<b>Bordure de riz</b>	Reisrand
<b>Bortsch à la russe</b>	Russischer Borschtsch: Fleischbrühe und Rinderbrust oder Schulter, rote Beete, Lauch, Kohl, Salz, Zwiebel, Entenklein, Butter, Fenchel, saure Sahne Hörnchen mit Sahne gefüllt ( <i>Belgien</i> )
<b>Bosse de chinel</b>	Kleine Krapfen
<b>Bottereaux</b>	geräuchert
<b>boucané(e)</b>	Rosa Krabbe oder Garnele, Felsgarnele
<b>Boucaud (Boucot)</b>	Kleine Blätterteigpastete („Mundbissen“), Happen, meist heiß serviert
<b>Bouchée</b>	Pastetchen mit Mischgemüse und Rahmsauce gefüllt
<b>Bouchée à la bouquetière</b>	Pastetchen mit Krebschwänzen und einer Mehl/Krebsbutter/Krebsfond-Sauce gefüllt
<b>Bouchée aux écrevisses</b>	Artischockenherzen mit Gänseleber gefüllt, im Ofen überbacken
<b>Bouchée de fois gras châtelaine</b>	Pastetchen, gefüllt mit Weißkäse und Speck
<b>Bouchée au fromage</b>	Pastetchen mit Austern gefüllt
<b>Bouchée à huîtres</b>	Pastetchen mit Gänseleber, Zunge, Trüffeln, Pilzen, Pökeltzunge und Madeirasauce gefüllt
<b>Bouchée à la Montglas</b>	Pastetchen „Périgord“, mit Trüffelpüree
<b>Bouchée à la périgourdine</b>	„Königinpastete“ mit Ragout fin (↓) gefüllt
<b>Bouchée à la reine</b>	Fleischer, (Küchen-)Metzger
<b>Boucher</b>	Fleischerei, Schlachterei (keine Wurst)
<b>Boucherie</b>	Korken, Stöpsel, Verschluss, Zapfen
<b>Bouchon</b>	Ausgießer
<b>Bouchon verseur</b>	Blutwurst (wird auch als Schimpfwort benutzt)
<b>Boudin (noir)</b>	Blutwurst im Ring aus einer glatten Masse von Schweineblut, Weißbrottinnerem, Wurstbrät, Milch und Peperonis, sehr scharf ( <i>Creolische Spezialität</i> )
<b>Boudin antillais</b>	
<b>Boudin audois</b>	Blutwurst aus Kopf, Schwanz, Hals, Füßen und Blut vom Schwein, knackig, „knusprig“ ( <i>Aude</i> )

<b>Boudin d'Auvergne</b>	Wurst aus Schweinekopffleisch, Milch und Schwarten ( <i>Auvergne</i> ), variabel gewürzt, ölig
<b>Boudin blanc</b>	Weißwurst: aus weißem Fleisch vom Schwein, Kalb und Geflügel, (auch mit Fischpüree und Champignons), mit Eiern, Sahne, Milch, Sherry oder Madeira im Darm, gebraten oder gekocht
<b>Boudin blanc d'Avranches</b>	Weißwurst aus Fisch und Fleisch, meist gegrillt und mit scharfem Senf
<b>Boudin blanc catalan</b>	Weiß-graue, dicke Wurst mit Eiern und starkem Kräutergeschmack ( <i>Pyrénées-Orientales</i> )
<b>Boudin blanc havrais</b>	Gelbwurst aus der Normandie, aus fettem Schweinefleisch, Milch, Eiern, Weißbrotinnerem, Stärke- oder Reismehl, fett und mild im Geschmack
<b>Boudin blanc du Mans</b>	Gekochte Weißwurst aus Schweinelende, Sahne, Speck, Eiern und Gewürzen ( <i>Le Mans</i> )
<b>Boudin blanc de pays</b>	Weißwurst aus Schweinebrust und Eiern im Rinderdarm mit starkem Kräutergeschmack
<b>Boudin blanc de Rethel</b>	Klassische Wurst aus magerem Fleisch, Schweinespeck, Milch und Eigelb, ohne Amylace (Enzyme), sämig und schmackhaft
<b>Boudin de Bourgogne</b>	Cremige Schweinewurst mit Frischmilch und Reis
<b>Boudin de Brest</b>	Wurst aus Speck, Rahm, Eiern ( <i>Brest</i> )
<b>Boudin de brochet</b>	Hechtklößchen
<b>Boudin créole</b>	Siehe <b>boudin antillais</b> (↑)
<b>Boudin à la langue</b>	Zungenblutwurst
<b>Boudin de langue</b>	Zungenwurst vom Schwein oder Rind im Rinder- oder Kalbsdickdarm, kräftig und ölig ( <i>Elsass</i> )
<b>Boudin de Lyon</b>	Blutwurst mit vorherrschendem Zwiebelgeschmack, mit rohen Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen
<b>Boudin noir aux pommes</b>	Blutwurst in Scheiben oder Stücken, mit Äpfeln gebraten ( <i>Elsass</i> )
<b>Boudin noir de Saint-Romain</b>	„Schwarzwurst“ aus der Gegend von <i>Le Havre</i> : aus Schweineblut, rohen Zwiebeln, fetter Sahne, ohne Schweinefleisch, cremig
<b>Boudin à la normande</b>	Blutwurst mit Apfelschnitzen serviert ( <i>Normandie</i> )
<b>Boudin de Paris</b>	Wurst aus je einem Drittel von Schweineblut, fettem Schweinefleisch & gekochten Zwiebeln mit Milch oder Sahne im Schweinedarm ( <i>Paris, Île de Fr.</i> )

<b>Boudin du Poitou</b>	Wurst aus gehacktem Spinat, Paniermehl, Sahne, Eiern, Zucker, ohne Schweinefett, schmeckt leicht ölig und nach Kräutern ( <i>Poitou-Charentes</i> )
<b>Boudin aux raisins</b>	Wurst mit Rosinen (für süße Liebhaber?)
<b>Boudin à la Richelieu</b>	Wurst aus Geflügelfleisch, manchmal mit Trüffeln, kugelförmig im Schweinenetz
<b>Boudin de Strasbourg</b>	Schweinswurst mit gekochtem Schweinespeck, Brot (10%) in Milch eingeweicht, Zwiebeln, kalt geräuchert, knackig, mit typischem Rauchgeschmack
<b>Boudin du Sud-Ouest</b>	Dicke Wurst aus dem ganzen Schweinekopffleisch, auch mit Zunge & Schwarten, Lunge und gehackten, gekochten Herzen (Umkreis von <i>Bordeaux</i> )
<b>Boudoir</b>	Löffelbiskuit
<b>Bouées de crabe</b>	Pastetchen mit Krabbenfleisch und Sauce (variabel)
<b>Bouffe</b>	Essen, Fraß
<b>bouffer</b>	ugs. fressen
<b>Bouffis</b>	Hering gesalzen und geräuchert
<b>Bougnette</b>	Netzurst aus Schweinefleisch, Brot, Eiern im Ofen gebraten, Kräutergeschmack ( <i>Tarn</i> )
<b>Bougras</b>	Wurst-Suppe mit Kohl, Lauch, Zwiebeln und Kartoffeln ( <i>Périgord</i> )
<b>Bouillabaisse</b> (à la marseillaise)	„Marseiller“ Fischsuppengericht, mit Mittelmeerrischen und Langusten, Zwiebeln, Lauch, Olivenöl, Fischbouillon, Tomaten, Knoblauch, Thymian, Safran, Anis, Petersilie, Bohnenkraut, Salz und Pfeffer, Lorbeer, Fenchel, auf mit Knoblauch abgeriebenen Croûtons in der Fischbrühe
<b>Bouillabaisse borgne</b>	Bouillonkartoffeln mit verlorenen Eiern und Fleischbrühe ( <i>Provence</i> )
<b>Bouillabaisse à la parisienne</b>	Wie die „Marseiller“, aber mit Muscheln und Weißwein ( <i>Paris, Île de France</i> )
<b>Bouillette</b> ( <i>Anjou</i> )	Aalragout mit Rotwein, Zwiebeln, Pflaumen
<b>Bouillette d'anguilles</b>	Aalragout mit Weißwein, Eigelb, Kräutern, S + P
<b>Bouillette d'anguilles à l'angevine</b>	Aalstücke mit Champignons, in Rotwein und Sahne zubereitet
<b>Bouilli</b>	Gekochtes Suppenfleisch vom Rind
<b>bouilli(e)</b>	gargekocht, gesotten

<b>Bouillie</b>	Brei, Schleimsuppe, Kinderbrei
<b>Bouilli de sarrasin</b> à la crème	Buchweizenbrei mit Sahne
<b>Bouillnade</b>	Fischeintopf mit Kartoffeln, Öl, Zwiebeln, Knoblauch, mit Eigelb gebunden ( <i>Languedoc</i> )
<b>bouillir</b>	kochen, sieden
<b>bouillir à gros</b>	brodelnd kochen
<b>bouillir lentement</b>	köcheln lassen
<b>Bouilloire</b>	Wasserkessel
<b>Bouilloire à sifflet</b>	Pfeifenwasserkessel
<b>Bouillon</b>	1. Kräftige, klare Brühe 2. Billiges Gasthaus ugs.
<b>Bouillon de bœuf</b> aux quenelles de moelle	Markklößchensuppe ( <i>Elsass</i> )
<b>Bouillon gras</b>	Fette (Fleisch-)Brühe
<b>Bouillon de légumes</b>	Gemüsebrühe
<b>Bouillon maigre</b>	Magere Brühe
<b>Bouillon à l'œuf</b>	Fleischbrühe mit Ei
<b>Bouillon de poulet</b>	Hühnerbrühe
<b>Bouillon de tortue</b>	Schildkrötensuppe
<b>Bouillon de viande</b>	Fleischbrühe
<b>Bouillon de volaille</b>	Geflügelbrühe
<b>bouilloner</b>	aufwallen, sprudeln
<b>Boulaingou</b>	Dünner Pfannkuchen
<b>Boulangerie</b>	Bäckerei
<b>Boule (militaire)</b>	Kommissbrot
<b>Boule</b>	1. Kugel 2. Kugelspiel, ähnlich wie „Boccia“ „Berliner“, Kugelpfannkuchen (meist gefüllt)
<b>Boule de Berlin</b>	Eisbecher
<b>Boule de glace</b>	Hustenbonbon
<b>Boule de gomme</b>	Kugelförmiger Kuchen oder Eisbombe, rundum mit Schlagsahne überzogen
<b>Boule de neige</b>	Brot(-Laib)
<b>Boule de pain</b>	Tee-Ei
<b>Boule à thé</b>	Bulette, kleiner gebratener Fleischklops, Frikadelle
<b>Boulette</b>	