

# Vorwort

Bei manchen kulinarischen (Fach-) Ausdrücken hilft auch das beste Wörterbuch nicht weiter. Wenn Ihnen das Küchenenglisch manchmal Probleme bereitet, schlagen Sie hier nach – im Food-Lexikon habe ich 692 Begriffe mit Übersetzung und Zusatzinfos zusammengetragen.

Viel Spaß – Gabi Frankemölle

## Copyrightinweis - aus gegebenem Anlass

Das Recherchieren dieser Informationen, das Zusammentragen von Links und das Schreiben der Erläuterungstexte hat mich eine Menge Zeit gekostet! Ich freue mich, wenn Sie auf USA kulinarisch verweisen und Sie dürfen diese Zusammenstellung auch gerne zum persönlichen Gebrauch kopieren und weitergeben. Worüber ich mich allerdings ärgere: Wenn mein geistiges Eigentum weiter verkauft wird (z.B. ausgedruckt bei eBay) oder auf Homepages erscheint, ohne dass ich informiert werde. Ich bitte Sie darum, fair zu bleiben und mein Copyright zu respektieren. Falls Sie also das Food-Lexikon, Rezepte von USA kulinarisch oder Rezepte veröffentlichen möchten: Bitte informieren Sie mich per Email – [info@usa-kulinarisch.de](mailto:info@usa-kulinarisch.de).

## Tipp zum Ausdrucken

Wenn Sie Ihren Drucker nicht mit über 60 Seiten Food-Lexikon quälen wollen, dann drucken Sie einfach mehrere Seiten auf ein Blatt. Die Grundschrift ist so groß gewählt, dass Sie auch bei zwei Seiten pro Blatt alles erkennen müssten.

Wählen Sie also im Acrobat Reader **Datei > Drucken > Druckereigenschaften** und dann im Bedienfenster des Druckers „Mehrere Seiten pro Blatt“, entweder 2 oder 4.

Amerika kulinarisch.....	1
Vorwort .....	2
A.....	3
B.....	5
C.....	11
D.....	20
E.....	23
F.....	24
G.....	27
H.....	30
I.....	33
J.....	34
K.....	35
L.....	36
M.....	38
N.....	42
O.....	43
P.....	45
Q.....	50
R.....	50
S.....	53
T.....	61
V.....	64
W.....	66
Y.....	68

# A

[abalone](#) *Muschelart aus dem Pazifik*

---

[acorn](#) *Winterkürbisart*

Acorn-Kürbis ist etwas zackig, gelb bis grün. Er hat ein hervorragendes, mild-nussig schmeckendes Fleisch.

---

[adobo](#) *mexikanische Soße*

Adobo besteht aus gerösteten Chilischoten, Essig und Gewürzen, wird häufig als Marinade verwendet.

---

[alfalfa](#) *Luzerne*

Alfalfa-Sprossen werden gerne in Pfannenrühr-Gerichten verwendet.

---

[all-purpose-flour](#) *normales Mehl*

Zum Kuchenbacken wird oft auch self-rising flour (Mehl schon gemischt mit Backpulver) benutzt.

---

[all-u-can-eat](#) *wörtlich: Alles, was Sie essen können*

So eine Art Pauschalpreis, den viele Restaurants in den USA für ihre Salat- oder sonstigen Buffets anbieten. Sie bezahlen nur einmal und füllen so oft Ihren Teller nach, wie Sie möchten.

---

[allspice](#) *Piment*

---

[almonds](#) *Mandeln*

---

[anaheim](#) *milde, große Chilisorte*

---

[anchos](#) *Chilisorte*

Ancho Chilies sind eine getrocknete Chilisorte mit etwas rauchigem Geschmack.

---

[anchovies](#) *Anchovisfilets*

---

[andouille](#) *scharf gewürzte Schweinswurst aus der Südstaatenküche*

Lässt sich durch spanische Chorizo oder polnische Kielbasa ersetzen, wer auch die nicht bekommt, kann scharfe Paprikasalami verwenden.

---

[angel food cake](#) *wörtlich "Engelkuchen"*

Angel Food Cake wird aus einem sehr luftigen Eiweißteig hergestellt und in einer speziellen Form, ähnlich einer Frankfurter-Kranz-Form, gebacken

---

[angel hair pasta](#) *sehr dünne Nudelsorte*

Angel Hair Pasta sind superdünne Spaghetti.

---

[apple cider](#) *frischgepresster, naturtrüber Apfelsaft*

ist nicht alkoholisch und lässt sich durch Apfelsaft, Apfelwein oder Cidre ersetzen

---

[apples](#) *Äpfel*

---

[arrange](#) *anordnen*

---

[artificial sweetener](#) *Süßstoff*

---

[Arugula](#) *Rauke, Rucola*

---

[asparagus](#) *Spargel*

In den USA ist Bleichspargel weitgehend unbekannt, stattdessen wird viel Grünspargel gegessen.

# B

## [bacon](#)

### *Speck*

Der dänische Speck, den Sie auch in deutschen Supermärkten von Tulip bekommen, kommt dem amerikanischen Bacon sehr nahe. Zur Not tut es auch durchwachsener geräucherter Speck in dünnen Scheiben. Tipp: Wenn Sie Speck in eine kalte Pfanne geben und die dann erst erhitzen, brät das Fett besser aus. Knuspriger wird der Speck dagegen, wenn Sie ihn in eine heiße Pfanne legen.

---

## [bacon and eggs](#)

### *Speck und Eier*

## [bagel](#)

### *ringförmiges, festes Brotteiggebäck*

Bagel stammen aus der jüdischen Küche und werden vor dem Backen kurz gekocht, daher die feste Konsistenz. Der beliebteste Belag ist Cream Cheese (Frischkäse) mit Lox (Räucherlachs).

---

## [bake](#)

### *backen*

## [baked Alaska](#)

### *Dessert*

Ein Nachtisch aus Kuchenteig, einer Eis- und einer Baiserschicht, die im Ofen schnell bei großer Hitze überbacken wird.

---

## [baked potatoes](#)

### *gebackene Kartoffeln mit Schale*

Beliebteste Beilage zu Steaks oder anderem kurzgebratenen Fleisch. Kinderleicht herzustellen und köstlich mit saurer Sahne und Schnittlauch.

---

## [baking pan](#)

### *Backform*

## [baking powder](#)

### *Backpulver*

## [baking powder, double active](#)

### *doppelt-aktives Backpulver*

Diese Art enthält neben "normalem" Backpulver auch noch Natron.

---

## [baking soda](#)

### *Natriumkarbonat, Back-Natron*

Braucht man häufig für US-Gebäcke, wirkt nur in Verbindung mit einer Säure, beispielsweise Sauerteig oder Buttermilch.

---

[baloney](#) *Fleischwurst, umgangssprachlich für "Quatsch"*

---

[balsamic vinegar](#) *Balsamico-Essig*

---

[balsamic vinegar](#) *Balsamico-Essig*

---

[barbecue](#) *Grill, grillen*

---

[bars](#) *Schnitten*

Gebackene oder auch nur gekühlte Schnitten aus Teig oder Schoko- oder Erdnussbuttermasse sind als kleiner Snack sehr beliebt.

---

[basil](#) *Basilikum*

---

[bass](#) *Barsch*

---

[bay leaves](#) *Lorbeerblatt*

---

[BBQ](#) *Abkürzung für Barbecue*

---

[bean sprouts](#) *Sojabohnenkeime*

---

[beans](#) *Bohnen*

---

[beaten](#) *geschlagen*

---

[beef](#) *Rindfleisch*

Die US-Bürger sind die Weltmeister im Fleischverzehr: Mehr als 90 Kilo pro Jahr pro Kopf und davon sind etwa 30 Kilo Rindfleisch.

---

[beef cubed steak](#) *dünnes, fettarmes Steak*

Diese Steaks werden durch Maschinenbehandlung zart gemacht, firmieren auch unter Minute Steak.

---

---

[beef stock](#) *Fleischbrühe*

---

[beefburger](#) *extra fleischiger Burger*

---

[beer](#) *Bier*

Bier wird in den USA immer eiskalt ausgeschenkt, "coldest beer in town" ist ein beliebter Werbespruch! Es ist meist dünner als europäisches Bier, dazu gibt es sogar noch spezielle, noch alkoholärmere "light"-Sorten.

---

[beer on the tap](#) *Faßbier*

---

[beet root](#) *Rote Beete*

---

[bell pepper](#) *Gemüsepaprika*

---

[biscuits](#) *Brötchen als Beilage*

---

[Bisquick](#) *Fertigmix für Gebäck*

Aus Bisquick lassen sich Muffins, Pfannkuchen, Biscuits und Coffee Cakes herstellen.

---

[black beans](#) *schwarze Bohnen*

---

[black-eyed peas](#) *Schwarzaugenbohnen*

---

[blackberries](#) *Brombeeren*

---

[Blackforest Cake](#) *Schwarzwälder Kirschtorte*

---

[blended](#) *mit Eis schaumig geschlagen*

---

[blintz](#) *Pfannkuchen aus Weizen- oder Buchweizenmehl*

Blintzes werden oft süß (Früchte, Marmeladen) oder pikant gefüllt (Käse, Kartoffeln, Zwiebeln, Leber) und oft mit saurer Sahne serviert.

---

[Blockhouse](#) *US-Steakhouse-Kette*

---

[Bloody Mary](#) *Cocktail aus Wodka und Tomatensaft*

---

[BLT](#) *Sandwich mit Speck, Salat und Tomaten*

---

[blue cheese](#) *Blauschimmelkäse*

---

[blue cheese dressing](#) *Salatsoße mit Schimmelkäse, pikant*

---

[blue corn](#) *spezielle blaue Maissorte*

---

[blueberries](#) *Blaubeeren*

Schon gewusst? Blaubeeren stammen - genau wie Preiselbeeren - vom amerikanischen Kontinent und wurden von den Spaniern mit nach Europa gebracht.

---

[boiled](#) *gekocht*

---

[boiled egg](#) *gekochtes Ei*

---

[boiled potatoes](#) *Salzkartoffeln*

---

[bologna](#) *Fleischwurst*

---

[booze](#) *umgangssprachlich für Alkohol*

---

[bowl](#) *Schüssel*

---

[bran](#) *Kleie*

Die äußere Schale von Getriedekörnern. Sie ist im Weißmehl nicht

---

mehr vorhanden, aber in Vollkornmehl.

---

[bread](#) *Brot*

---

[bread crumbs](#) *Paniermehl*

In den USA gibt es auch gewürzte Breadcrumbs - nach italienischer Art, mit Knoblauch und Kräutern, die viel verwendet werden.

---

[bread flour](#) *extra feines Mehl*

---

[breast](#) *Brust*

---

[breast of veal](#) *Kalbsbrust*

Beliebt mit verschiedenen Füllungen und dann geschmort.

---

[brisket](#) *Rinderbrust*

Wird häufig geschmort oder (kommerziell) langsam auf dem BBQ gegart. Gewicht 15 bis 20 Pfund.

---

[broil](#) *überbacken*

---

[brown](#) *anbräunen, braun*

---

[brown bread](#) *braunes Brot*

---

[brown rice](#) *Naturreis*

---

[brunch](#) *Kombination aus Breakfast (Frühstück) und Lunch (Mittagessen)*

---

[brush](#) *Pinsel, bpinseln*

---

[brussels sprouts](#) *Rosenkohl*

---

[bunch](#) *Bund*



---

[burritos](#)

*gefüllte Weizentortillas*

---

[Butterfinger](#)

*beliebter Schokoriegel*

Wird von Nestle hergestellt und wurde wieder vom deutschen Markt genommen, weil er mit genmanipuliertem Mais hergestellt wurde.

---

[buttermilk](#)

*Buttermilch*

---

[butternut](#)

*Birnenförmiger Sommerkürbis*

Butternut-Kürbisse haben cremiges Fleisch, das an Avocado erinnert.

---

[butterscotch](#)

*Wort für Gebäck mit braunem Zucker*

# C

[cabbage](#) *Kohl*

---

[can](#) *(Konserven)Dose*

---

[canned](#) *aus der Dose*

---

[canned fruit](#) *Dosenobst*

---

[caper](#) *Kapern*

---

[carbonated](#) *mit Kohlensäure*

---

[carrots](#) *Karotten*

Karotten sind in den USA auch eine beliebte Zutat im Kuchen - berühmt ist der Carrot Cake mit Cream-Cheese-Guss.

---

[caster sugar](#) *extrafeiner Zucker (extrafeine Raffinade)*

Eigentlich ein englischer Begriff. Er stammt daher, dass der Zucker fein genug ist, in einem caster (Streuer) benutzt zu werden.

---

[catfish](#) *Wels*

---

[cauliflower](#) *Blumenkohl*

---

[cavity](#) *Körperhöhle*

---

[celery](#) *Staudensellerie*

---

[centerpiece](#) *Tafelschmuck*

Ein "Centerpiece" ist eine Dekoration, die einen Blickfang in der Mitte des Tisches bildet. Prima Anregungen gibt es bei [About.com](#) im

Bereich Interiordesign.

---

[cereal](#) *Getreide*

Breakfast Cereal bedeutet Müsli oder gepuffte Getreide. Die gibt es in den USA in gigantischer Auswahl.

---

[cereals](#) *Frühstücksflocken in jeder Variation*

---

[Cesar salad](#) *berühmter Salat mit Croutons und Eigelbdressing*

---

[Challah](#) *Hefezopf*

Das ist ein leicht gesüßter Hefezopf, der mit Eiern zubereitet wird. Meist wird das Zopfmuster verwendet, an Rosh Hashanah, dem jüdischen Neujahrsfest, wird das Brot dagegen als Kranz geformt, um den Lebenskreis zu symbolisieren.

---

[champagne](#) *Sekt*

Champagner heisst in den USA Sekt, nicht unbedingt Champagner im deutschen Sinne, also Sekt aus der Champagne, nach einer speziellen Methode gekeltert.

---

[chateaubriand](#) *doppeltes Filetsteak*

Aus dem dicksten Teil des Filets, entspricht der deutschen Bezeichnung.

---

[cheddar](#) *Cheddar-Käse*

Die in den USA beliebteste Käsesorte, die es von mild bis pikant gibt und die meist kräftig gelb gefärbt ist. Lässt sich durch Gouda oder Emmentaler ersetzen.

---

[cheese](#) *Käse*

In den USA ist Cheddar am beliebtesten, den es von mild bis pikant gibt. Er lässt sich durch Gouda ersetzen.

---

[cheesecake](#) *Käsekuchen*

---

[cheez whiz](#) *Käse aus der Sprühdose*

Für mich einer der Auswüchse der amerikanischen Lebensmittelindustrie!

---

[cherries](#) *Kirschen*

---

[cherry tomatoes](#) *Kirschtomaten*

---

---

[chestnuts](#)      *Kastanien*

---

[chewy](#)      *weich, klebrig*

So lieben die Amerikaner ihre Kekse: chewy. Hierzulande würden die Plätzchen wohl als etwas zu wenig gebacken gelten.

---

[chicken](#)      *Hähnchen*

Das "White Meat" - also Geflügel und Schweinefleisch - hat in den USA an Bedeutung gewonnen, da es weniger Cholesterin enthält. Verzehr pro Kopf und Jahr: Mehr als 50 Kilo.

---

[chicken stock](#)      *Hühnerbrühe*

---

[chicken wings](#)      *Hühnerflügel*

---

[chili](#)      *Tex-Mex-Spezialität*

Chili con Carne war ehemals ein texanisches Arme-Leute-Essen: Billiges Fleisch wurde mit Bohnen und einer Menge von Gewürzen weich geschmort.

---

[chili dog](#)      *Hot Dog mit Chili-Bohnen*

---

[chili relleno](#)      *mit Käse gefüllte Chilischoten*

---

[chiliburger](#)      *Hamburger mit Chili-Bohnen*

---

[chill](#)      *kühlen*

---

[chips](#)      *gebratene Kartoffelscheiben*

---

[chives](#)      *Schnittlauch*

---

[chocolate](#)      *Schokolade*

Schokolade in den USA ist keine Offenbarung - beliebt und bekannt

sind daher auch Importtafeln aus der Schweiz, Deutschland und aus Frankreich.

---

[chocolate chips](#) *Schokotropfen*

Wer die in seinem Supermarkt nicht findet, kann auch Zartbitter- oder Blockschokolade fein hacken.

---

[chocolate syrup](#) *Schokosirup*

---

[cholent](#) *Eintopfgericht*

Cholent ist ein traditionelles Sabbat-Gericht, weil seine Zubereitung am Abend vorher beginnen kann und sich die Suppe dann selbst über viele Stunden "fertiggkocht".

---

[chopped](#) *gehackt*

---

[chowder](#) *Cremsuppe*

"Chowder" steht für eine dicke Suppe auf Milch- und Brühebasis. Außer Fish Chowder gibt es auch zahlreiche Gemüse-Chowder-Rezepte.

---

[chuck steak](#) *Kurzrippensteak aus dem unteren Rippenbereich*

Dieses Steak ist 200 bis 250 Gramm schwer und wird aus dem zartesten Teil der Schulter geschnitten.

---

[chunky](#) *mit Stücken*

---

[cider](#) *Apfelwein, Cidre*

---

[cider vinegar](#) *Apfelessig*

---

[cilantro](#) *frisches Koriandergrün*

Braucht man häufig für Tex-Mex-Gerichte. Lässt sich nicht durch getrockneten Koriander ersetzen, dann schon eher durch glatte Petersilie.

---

[cinnamon](#) *Zimt*

Ein sehr beliebtes Gewürz, wird reichlich in Gebäck verwendet. Und es gibt sogar Zahnpasta mit Zimtgeschmack!

---

[cinnamon stick](#) *Zimtstange*

---

---

[clam chowder](#)      *cremige Muschelsuppe*

---

[clambake](#)      *Grillfest a la Neuengland*

Bei einem Clambake werden am Strand in einer Grube Steine erhitzt. Darauf kommen in Seetang oder gebuttertes Papier gewickelte Fisch- und Muschelspezialitäten sowie Gemüse. In diesen Paketen wird das Essen sozusagen gedämpft.

---

[clams](#)      *Herzmuschel*

---

[cleaned](#)      *gereinigt*

---

[cloves](#)      *Nelken*

---

[club steak](#)      *aus dem Mittelrücken geschnitten*

Bis zu 2,5 Zentimeter dick, Muskelfleisch von einer Fettschicht umgeben, kann Rippen und Rückgratknochen enthalten. Heisst auch Rib Club Steak.

---

[coarse](#)      *grob*

---

[coat](#)      *umhüllen, wenden in*

---

[coated](#)      *im Schlafrock, umhüllt*

---

[cockles](#)      *Herzmuscheln*

---

[cocoa](#)      *Kakao*

---

[coconut](#)      *Kokosnuss*

---

[coconut flakes](#)      *Kokosflocken*

---

[cod](#) *Kabeljau*

---

[coffee](#) *Kaffee*

Mit dem europäischen Kaffee ist der amerikanische nicht zu vergleichen, er ist wesentlich dünner. Dafür bekommt man aber fast überall free refills - es wird solange nachgeschenkt, wie man möchte.

---

[coffee cake](#) *weicher Kuchen*

---

[cole slaw](#) *Krautsalat*

Einer der wohl typischsten US-Salate. Wird vor allem zu Kurzgebratenem und Fried Chicken serviert.

---

[collard greens](#) *Grünkohl*

---

[combine](#) *kombinieren, vermischen*

---

[concentrate](#) *Konzentrat*

In US-Haushalten wird Saft oft aus Konzentraten hergestellt.

---

[conch chowder](#) *Muschelsuppe*

---

[confectioners  
sugar](#) *Puderzucker*

---

[cookie sheet](#) *Backblech*

---

[cookies](#) *Kekse*

---

[cool whip](#) *Sahneersatz auf pflanzlicher Basis*

In Deutschland leider nicht zu bekommen - zumindest kenne ich keine Bezugsquelle.

---

[copycats](#) *wörtlich: "Kopierkatzen"*

Copy-Cat-Rezepte sind solche, die den Gerichten bekannter Restaurants nachempfunden sind.

---

[corn](#) *Mais*

Mais ist das einzige heimische Getreide der USA. Es wird als Mehl verwendet, aber auch als Gemüse gegessen. Maiskolben am Stück gekocht oder gegrillt sind sehr beliebt - verwenden Sie dafür aber speziellen Zuckermais, nicht den viel stärkehaltigeren Mais, der hierzulande auf den Feldern wächst und als Viehfutter dient!

---

[corn chips](#) *Tortilla-Chips*

---

[corn dog](#) *Würstchen am Stiel mit Maisteig umgeben*

---

[corn husks](#) *getrocknete Maishüllblätter*

In solche "corn husks" werden Tamales eingewickelt.

---

[cornbread](#) *Maisbrot*

Klassische Beilage aus dem Süden der USA. Pur wird es mit Butter betrichen und eventuell mit Honig beträufelt, es gibt allerdings auch Variationen mit Gemüsestückchen oder Speck.

---

[cornflakes](#) *Maisflocken*

---

[cornish game hens](#) *spezielle Geflügelsorte*

Die Cornish Game Hens sind sehr zart und klein, sie wiegen knapp ein Kilo.

---

[cornmeal](#) *Maismehl*

---

[cornstarch](#) *Maisstärke*

Statt Maizena kann man auch herkömmliche Speisestärke benutzen

---

[cornucopia](#) *Füllhorn*

Das Füllhorn-Motiv wird oft für Thanksgiving-Dekorationen verwendet.

---

[cottage cheese](#) *Hüttenkäse*

---

[cottage cheese](#) *Hüttenkäse*

---



Entspricht unserem Hüttenkäse und wird in den USA viel als Quark-Ersatz verwendet.

---

[crab](#) *Krabbe*

---

[cranberries](#) *Preisselbeeren*

Noch eine Beerenart, die vom amerikanischen Kontinent stammt. Frische Cranberries sind hier leider nur im Herbst in Feinkostgeschäften zu bekommen.

---

[crayfish](#) *Languste*

---

[cream](#) *Kaffeesahne*

---

[cream](#) *cremig rühren*

---

[cream cheese](#) *Frischkäse*

Frischkäse ist in den USA auch Grundstoff für Cheesecake, Käsekuchen. Quark ist weitgehend unbekannt. Mit Frischkäse ist in den Rezepten die (fetthaltige!) Philadelphia-Art gemeint, nicht Quark.

---

[cream of tartar](#) *Weinsteinsäure*

Wird vor allem verwendet, wenn es darum geht, Eiweiß sehr steif zu schlagen.

---

[creamy](#) *cremig*

---

[Creme de Menthe](#) *Pfefferminzlikör*

---

[crispbread](#) *Knäckebrot*

---

[crispiers](#) *knusprige Getreideflocken*

---

[crockpot](#) *oder auch Slow Cooker, ein elektrisches Kochgerät, in dem bei sehr niedrigen Temperaturen stundenlang gegart wird*

Hierzulande leider nicht erhältlich - oder kennt jemand eine Bezugsquelle? In den USA sehr verbreitet und günstig zu bekommen -

aber eben nur mit 110 V!

---

[croutons](#)      *geröstete Brotwürfel*

---

[crumble](#)      *Gebäck mit Streuseln*

---

[crumbly](#)      *krümelig*

---

[crust](#)      *Kruste*

---

[cubes](#)      *Würfel*

---

[cucumber](#)      *Gurke*

---

[cumin](#)      *Kreuzkümmel*

Bestandteil von fertig gemischtem Chili-Pulver. Wichtig in der Tex-Mex-Küche und für Chili.

---

[cup](#)      *Tasse*

Die Tasse ist das US-Universalmaß für alle Zutaten, ob nun flüssig oder fest. Das macht das Umrechnen ganz schön schwer.

---

[currants](#)      *Johannisbeeren*

---

[custard](#)      *Flan, gestockter Milchpudding*

---

[cut](#)      *schneiden*

# D

<a href="#">Daiquiri</a>	<i>eisgekühlter Rumcocktail mit Limonensaft oder Fruchtaromen</i>
<a href="#">Danish</a>	<i>Plundergebäck</i>
<a href="#">dash</a>	<i>Spritzer</i>
<a href="#">dates</a>	<i>Datteln</i>
<a href="#">decaf (decaffeinated coffee)</a>	<i>koffeinfreier Kaffee</i>
<a href="#">deep fryer</a>	<i>Friteuse</i>
<a href="#">degrees</a>	<i>Grad</i>
<a href="#">Delmonico steak</a>	<i>auch Rib-Eye-Steak oder Rib Eye Roast, wenn es größer geschnitten wird.</i>
<a href="#">demerara sugar</a>	<i>grober brauner Zucker</i> Wird häufig in Cocktails oder für Zimtzucker verwendet, wenn das Gebäck etwas knusprig werden soll.
<a href="#">Denver omelette</a>	<i>Omelett mit Schinken, Zwiebeln, Paprika</i>
<a href="#">desserts</a>	<i>Nachspeise</i>
<a href="#">deviled eggs</a>	<i>gefüllte Eier</i>
<a href="#">devils food cake</a>	<i>Schokoladenkuchen</i>

Schwerer, feuchter Kuchen, oft auch noch mit Schokoguß gefüllt und überzogen.

---

[diabetic](#) *Diabetiker*

---

[diet soda](#) *kalorienarmer Softdrink*

---

[dill weed](#) *Dill*

---

[Diner](#) *Restaurant-Typ*

Was ein echtes Diner ist? Da streiten sich die Gelehrten. Manche verstehen darunter jedes Restaurant, in dem es den ganzen Tag über Frühstück und homestyle-Food gibt. Andere sehen mehr die Einrichtung: Tresen mit festgeschraubten Hockern davor, plastiküberzogene Sitzecken, Musikbox und Neonreklame.

---

[dinner rolls](#) *Brötchen als Beilage*

---

[dollop](#) *Klecks*

---

[donuts](#) *kringelförmiges Fettgebäck*

Donuts sind in den USA beliebt zum Frühstück. Es wird unterschieden nach Cake-Donuts (aus einer Art Rührteig) und Yeast-Donuts, also Hefe-Donuts.

---

[dough](#) *Teig*

---

[dough](#) *Teig*

---

[doughnuts](#) *kringelförmiges Fettgebäck*

Donuts sind in den USA beliebt zum Frühstück. Es wird unterschieden nach Cake-Donuts (aus einer Art Rührteig) und Yeast-Donuts, also Hefe-Donuts.

---

[draught](#) *Faßbier*

---

[dressing](#) *Salatsoße*

---

[dried](#) *getrocknet*

---

[drumstick](#) *Hühnerbeine*

---

[dry mustard](#) *Senfpulver*

---

[duck](#) *Ente*

---

[dumplings](#) *Klöße*

---

[dutch oven](#) *Gänsebräter*

# E

[early bird](#) *wörtlich: früher Vogel*

"Early bird specials" bieten viele Restaurants vor der Haupt-Dinnerzeit an. Wer nicht erst um 20 Uhr, sondern schon um 17 Uhr essen geht, kann manchen Dollar sparen!

---

[Eggnog](#) *Eierpunsch*

Eggnog ist eine mächtige, wärmende Angelegenheit - egal, ob er nun kalt oder warm serviert wird. Er besteht aus Eiern, Zucker, Sahne oder Milch und einem ordentlichen Schuß Alkohol.

---

[eggs](#) *Eier*

---

[Eggs Benedict](#) *getoastete, halbierte Brötchen mit Speck, pochierten Eiern und holländischer Sauce*

---

[enchiladas](#) *gerollte, überbackene Tortillas*

---

[English muffin](#) *getoastetes, flaches Brötchen*

---

[enjoy your meal](#) *Guten Appetit*

Man wünscht also nicht "good appetite"! Auch das "enjoy your meal" sagen eher Kellnerin oder Kellner, aber nicht Gäste untereinander.

---

[entrees](#) *Hauptgerichte*

---

[evaporated milk](#) *etwas eingekochte Milch*

Sie können stattdessen Kondensmilch verwenden.

---

# F

[fahrenheit](#)      *Temperatureinheit*

---

[fettucine](#)      *Bandnudeln*

---

[figs](#)      *Feigen*

---

[filet mignon](#)      *Filetsteak*

250 bis 300 Gramm schwer aus dem besten Teil des Filets.

---

[firmly](#)      *fest*

---

[fish chowder](#)      *Fischcremesuppe*

"Chowder" steht für eine dicke Suppe auf Milch- und Brühebasis. Außer Fish Chowder gibt es auch zahlreiche Gemüse-Chowder-Rezepte.

---

[flakes](#)      *Flocken*

---

[flank steak](#)      *aus dem unteren Rippenbereich, dem "Rinderlappen" unterhalb des Filets.*

Dieses Steak ist 1,5 bis zwei Pfund schwer, sollte mariniert und nicht ganz durchgebraten werden. Quer zur Faser schneiden.

---

[florentine](#)      *a la Florentine, mit Spinat*

---

[flounder](#)      *Scholle*

---

[flowerets](#)      *wörtlich "Blümchen"*

So werden in den USA die einzelnen Röschen von Blumenkohl (cauliflower) und Broccoli bezeichnet.

---

[fluid ounce](#)      *Maßeinheit für Flüssigkeiten*

---

---

[fork](#) *Gabel*

---

[frankforters](#) *Frankfurter Würstchen*

---

[free refill](#) *wörtlich: "umsonst nachgeschüttet"*  
Standard in allen US-Restaurants und Coffee Shops, wenn es um Kaffee und Eiswasser geht.

---

[french bread](#) *Baguette*

---

[french dressing](#) *cremige Salatsoße mit Kräutern*

---

[french fries](#) *Pommes Frites*

---

[French Toast](#) *"Armer Ritter"*

---

[fresh fruit](#) *frisches Obst*

---

[fried](#) *frittiert*

---

[fried chicken](#) *paniertes, frittiertes Huhn*  
Sozusagen das Nationalgericht der USA, schmeckt selbst bei Kentucky Fried Chicken oder Popeyes noch annehmbar.

---

[fried eggs](#) *gebratene Eier*

---

[fries](#) *Pommes Frites*

---

[fritter](#) *Ausgebackenes*  
Fritters könne aus Gemüse oder Fleisch bestehen, die in Teig getaucht und dann frittiert werden.

---

[frozen](#) *gefroren*



---

[frozen fruit](#)      *Tiefkühl-Obst*

---

[fry bread](#)      *fritierte Brotfladen*

---

[frying](#)      *fritieren, braten*

# G

[gallon](#) *Maßeinheit für Flüssigkeiten*  
[Umrechnen](#)

---

[garlic](#) *Knoblauch*

---

[garlic powder](#) *Knoblauchpulver*

---

[garlic salt](#) *Knoblauchsatz*

---

[gefüllte fish](#) *Fischklößchen*

Dieses Gericht wird entweder in der Brühe oder mit Soße serviert. Traditionell wird es aus Süßwasserfisch (Hecht, Karpfen, Barsch) hergestellt. Das Wort "gefüllte" ist unschwer als deutsch zu erkennen: gefüllt. Ursprünglich wurde die Fischmasse nämlich in die Fischhaut gefüllt und dann pochiert.

---

[gelatin](#) *Gelatine*

---

[giant pasta shells](#) *große Nudelsorte*

Muschel-Nudeln, die gerne vorgekocht, gefüllt und dann überbacken werden.

---

[ginger](#) *Ingwer*

---

[gingerbread](#) *Lebkuchen*

---

[glaze](#) *Überzug für Gebäck*

---

[golden brown](#) *goldbraun*

---

[goulash](#) *Gulasch*

---

---

[graham crackers](#)      *wenig gesüßte Vollkornkekse*  
Lassen sich durch Zwieback oder Löffelbiscuits ersetzen.

---

[granola](#)      *Art Knuspermüsli*

---

[granulated garlic](#)      *granulierter Knoblauch*

---

[grape jelly](#)      *Traubengelee*  
Die wohl beliebteste Marmeladensorte.

---

[grapes](#)      *Trauben*

---

[grated](#)      *gerieben*

---

[gravy](#)      *Soße*

---

[green onions](#)      *Frühlingszwiebeln*

---

[griddle cakes](#)      *Pfannkuchen, auf einer speziellen Platte  
gebacken*

---

[grilled](#)      *gegrillt*

---

[grilled cheese](#)      *Sandwich mit geschmolzenem Käse*

---

[grits](#)      *Maisgrütze*  
Vor allem im Süden der USA beliebt zum Frühstück oder als Beilage.

---

[ground](#)      *gerieben*

---

[ground beef](#)      *Hackfleisch*

---

[guacamole](#)

*Avocadodip*

Berühmtes Gericht aus der TexMex-Küche.

# H

[half and half](#) *halb Sahne, halb Milch*

---

[halibut](#) *Heilbutt*

---

[Halloween](#) *Nacht vor Allerheiligen*

Halloween, das alte keltische Fest der Geister, wird in den USA ausgiebig gefeiert.

---

[ham](#) *Schinken*

Der US-Schinken ist in etwa mit unserem gekochten Schinken zu vergleichen. Es gibt allerdings weit mehr Arten, auf unterschiedliche Arten gepökelt und gewürzt. Berühmt ist das Smithfield Ham aus Virginia, das hauchdünn zu Aufschnitt geschnitten wird. Ganze gepökelte Schinken sind ein beliebter Festbraten.

---

[ham and eggs](#) *Schinken und Eier*

---

[hamburger](#) *anderes Wort für Hackfleisch oder Ground Beef*

---

[happy hour](#) *wörtlich: glückliche Stunde*

Zur Happy Hour gibt es in Bars kostenlose Häppchen zu essen, zwei Drinks zum Preis von einem oder ähnliches.

---

[Hard Rock Cafe](#) *US-Restaurantkette mit interessant eingerichteten Lokalen*

---

[hash browns](#) *angebratene, geriebene Kartoffeln*

Sehen fast wie Rösti aus.

---

[heaping](#) *gehäuft*

---

[heavy cream](#) *Schlagsahne*

---

[herb vinegar](#) *Kräuteressig*

---

[herbal tea](#) *Kräutertees*

---

[hero](#) *längliches Weißbrotsandwich*

---

[herring](#) *Hering*

---

[hickory](#) *Art des Ahornbaums*  
Das Holz gilt als das beste zum Barbecue.

---

[hoagie](#) *längliches Weißbrotsandwich*

---

[hokkaido](#) *wohlschmeckender Winterkürbis*  
Hokkadio-Kürbisse sind orange, relativ klein und laufen oben etwas spitz zu.

---

[home cooking](#) *Hausmannskost*

---

[home fries](#) *Bratkartoffeln*

---

[home-style](#) *hausgemacht, Hausmannskost*

---

[homemade](#) *hausgemacht*

---

[honey](#) *Honig*

---

[horseradish](#) *Meerrettich*

---

[hot](#) *scharf*

---

---

[hot chocolate](#) *heiße Schokolade*

---

[hot dog](#) *Würstchen in länglichem, weichem Brötchen*

---

[hot toddy](#) *die US-Version von Grog oder Glögg*

---

[hush puppies](#) *Fettgebackene Beilage aus Maisbrotteig*

Wie die Hush Puppies zu ihrem Namen gekommen sein sollen:  
Angeblich warfen Fischer im Süden einige der leckeren Brocken auch  
ihren kläffenden Hunden hin: "Hush, Puppies" - also "Ruhe, Hunde".

[iceberg lettuce](#)      *Eisbergsalat*

---

[iced tea](#)      *Eistee*

Sehr beliebt in den USA. Wird meist ungesüßt serviert, aber man bekommt Zucker oder Nutrasweet, Süßstoff, dazu.

---

[inch](#)      *Maßeinheit, ein Inch sind etwa 2,5 Zentimeter*

---

[instant](#)      *ohne Kochen*

---

[italian dressing](#)      *Salatsoße aus Essig, Öl, Knoblauch*

---

[italian sausage](#)      *rohe Würste aus gewürztem Schweinehack*

Als Gewürze werden meist Salz, edelsüßer Paprika, Pfeffer, Fenchelsamen und etwas Oregano verwendet - so kann man selbst Mett würzen, falls ein Rezept nach Italian Sausage verlangt.



# J

[jack o lantern](#) *Name für Kürbislaternen, Kürbissorte*

Jack o Lanterns sind die typischen Halloween-Kürbisse: 4 bis 8 Kilo schwer und leuchtend orange. Ihr Fleisch eignet sich gut zum Pürieren.

---

[jalapenos](#) *ingelegte Chilischoten*

---

[jalapenos](#) *kleine, grüne Chilischoten*

Jalapenos braucht man für jede vernünftige Salsa. Etwa daumengroß und eher breit und dick. Die ganz winzigen Schoten, die man in deutschen Supermärkten oft sieht, sind Serranos, noch schärfer.

---

[jam](#) *Marmelade*

---

[jar](#) *Dose, Glas*

---

[Jello](#) *Art Götterspeise*

Aus jello werden in den USA auch Salate zubereitet: Die "Gummiwürfel", dazu Obst und - wenn Sie Pech haben - auch noch ein Majonaise-Dressing dazu!

---

[jelly](#) *Gelee*

---

[julienned](#) *in feinste Streifen geschnitten*

---

# K

[kabobs](#)

*Spieße*

---

[kale](#)

*Grünkohl*

Auch unter "collard greens" zu finden

---

[kid](#)

*Zicklein*

---

[kidney](#)

*Niere*

---

[king crabs](#)

*große Alaska-Krebse*

---

[knife](#)

*Messer*

---

[knishes](#)

*gefüllte Teigtaschen*

Das Wort "knish" stammt aus dem russischen Sprachraum und steht für Kloß

# L

[lamb](#) *Lamm*

---

[larded](#) *gespickt*

---

[lean](#) *mager*

---

[lemon](#) *Zitrone*

---

[lettuce](#) *Salat*

Lettuce bedeutet in den USA nicht Kopfsalat, sondern Eissalat.  
Kopfsalat ist "leaf lettuce".

---

[lime](#) *Limone*

Limonen sind noch säuerlicher als Zitronen, die man nur im Notfall ersatzweise verwenden sollte.

---

[line](#) *auslegen*

---

[liquid smoke](#) *Raucharoma*

Dient dazu, Rauchgeschmack in Grillgut oder Grillsoßen zu bringen.  
Bekommt man in Deutschland nur sehr schwer, angeblich aber bei [www.mex-al.de](http://www.mex-al.de)

---

[lite](#) *umgangssprachlich für leicht*

Wenn Sie mal Gelegenheit haben, einen US-Supermarkt zu besuchen, werden Sie feststellen, dass es dort fast jedes Produkt auch in einer Light-Version gibt!

---

[liver](#) *Leber*

---

---

[lobster](#)

*Hummer*

Hierzulande meist nur als TK-Produkt erhältlich und trotzdem noch super-teuer. Wer also die Gelegenheit, sollte in Neu-England einmal frischen Hummer probieren. Am besten schmeckt er einfach nur gekocht und das Fleisch in geschmolzene Butter gestippt.

---

[Long Johns](#)

*Fettgebackenes mit Cremefüllung*

---

[low cholesterol](#)

*cholesterinarm*

---

[lox](#)

*geräucherter Lachs*

Der klassische Belag zu Bageln und Cream Cheese.

---

[luau](#)

*Grillfest a la Hawaii*

Traditionell wird bei einem hawaiianischen Luau ein ganzes Schwein in einer Erdgrube gegart.

---

[lumpy](#)

*klumpig*

---

# M

[mackerel](#)      *Makrele*

---

[Mai Tai](#)      *Tropencocktail aus Hawaii, diverse Rumsorten*

---

[Manhattan](#)      *Cocktail aus Wermut und Whisky*

---

[maple syrup](#)      *Ahornsirup*

Traditionelles Süßungsmittel, das schon die Indianer aus einer speziellen Ahornart gewannen. Köstlich über Pfannkuchen und Eis.

---

[marbled](#)      *marmoriert*

---

[Margarita](#)      *Cocktail aus Tequila, Triple Sec und Limonensaft*

Ein echter Margarita wird in einem Glas mit Salzrand serviert, wer das nicht mag: "No salt, please!"

---

[maroons](#)      *Makronen*

---

[marshmallow  
creme](#)      *Schaumzucker-Creme*

Eine sehr süße, klebrige Angelegenheit, die in Cremes und Gebäcken verwendet wird. Gibt es gelegentlich auch schon in gutsortierten deutschen Supermärkten.

---

[marshmallows](#)      *Schaumzucker, Mausespeck*

Marshmallows werden gerne bei Picknicks über dem Feuer geröstet, Mini-Marshmallows werden oft beim Backen benutzt. Dafür kann man einfach größere Stücke kleinschneiden.

---

[Martini](#)      *Cocktail aus Wermut und Gin*

---

[masa harina](#)      *spezielles Maismehl*

---

---

[mashed](#) *püriert, zerdrückt*

---

[mashed potatoes](#) *Kartoffelpüree*

---

[Matzo Ball Soup](#) *Suppe mit Klößchen*

Matzo Ball Soup ist auch als "jüdisches Penizillin" bekannt, eine kräftige Hühnersuppe mit Mehlklößchen. Matzo-Mehl ist Mehl aus ungesäuertem Matze-Brot, es lässt sich durch feines Paniermehl ersetzen.

---

[maui onions](#) *eine milde Gemüsezwiebelsorte aus Hawaii*

---

[meat](#) *Fleisch*

---

[meat balls](#) *Fleischbällchen*

Spaghetti with meatballs - also Spaghetti mit Fleischbällchensoße - sind im ganzen Land enorm beliebt.

---

[meat loaf](#) *Hackbraten*

Klassische US-Hausmannskost, es gibt unzählige Rezeptvariationen.

---

[medium](#) *rosa gebraten*

---

[medium rare](#) *sehr rosa gebraten*

---

[medium well](#) *leicht rosa gebraten*

---

[melon](#) *Melone*

---

[melted](#) *geschmolzen*

---

[meringue](#) *Baiser*

---

[mesquite](#) *spezielle Holzart*

---

---

[milk](#) *Milch*

In den USA wird - wegen des geringeren Fettgehalts - viel Skim Milk getrunken.

---

[milk gravy](#) *cremige Soße*

---

[millet](#) *Hirse*

---

[minced](#) *sehr fein gehackt*

---

[mincemeat](#) *Füllmasse für Pies*

Mincemeat enthält außer Früchten, Trockenfrüchten, Gewürzen und eventuell Alkohol tatsächlich "meat" - nämlich Rindertalg oder Schweineschmalz.

---

[mint](#) *Minze*

---

[Mint Julep](#) *Drink aus dem Süden mit Minze*

---

[minute steak](#) *meist vom NY Strip (flaches Roastbeef), aber auch von der Hüfte (Sirloin), eventuell auch maschinell behandelt.*

---

[Mississippi Mud Cake](#) *schokoladiger Kuchen aus dem Süden*

---

[mix](#) *vermischen*

---

[mixed](#) *vermischt*

---

[molasses](#) *spezieller Zuckersirup*

Lässt sich durch Rübenkraut ersetzen.

---

[mole](#) *Soße*

Mole-Soßen sind dicke, dunkle, stark gewürzte mexikanische Soßen, manchmal mit Schokolade angedickt.

---

[monosodium  
glutamate](#) *Geschmacksverstärker*

Wurde viel in chinesischen Restaurants verwendet. Ist in Verruf geraten, weil einige Personen allergisch darauf reagieren.

---

[Monterey Jack](#) *ein milder Käse*

Lässt sich durch Gouda oder Emmentaler ersetzen.

---

[MSG](#) *Geschmacksverstärker*

Wurde viel in chinesischen Restaurants verwendet. Ist in Verruf geraten, weil einige Personen allergisch darauf reagieren.

---

[muffins](#) *weiche Teigküchlein*

---

[mug](#) *größerer Bierkrug oder größere Kaffeetasse*

---

[mullet](#) *Meerbarbe*

---

[mushrooms](#) *Pilze*

---

[mustard](#) *Senf*

---

[mutton](#) *Hammel*

---



# N

[nachos](#) *Tortilla-Chips*

Unter "Nachos" verstehen die US-Bürger oft mit verschiedenen Zutaten belegte und mit Käse überbackene Tortilla Chips.

---

[neck](#) *Hals*

---

[non-fat dry milk](#) *Magermilchpulver*

---

[non-reactive](#) *nicht-reagierend, also nicht aus Aluminium*

---

[non-smoking](#) *Nichtraucher*

---

[noodles](#) *Nudeln*

---

[nutmeg](#) *Muskat*

---

[Nutrasweet](#) *Süßstoff*

---

[nuts](#) *Nüsse*

# O

[oatmeal](#) *Haferflocken*

---

[oil](#) *Öl*

---

[olive oil](#) *Olivenöl*

---

[olives](#) *Oliven*

---

[onion](#) *Zwiebel*

---

[onion rings](#) *frittierte Zwiebelringe*

Beliebte Beilage oder als Vorspeise. Gibt es auch in den meisten Burgerrestaurants - da hat man allerdings Mühe, unter der dicken Teigschicht noch Zwiebeln zu finden!

---

[onion roll](#) *Zwiebelbrötchen*

---

[opaque](#) *durchsichtig*

---

[orange juice](#) *Orangensaft*

O-Saft wird in den USA in den Haushalten oft aus gefrorenem Konzentrat hergestellt, das auch in Rezepten zum Teil verwendet wird. Ist leider in Deutschland nicht zu bekommen.

---

[oreo cookies](#) *beliebte Kekssorte*

Gibt es inzwischen auch schon in gutsortierten deutschen Supermärkten. Bestehen aus Schokokeksen und einer Vanillecreme dazwischen. Bezugsquellen auf der [Shop-Seite](#).

---

[ounces](#) *Gewichtsmaß*

---

[Outback](#) *US-Steakhauskette*

---

[oven](#) *Ofen*

---

[over easy](#) *gewendete Spiegeleier, noch flüssig*

---

[over medium](#) *gewendete Spiegeleier, nicht mehr ganz flüssig*

---

[over well](#) *gewendete Spiegeleier, durch*

# P

[packed](#) *komprimiert, fest gedrückt*

---

[pan](#) *Pfanne*

---

[pancakes](#) *Pfannkuchen*

---

[pancakes with  
sausage](#) *Pfannkuchen mit kleinen Bratwürstchen*

---

[parsley](#) *Petersilie*

---

[parsnips](#) *Pastinaken*

---

[pasta](#) *Nudeln*

---

[pastrami](#) *gepökeltes, leicht geräuchertes Rindfleisch*

Eine jüdische Spezialität, beliebt als Sandwich-Belag. Nach einem Pastrami-Sandwich bei Katz- Delikatessen in New York spielte Meg Ryan übrigens ihren berühmten Orgasmus in "Harry und Sally". Falls Sie jetzt auch ein Pastrami-Sandwich wollen: Schade, in Deutschland bekommen Sie Pastrami meines Wissens nach nirgendwo!

---

[pastry](#) *Gebäck*

---

[patisson](#) *Sommerkürbis*

Diese Kürbisart wird wegen ihrer gezackten "Untertassenform" auch Ufo-Kürbis genannt. Sie schmeckt wie Gurke oder Zucchini.

---

[pea](#) *Erbse*

---

[peaches](#) *Pfirsiche*

---

---

[peanut butter](#) *Erdnussbutter*

Uramerikanischer Brotaufstrich. Das typische Schulbrot der US-Kinder ist Weißbrot, Erdnussbutter und Traubengelee.

---

[peanuts](#) *Erdnüsse*

---

[pears](#) *Birnen*

---

[peas](#) *Erbsen*

---

[pecans](#) *Pecannüsse*

---

[pectin](#) *Pektin*

---

[peeled](#) *geschält*

---

[pepper](#) *Pfeffer*

---

[perch](#) *Barsch*

---

[pico de gallo](#) *Salsa*

Eine scharfe, flüssige Version von Salsa, die aus rohen Zutaten hergestellt und nicht gekocht wird.

---

[pike](#) *Hecht*

---

[Pina Colada](#) *Cocktail aus Rum, Kokoslikör und Ananassaft*

---

[pine nuts](#) *Pinienkerne*

---

[pineapple](#) *Ananas*

---

---

<a href="#">pint</a>	<i>Maßeinheit für Flüssigkeiten</i>
----------------------	-------------------------------------

---

<a href="#">pitcher</a>	<i>größerer Krug für Beer oder Cocktails</i>
-------------------------	----------------------------------------------

---

<a href="#">pitted</a>	<i>entkernt</i>
------------------------	-----------------

---

<a href="#">place</a>	<i>platzieren, legen</i>
-----------------------	--------------------------

---

<a href="#">plain</a>	<i>einfach</i>
-----------------------	----------------

---

<a href="#">Planters Punch</a>	<i>Cocktail aus Ananas oder Orangensaft mit dunklem Rum</i>
--------------------------------	-------------------------------------------------------------

---

<a href="#">plums</a>	<i>Pflaumen</i>
-----------------------	-----------------

---

<a href="#">poached</a>	<i>pochiert</i>
-------------------------	-----------------

---

<a href="#">poblano</a>	<i>scharfe, kleine Chilisorte</i>
-------------------------	-----------------------------------

---

<a href="#">Popover</a>	<i>luftiges Gebäck aus Muffinformen</i>
-------------------------	-----------------------------------------

---

<a href="#">poppy seed</a>	<i>Mohn</i>
----------------------------	-------------

---

<a href="#">pork chops</a>	<i>Schweinekoteletts</i>
----------------------------	--------------------------

---

<a href="#">Porterhouse steak</a>	<i>aus dem Rücken geschnitten, noch größer als das T-Bone Steak</i>
-----------------------------------	---------------------------------------------------------------------

Dieses Steak ist vier bis acht Zentimeter dick und mindestens ein Pfund schwer. Eine Zwei-Personen-Mahlzeit für Europäer, nicht für

die Amerikaner, da gilt ein 500-g-Porterhouse oder T-Bone für eine Person als erwartet und normal.

---

[pot](#) *Topf*

---

[potatoe pancakes](#) *Kartoffelpuffer*

---

[potatoe salad](#) *Kartoffelsalat*

---

[potato skins](#) *gebackene ausgehöhlte Kartoffeln mit Füllung*

---

[potatoe wedges](#) *Kartoffelschnitze*

---

[potatoes](#) *Kartoffeln*

---

[potatoes au gratin](#) *Kartoffelgratin*

---

[poultry](#) *Geflügel*

---

[preheat](#) *vorheizen*

---

[prepare](#) *vorbereiten, zubereiten*

---

[prepared](#) *vorbereitet*

---

[preserves](#) *Marmelade*

---

[press](#) *drücken*

---

[prime rib roast](#)      *aus dem mageren Kern der vorderen Hochrippe  
von möglichst jungen Tieren geschnitten*

Es gibt unterschiedliche Dicken und Größen, je nachdem, wieviel Rippen der Braten umfasst, eine populäre Haushaltsgröße sind zwei bis drei Rippen.

---

[proof](#)      *US-Maßeinheit für Alkoholgehalt*

Auf der [Whiskystore-Seite](#) steht genau, wie es entstanden ist und wie man es umrechnet.

---

[prunes](#)      *Trockenpflaumen*

---

[pumpkin](#)      *Kürbis*

Kürbis spielt in der US-Küche eine wesentlich größere Rolle als in der deutschen, wo man das Gemüse eigentlich nur süß-sauer eingelegt findet. Es gibt zahlreiche Kürbisarten, meist wird daraus Kürbispüree hergestellt, das dann in Suppen und Gebäck verwendet wird.

---

[punch](#)      *Punsch*

Im Winter in den kalten US-Staaten sehr beliebt. Oft werden Cider (Apfelwein) und Gewürze wie Zimt, Nelken und Muskatnuss verwendet.



# Q

[quesadilla](#) *Käsetortilla*

---

[quick-cook oatmeal](#) *fein zerkleinerte Haferflocken, "blütenart"*  
Nicht mit Instant-Haferflocken zu verwechseln!

---

[quince](#) *Quitte*

---

# R

[rack](#) *Schiene (des Ofens)*

---

[radishes](#) *Radieschen*

---

[raisins](#) *Rosinen*

---

[ranch dressing](#) *würziges Salatdressing mit Buttermilch*

---

[rapidly](#) *schnell*

---

[rare](#) *englisch gebraten, roh*

---

[rasberries](#) *Himbeeren*

---

[ray](#) *Rochen*

---

[red cabbage](#) *Rotkohl*

---

---

[red snapper](#) *Barschart*

---

[Reeses](#) *US-Süßwarenhersteller*

Berühmt für seine "Peanut Butter Cups", Erdnussbutter in Schoko-Schale.

---

[Reuben sandwich](#) *warmes Corned Beef auf dunklem Brot, mit Sauerkraut*

---

[rib eye steak](#) *Rib Eye-Steak wird aus dem mageren Kern der Hochrippe von möglichst jungen Tieren geschnitten*

Dieses Steak zeigt einen deutlichen Fettkern, das Auge (Eye), und ist mit etwa zwei Zentimetern Dicke etwa 200 Gramm schwer.

---

[ribs](#) *Rippchen*

---

[rice](#) *Reis*

---

[roe](#) *Rogen*

---

[roll](#) *aufrollen*

---

[rolls](#) *Brötchen*

---

[romain lettuce](#) *Romanasalat*

---

[rootbeer](#) *alkoholfreie Limonade mit Kräuterauszügen*

---

[rotini](#) *spiralförmige Nudelsorte*

---

[round](#) *rund*

---

[round steak](#) *aus der Keule*

Die Round Steaks und Bottom Round Steaks stammen aus der Kugel oder Blume und sind nicht super-zart. Sie werden oft geschmort.

---

[roux](#) *Mehlschwitze*

Roux ist typisch für die Südstaatenküche. Mehl und Fett werden angeschwitzt, manchmal sehr lange, bis sie sehr dunkel werden.

---

[rump steak](#) *entspricht nicht unserem Rumpsteak, sondern wird aus dem Hüftdeckel (Hinterkeule) geschnitten und ist in den USA ein eher preiswertes Stück*

---

[rusks](#) *Zwieback*

---

[rye bread](#) *Roggenbrot*

# S

[sage](#) *Salbei*

---

[salads](#) *Salate*

Salate werden in den USA sehr viel gegessen und man findet in vielen Restaurants, zum Teil sogar in Supermärkten Salatbuffets. Prima für ein schnelles und günstiges Mittagessen.

---

[Sanka](#) *koffeinfreier Kaffee*

---

[sauteed](#) *gedünstet*

---

[scallions](#) *Schalotten*

---

[scallops](#) *Kammuscheln*

---

[scoops](#) *Kugeln (Eis)*

Ein US-Scoop ist ganz schön groß - soviel als Warnung! Allerdings ist das Eis auch sehr cremig und lecker, drei schaffen Sie also vermutlich...

---

[scrambled eggs](#) *Rührei*

---

[Screwdriver](#) *Cocktail, Orangensaft mit Wodka*

---

[seafood](#) *Meeresfrüchte*

---

[seafood platter](#) *Meeresfrüchte-Platte*

---

[seeds](#) *Samen, Körner*

---

[self-rising flour](#) *Mischung aus Mehl und Backpulver*

---

[semisweet](#) *halbsüß*

---

[separated](#) *getrennt*

---

[sesame](#) *Sesam*

---

[shank](#) *Rinderbeinscheiben*

---

[sharp](#) *scharf*

---

[shellfish](#) *Schalentiere*

---

[shellfish](#) *Meeresfrüchte*

---

[sherbet](#) *Sorbet*

---

[shortcake](#) *Kuchen mit Früchten und Sahne*

---

[shortening](#) *Pflanzenfett, Margarine*

Palmin Soft kommt der Konsistenz am nächsten und bringt bei Pies gute Ergebnisse.

---

[shredded](#) *gerieben*

---

[shrimp](#) *Garnelen*

In den USA bekommen Sie Shrimps in den unterschiedlichsten Größen: Von "tiny shrimp" für Cocktails, Suppen usw. bis zu "jumbo"

---

shrimp", von denen einige für eine Mahlzeit reichen. Je größer die Shrimps, desto teurer!

---

[sirloin steak](#) *Lendensteak, hierzulande auch Rumpsteak*

Das Sirloin Steak wird ohne Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten.

---

[skate](#) *Rochen*

---

[skewers](#) *Spieße*

---

[skim milk](#) *Magermilch*

---

[skirt steak](#) *Fleisch aus dem inneren Rippenbogen, Bauchlappen, sehnig Wird für Fajitas verwendet*

---

[slaw](#) *kurz für Cole Slaw, Krautsalat*

---

[sliced](#) *in Scheiben geschnitten*

---

[slices](#) *Scheiben*

---

[slivered](#) *in Scheiben*

---

[Sloppy Joes](#) *Hamburgerbrötchen mit Hackfleischsoße*

Sehr beliebt in US-Schulcafeterias und für mich eine der schlimmsten Erinnerungen an meine Zeit in den USA!

---

[slow cooker](#) *auch Crockpot - elektrisches Gerät, in dem bei niedrigen Temperaturen gegart wird*

Hierzulande leider nicht erhältlich - oder kennt jemand eine Bezugsquelle? In den USA sehr verbreitet und günstig zu bekommen, ab 20 Dollar. Ermöglicht selbsttätiges Garen von Eintöpfen, Fleischgerichten, Soßen usw.

---

[smoked](#) *geräuchert*

---

[smoking](#) *rauchen*

Einfach irgendwo hinsetzen in einem US-Restaurant und eine anstecken? Lieber nicht. Es gibt spezielle smoking sections (wenn überhaupt!), ansonsten dürfen Sie eben nicht oder nur an der Bar qualmen.

---

[smooth](#) *weich, glatt*

---

[smoothie](#) *cremiger Drink aus Milch oder Obst*

---

[snapper](#) *Barsch*

---

[snowpeas](#) *Zuckererbsen in der Schote*

---

[soda](#) *kohlensäurehaltige Limonade*

---

[soft drink](#) *alkoholfreies Getränk*

---

[softened](#) *weich*

---

[sole](#) *Seezunge*

---

[soul food](#) *afro-amerikanische Küche*

---

[sour cream](#) *saure Sahne*

Die deutsche saure Sahne kann man gut verwenden, wer es cremiger mag, auch Creme fraiche.

---

[sour dough](#) *Sauerteig*

Berühmt ist das Sauerteig-Brot aus San Francisco und die Sauerteig-Biscuits, die sich auch prima aus "Hermann"-Starter herstellen lassen.

---

[sour dough starter](#) *rohe Sauerteigmasse*

---

[soy sauce](#)      *Sojasoße*

---

[spanish omelette](#)      *Omelett mit Gemüsefüllung, oft scharf gewürzt*

---

[spareribs](#)      *Schweinerippchen*  
Rippchen vom Rind sind beliebt in Texas und heißen dann Beef ribs.

---

[spearmint](#)      *Pfefferminze*

---

[spinach](#)      *Spinat*

---

[split peas](#)      *Spalterbsen*

---

[spoon](#)      *Löffel*

---

[spread](#)      *(Brot-)Aufstrich*

---

[sprig](#)      *Zweig*

---

[sprinkle](#)      *streuen, bestreuen*

---

[sprouts](#)      *Sprossen*

---

[square](#)      *viereckig*

---

[squares](#)      *Vierecke*

---

[squash](#)      *Sammelbegriff für Kürbissorten*  
Es gibt Sommer-Squash (wie Zucchini) und Winter-Squash (wie unser Gartenkürbis), der sich durch eine dickere, nicht essbare Schale auszeichnet.



---

[stack](#) *schichten, Schicht*

---

[stalk](#) *Stange*

---

[starters](#) *Vorspeisen*

---

[steamed](#) *gedämpft*

---

[stemmed](#) *von den Stielen befreit*

---

[stir](#) *rühren*

---

[stock](#) *Brühe*

---

[stone crabs](#) *Steinkrebse*

---

[strain](#) *abgießen*

---

[strawberries](#) *Erdbeeren*

---

[string beans](#) *grüne Bohnen*

---

[strip steak](#) *auch New York Strip Steak, vom hohen Roastbeef*

---

[stuff](#) *füllen*

---

[stuffed](#) *gefüllt*

---

[sub](#) *Abkürzung für submarine, längliches Weißbrotsandwich*

---

[submarine](#) *längliches Weißbrotsandwich*

---

[suckling pig](#) *Spanferkel*

---

[suet](#) *Schmalz, Talg*

---

[sugar](#) *Zucker*

---

[sugar free](#) *zuckerfrei*

---

[Sundae](#) *Eisbecher mit Früchten und Soße*

---

[sunflower oil](#) *Sonnenblumenöl*

---

[sunny side up](#) *Spiegeleier, nicht umgedreht*

---

[surf and turf](#) *Steak & Hummer-Kombination*

---

[sweet pepper](#) *Gemüsepaprika*

---

[sweet potatoes](#) *Süßkartoffeln*

Ein Gemüse, das ursprünglich aus Afrika stammt und zur Sklavenzeit in die USA gebracht wurde.

---

[sweetbread](#) *Kalbbries*

---

[sweetbread](#) *Bries*

---

---

[swordfish](#)

*Schwertfisch*

---

[syrup](#)

*Sirup*

# T

[t-bone-steak](#) *Steak mit T-förmigem Knochen*

Auf einer Seite befindet sich das Roastbeef, auf der anderen Seite das Filet. Im Gegensatz zum Porterhouse Steak ist der Filetanteil geringer. Gewicht 500 bis 750 Gramm.

---

[tablespoon](#) *Esslöffel*

---

[tacos](#) *gefüllte Mais-Tortillas*

---

[tamales](#) *Maisteig in Maisblättern*

Beliebte Beilage der Tex-Mex-Küche, wird auch als Kasserole serviert.

---

[tangy](#) *pikant, scharf*

---

[tankard](#) *größerer Bierkrug*

---

[tea](#) *Tee*

Tee hat sich trotz des englischen Erbes nie so richtig durchsetzen können. Allerdings wird sehr viel ungesüßter Eistee getrunken.

---

[teaspoon](#) *Teelöffel*

---

[tender](#) *zart*

---

[tenderloin steak](#) *gleichbedeutend mit Filet Steak*

---

[teriyaki](#) *asiatische Marinade*

Besteht aus Sojasoße, Ingwer, Reiswein und Zucker.

---

[Thanksgiving](#) *Erntedank*

Wird in der Feiertags-Rangfolge noch höher bewertet als

---

Weihnachten.

---

[thick](#) *dick*

---

[thighs](#) *Hühnerschenkel*

---

[thousand island dressing](#) *Salatsoße mit Paprika, Tomatenmark, Gurkenstückchen*

---

[thyme](#) *Thymian*

---

[tomatoes](#) *Tomaten*

---

[Tony Roma](#) *US-Restaurantkette, berühmt für Rippchen*

---

[toothpicks](#) *Zahnstocher*

---

[topping](#) *Überzug, Belag*

---

[tortilla](#) *dünne mexikanische Brotfladen, aus Mais oder Weizen*

---

[toss](#) *vermischen*

---

[tossed salad](#) *gemischter Salat*

---

[tournedos](#) *mittelgroße Filetsteaks*

Meist werden zwei als Portion serviert.

---

[Trifle](#) *Nachtisch aus Obst, Pudding und Gebäck*

---

[triple decker](#) *dreistöckiges Sandwich*

---

[trout](#) *Forelle*

---

[tuna](#) *Thunfisch*

---

[turbot](#) *Steinbutt*

---

[turkey](#) *Truthahn*

Das nationale US-Geflügel - alle anderen Geflügelarten wurden eingeführt, der Truthahn dagegen stammt aus den Wäldern Nordamerikas.

---

[turkey sandwich](#) *Putensandwich*

---

[turnips](#) *weiße Rüben*

# V

[V8](#) *beliebter Gemüsesaft*

---

[vanilla bean](#) *Vanilleschote*

---

[vanilla extract](#) *Vanilleessenz*

---

[veal](#) *Kalb*

---

[vegetable juice](#) *Gemüsesaft*

---

[vegetable oil](#) *Pflanzenöl*

---

[vegetable shortening](#) *pflanzliches Fett, Margarine*

---

[vegetables](#) *Gemüse*

---

[vegieburger](#) *vegetarischer Burger*

---

[veggies](#) *umgangssprachlich für Gemüse*

---

[velveeta](#) *Schmelzkäse*

---

[vermicelli](#)

*dünne Nudeln*

---

[vermouth](#)

*Wermut*

---

[vinegar](#)

*Essig*



# W

[waffles](#)

*Waffeln*

---

[wait to be seated](#)

*"Ein Platz wird angewiesen"*

Freie Platzwahl gibt es nur in wenigen US-Restaurants - allein schon, weil streng nach "smoking" und "non-smoking" unterschieden wird.

---

[walnuts](#)

*Walnüsse*

---

[washed](#)

*gewaschen*

---

[water](#)

*Wasser*

Mineralwasser mit Kohlensäure ist nicht Standard, das müssen Sie extra verlangen: "with gas, please" oder "carbonated, please!" Ein Glas Eiswasser und beliebig viele "Refills" bekommen Sie in jedem Restaurant kostenlos.

---

[water chestnuts](#)

*Wasserkastanien*

---

[watercress](#)

*Brunnenkresse*

---

[wax paper](#)

*Backpapier*

---

[wedges](#)

*Schnitze*

---

[well done](#)

*durchgebraten*

---

[western sandwich](#)

*Brot mit Rührei, Käse und Pilzen*

---

[westphalian ham](#)

*geräucherter Schinken*

---

[wheat](#)                      *Weizen*

---

[whipped](#)                      *(steif) geschlagen*

---

[whipping cream](#)              *Schlagsahne*

---

[Whiskey Sour](#)                *Cocktail, Whisky, Limonensaft + Zucker*

---

[white bread](#)                 *Weißbrot*

---

[whole wheat](#)                *Vollkornweizen*

---

[wild rice](#)                     *wilder Reis*

---

[wine](#)                         *Wein*

---

[wine by the glass](#)            *offener Wein*

---

[wings](#)                        *Flügel*

---

[wooden](#)                      *aus Holz*

---

[wraps](#)                        *Teighülle*

Werden oft für Sandwiches verwendet. Man kann Tortillas verwenden, selbst gebackene dünne Eierpfannkuchen oder auch Fladenbrot.

# Y und Z

[yams](#) *Süßkartoffeln*

Ein Gemüse, das ursprünglich aus Afrika stammt und zur Sklavenzeit in die USA gebracht wurde.

---

[yeast](#) *Hefe*

In den USA wird meist Trockenhefe benutzt.

---

[zest](#) *abgeriebene Schale von Zitrusfrüchten*

---

[zucchini](#) *Zucchini*

---