
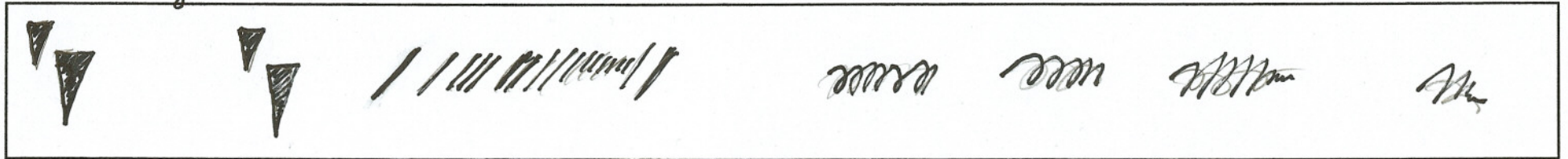


# KulinAria

EI (aufschlagen) EI

 SCHLAGEN

 ZWIEBEL SCHÄLEN



"30

"9



al  
pp

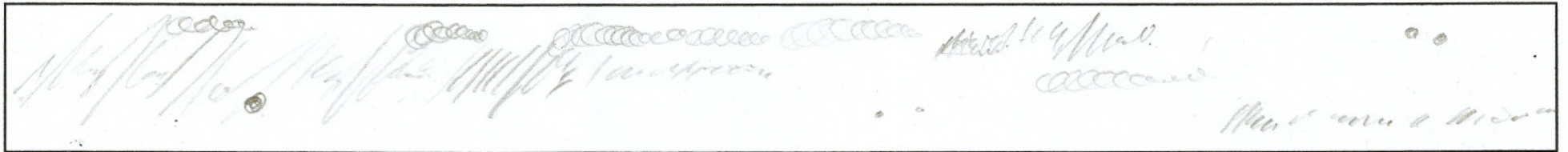
deute  
ff

al de - - - ute  
p

amusequente  
mf

amusequente  
p

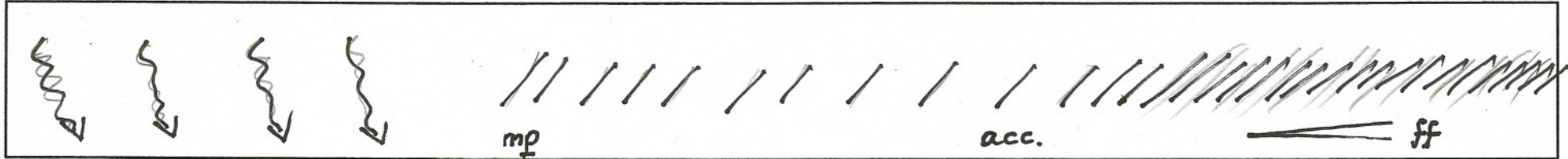
CD




# KulinAria

(ZERSCHNEIDEN)

 FRÜHLINGSZWIEBELN HACKEN



1'02  1'18 *flüsternd*

*Blondieren, Blanchieren, melieren*  
*[mf-f] markieren, fanchieren, deglasieren,*  
*egalisieren*

*zi honen gelb ziselieren croutons*  
*dämpfe fasser fittigen pot au feu*  
*franchieren*

*well done!*

*p ff*

CD



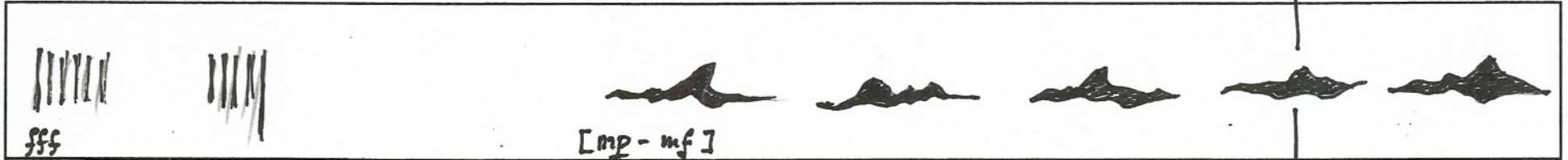
# KulinAria

MESSER ABKLOPFEN



SCHINKEN SCHNEIDEN

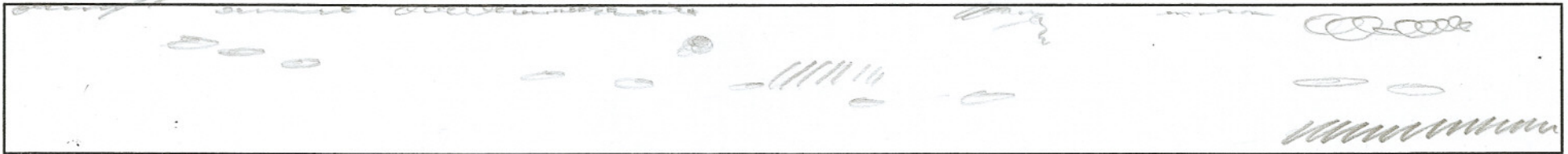
Wok "ON"



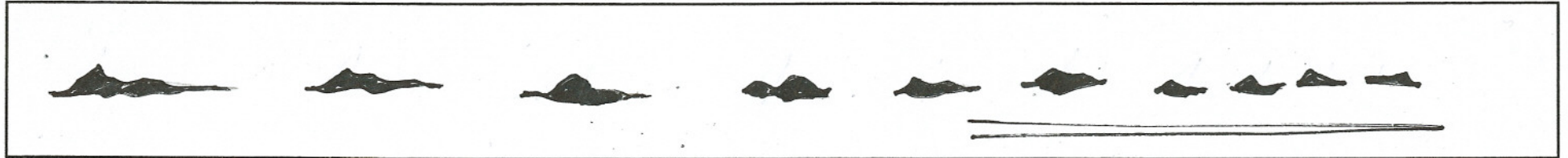
"Koloratur"

||: barbecue mariniert , gedünst , als Fond , plattieren :|

CD



# KulinAria



haupt- spei - sen brai sie - ren wasserbad klären wurzelwerk reduzieren temperatur wei - gen

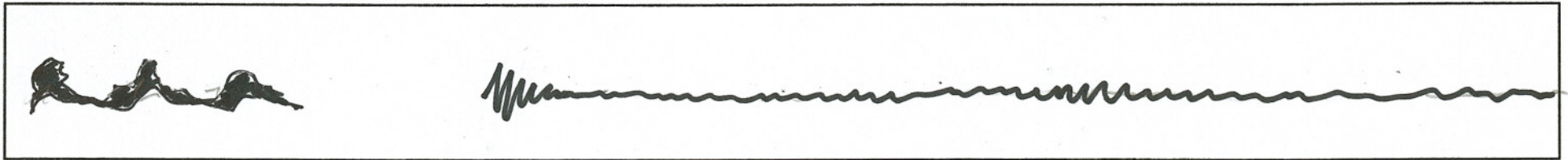
CD

# KulinAria

SCHINKEN → SCHÜSSEL

ÖL ERHITZEN

SALZ



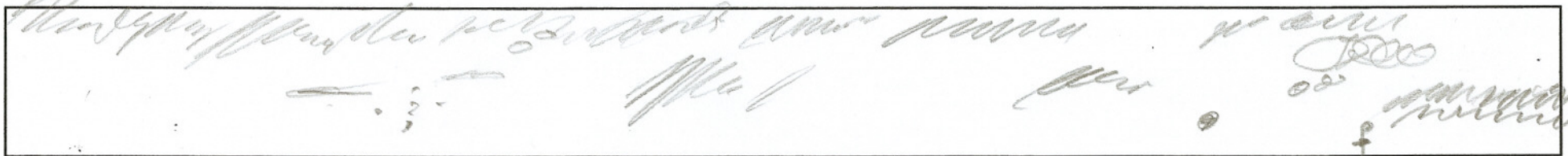
4'21

4'53

4'18 (normal speaking)

da - durch lassen sich die tomaten leichter enthäuten

CD



# KulinAria

EIER SALZEN, PFEFFERN

EIER SCHLAGEN

EIER → WOK



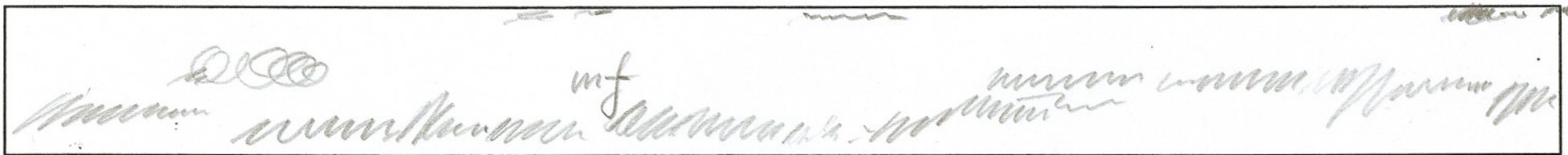
5'23

5'20 (gesprochen)

(gest.)

kleben noch bei sich reste da- ran abbrechen, pochen und legen

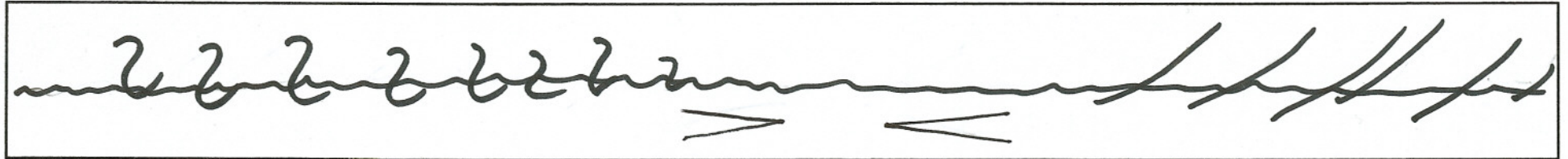
CD



# KulinAria

"KRATZEN"

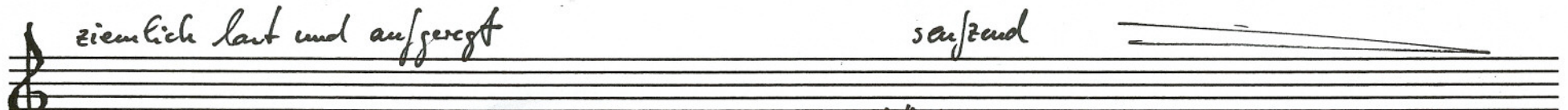
"RÜHREI"



6'05

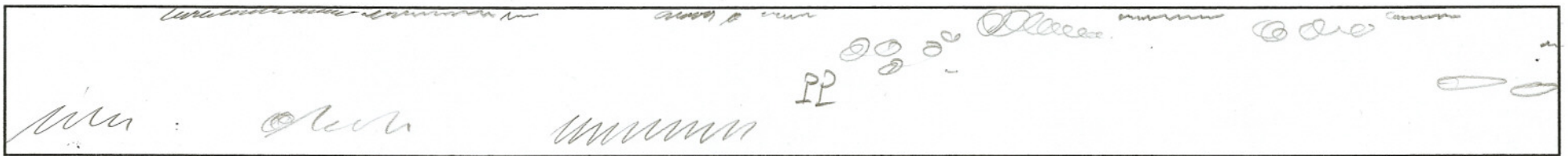
6'26

6'38



pot an feu blondieren, die beilagen eiseln, Sie mit! :|| fleischlich melieren und zitronengelb fritieren,  
dann well done :||

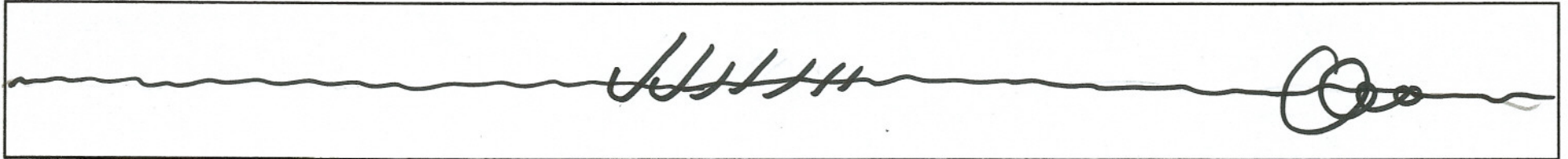
CD



# KulinAria

EIER HERAUSNEHMEN

NEUES ÖL



7'30

7'53

roschmitet                      Sehewend      roschmitet

die nadelprobe mit der butter      die inhalts-      frappierend: basis für suppen und soßen  
stoffe bleiben      weitgehend  
erhalten

CD

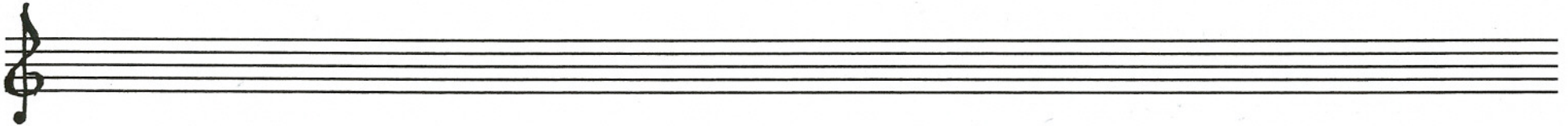


# KulinAria

ZHIEBELN BRATEN



8'20



CD



# KulinAria

UMRÜHREN



9'04

9'53

9'14 9'28 9'47

früchte werden mit feinen fettabsen  
durchzogen und wie sauerrahm verwendet

a - gar a - gar

*ff*

A musical staff with a treble clef. It contains handwritten lyrics and musical markings. The lyrics are written in a cursive hand. There are two instances of 'a - gar' with a dot above each 'a'. A dynamic marking 'ff' is written below the first 'a - gar'. Time stamps 9'14, 9'28, and 9'47 are placed above the staff. The staff itself has some handwritten notes and a bar line.

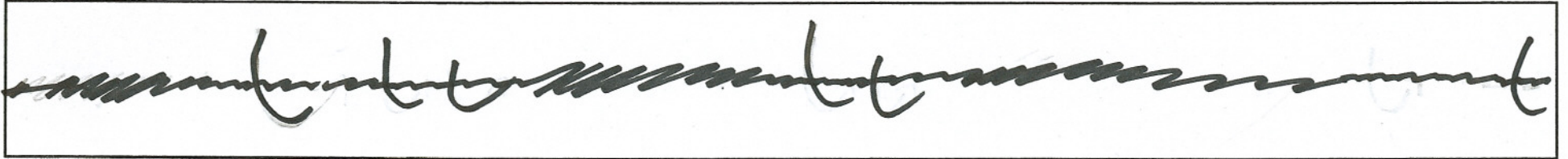
CD





# KulinAria

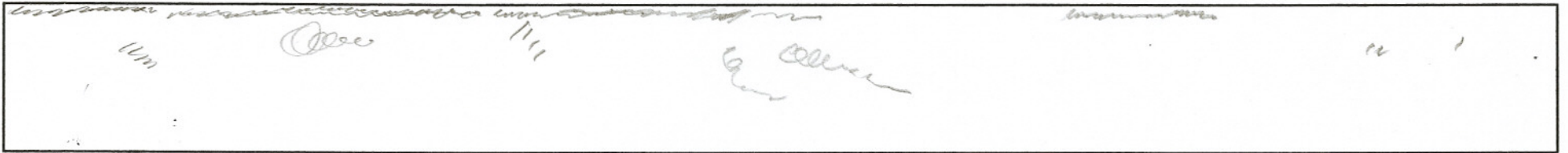
WENDEN



*gest. ("HEXE")*

*mf* schabend das fleisch von schneen & blu-tig schue-tzel glattieren, die glasw  
11'08 und bitterstoffen befreien 11'40 frittieren

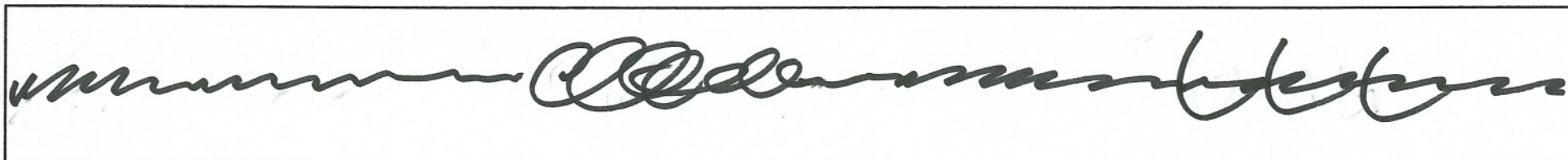
CD



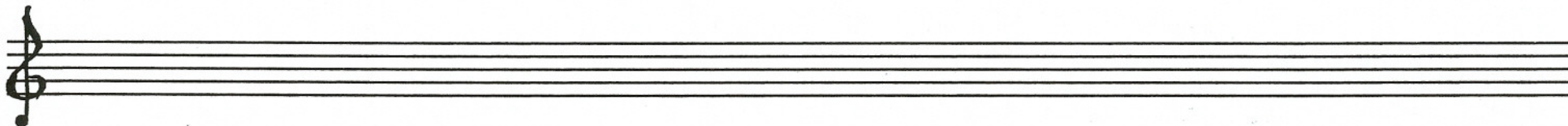
# KulinAria

SCAMPI DAZU

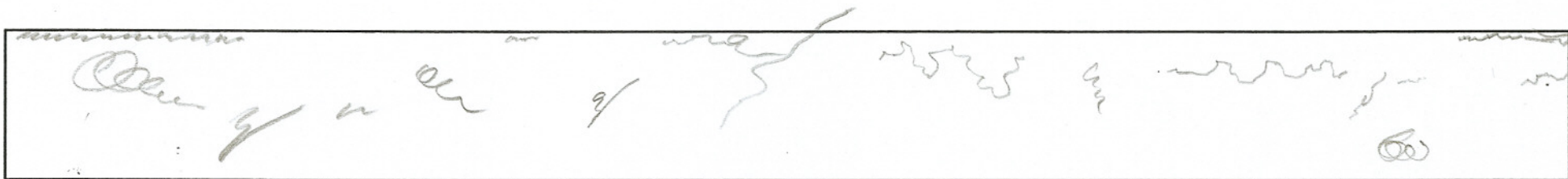
WENDEN



12'15



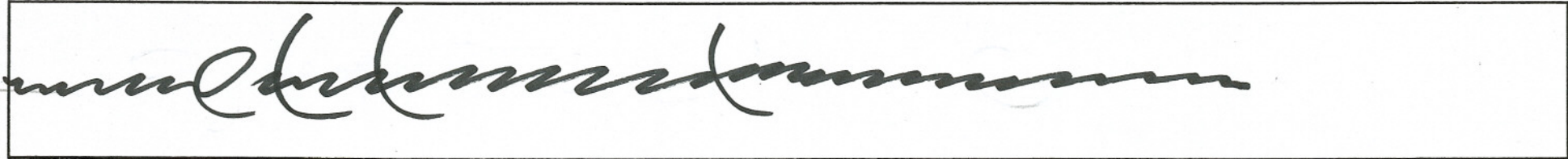
CD



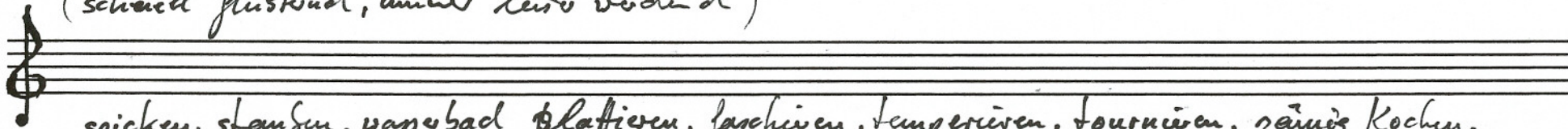


# KulinAria

SERVIEREN



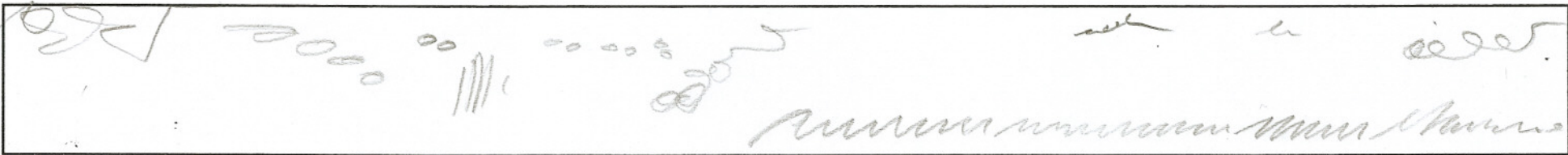
(schnell flüsternd, immer leiser werdend)



spicken, stampen, wasserbad plattieren, fachieren, temperieren, tournieren, säuwig kochen,  
reduzieren, quellen lassen, schneideln, schöpfen, quirlen, blondieren.

- 14'44

CD



solo voice  
bis 16'00

"bon appetit!"

mdaske

## KulinAria

1. (lang, traurig) al dente amuse gueule
2. (laut, schnell) blondieren, blanchieren, melieren, maskieren, faschieren, deglasieren, egalisieren (dann flüsternd) zitronengelb ziselieren, croutons dämpfen, glasur frittieren, pot au feu tranchieren, well done
3. (koloratur) barbecue marmoriert, gedörst, als fond, plattieren
4. hauptspeisen braisieren. wasserbad klären. wurzelwerk reduzieren, temperiert wiegen
5. dadurch lassen sich tomaten leichter enthäuten.
6. kleben noch teigreste daran, abschrecken, pochieren und legieren.
7. pot au feu blondieren, die beilagen ziselieren, bien cuit! fleischfisch melieren und zitronengelb frittieren, dann well done
8. die nadelprobe mit der butter, die inhaltsstoffe bleiben weitestgehend erhalten. frappierend: basis für suppen und soßen.
9. -----
10. früchte werden mit feinen fettadern durchzogen und wie sauerrahm verwendet. agar agar.
11. egalisiertes al dente, verdampfte croutons, gewürztes stew, supreme, tourniert, unterzogen, pommes frites
12. schabend das fleisch von sehnen und bitterstoffen befreien. blutig schnetzeln. plattieren, die glasur frittieren.
13. -----
14. (traurig, lang) fleischwolf gratinieren. crepes suzettes abseihen. bien cuit.
15. (schnell, flüsternd, immer leiser werdend) spicken, stauben, wasserbad plattieren, faschieren, temperieren, tournieren, sämig kochen, reduzieren, quellen lassen, schnetzeln, schröpfen, quirlen, blondieren.

bon appetit

## GEBRATENER REIS AUF CHINESISCHE ART

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten  
**Gesamtkochzeit:** 10 Minuten  
**Für** 4 Personen



2 Eier, leicht geschlagen  
1 mittelgroße Zwiebel  
4 Frühlingszwiebeln  
250 g Schinken am Stück  
2 EL Erdnußöl  
2 TL Schweineschmalz (nach Belieben)  
270 g Langkornreis, gekocht und abgekühlt  
40 g Erbsen, tiefgefroren  
2 EL Sojasauce  
250 g gekochte kleine Garnelen, geschält



- 1 Die Eier mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Zwiebel schälen und in 8 Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln schräg in Scheiben schneiden. Schinken in hauchdünne Streifen schneiden.
- 3 Im Wok 1 EL Öl erhitzen, Eier hineingießen. Gestockte Eimasse vom Rand zur Mitte schieben, anheben, dabei den Wok schräg halten, damit das noch flüssige Ei zu den Seiten fließt. Sobald die Eimasse fast fest ist, in Stücke schneiden, auf einen Teller legen und beiseite stellen.

Unten: Gebratener Reis  
auf chinesische Art



4 Restliches Öl und evtl. Schweineschmalz im Wok erhitzen. Kurz schwenken, um das Öl zu verteilen. Zwiebelstücke zugeben und bei hoher Hitze unter Rühren braten, bis sie glasig sind. Schinkenstreifen zugeben und 1 Minute braten. Reis und Erbsen zufügen und 3 Minuten bei mittlerer Hitze unter Rühren braten, bis der Reis gut durchgewärmt ist. Sojasauce, Frühlingszwiebeln und Garnelen zugeben, kurz erhitzen und servieren.

HINWEIS: Den Reis, wenn möglich, schon vorher kochen und im Kühlschrank abkühlen lassen. So klebt er beim Braten nicht zusammen.

NÄHRWERT PRO PORTION: 30 g Eiweiß, 20 g Fett, 3 g Kohlenhydrate, 250 mg Cholesterin, 2195 kJ

## PFANNENGERÜHRTE RIESENGARNELEN MIT LAUCH

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten  
**Gesamtkochzeit:** 4–5 Minuten  
**Für** 6 Personen



800 g rohe Riesengarnelen  
2 Stangen junger Lauch (nur die grünen Teile)  
1 frischer roter Chili  
3 cm frischer Ingwer  
3 EL Öl  
2 TL helle Sojasauce  
1 EL Mirin  
80 ml Hühnerbrühe  
1 TL Stärke

- 1 Garnelen schälen und ausnehmen. Achten Sie darauf, daß die Schwänze unversehrt bleibt.
- 2 Den Lauch gründlich unter fließendem Wasser abspülen. Die Stangen in 4 cm lange Stücke zerteilen und diese dann längs in schmale Streifen schneiden. Den Chili aufschlitzen, die Kerne entfernen und wegwerfen und das Frühlingszwiebelgrün in feine Streifen schneiden. Den Ingwer ebenfalls in feine Streifen schneiden.
- 3 Etwas Öl im Wok erhitzen und die Garnelen portionsweise unter Rühren braten, bis sie gar sind, dann herausnehmen. Das restliche Öl erhitzen und den Lauch mit Chili und Ingwer bei starker Hitze 40 Sekunden pfannenrühren, anschließend auf die Seite schieben.
- 4 Die Garnelen wieder in den Wok geben und 1 1/2 Minuten unter Rühren braten, bis sie soeben gar sind. Sojasauce und Reiswein zufügen. Die Hühnerbrühe auflösen und zugießen. Bei starker Hitze unter Rühren aufkochen lassen. Sofort servieren.

NÄHRWERT PRO PORTION: 15 g Eiweiß, 10 g Fett, 3 g Kohlenhydrate, 1 g Ballaststoffe, 100 mg Cholesterin, 670 kJ (160 kcal)