

Kochbuch/ Druckversion

[Wikibooks.org](https://de.wikibooks.org/)

17. Februar 2012

Inhaltsverzeichnis

1	AFRIKANISCHES HUHN	3
1.1	VORBEMERKUNG	3
1.2	ZUTATEN	3
1.3	ZUBEREITUNG	4
1.4	SERVIERHINWEISE	4
2	AIOLI	5
2.1	ZUTATEN	6
2.2	ZUBEREITUNG	6
2.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	6
3	ALL'ARRABBIATA	9
3.1	ZUTATEN	10
3.2	ZUBEREITUNG	10
3.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	10
4	ÄPLERMAGRONEN	11
4.1	REZEPT	11
5	ALTERNATIVER SAUERRAHM	13
5.1	SAUERRAHM (SCHMANT)	13
6	AMERIKANER MIT HIRSCHHORNSALZ	15
6.1	ZUTATEN	15
6.2	ZUBEREITUNG	16
7	ANANAS-INSEL	17
8	ANANAS-INSEL	19
8.1	ZUTATEN	19
8.2	ZUBEREITUNG	19
8.3	ZEITAUFWAND	20
8.4	TIPPS/ANMERKUNGEN	20
9	APFEL-CHILI-CHUTNEY	21
9.1	ZUTATEN	22
9.2	ZUBEREITUNG	23
9.3	VERWENDUNG	23
10	APFELBROT	25
10.1	ZUTATEN	25
10.2	ZUBEREITUNG	25

11	APFELKUCHEN	27
11.1	ZUTATEN	27
11.2	ZUBEREITUNG	28
11.3	WEBLINKS	28
12	APFELMÜSLI	29
12.1	APFELMÜSLI	29
13	APFELPFANNKUCHEN	31
14	APFELPFANNKUCHEN	33
15	APFELPFANNKUCHEN - I	35
15.1	ZUTATEN	35
15.2	ZUBEREITUNG	35
16	APFELPFANNKUCHEN - II	37
16.1	ZUTATEN	37
16.2	ZUBEREITUNG	38
17	WEBLINKS	39
18	APFELSTRUDEL	41
18.1	ZUTATEN FÜR DIE FÜLLE	42
18.2	ZUBEREITUNG	42
18.3	AUSGEZOGENER APFELSTRUDEL	43
18.4	DIE ZUBEREITUNG FÜR EILIGE	44
19	ARTISCHOCKEN UND SPARGEL IN APFELWEIN	47
19.1	ZUTATEN	47
19.2	BENÖTIGTE KÜCHENUTENSILIEN	48
19.3	ZUBEREITUNG	48
19.4	TIPPS/ANMERKUNGEN	48
20	ASIATISCHE NUDELSUPPE	49
20.1	ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN	49
20.2	ZUBEREITUNG	49
20.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	49
21	AUBERGINENSALAT	51
21.1	ZUTATEN	51
21.2	BENÖTIGTE UTENSILIEN	51
21.3	ZUBEREITUNG	51
21.4	TIPPS/ANMERKUNGEN	52
21.5	WISSENSWERTES	52
22	AUSGEBACKENE ZUCCHINIBLÜTEN	53
22.1	ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN	53
22.2	ZUBEREITUNG	53

23	BADISCHE SCHNECKENSUPPE	55
23.1	ZUTATEN	55
23.2	ZUBEREITUNG	56
23.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	56
24	BANANENBROT	57
24.1	ZUTATEN	58
24.2	ZUBEREITUNG	58
24.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	58
25	BANANENKUCHEN	59
25.1	ZUTATEN	59
25.2	ZUBEREITUNG	60
25.3	VARIATIONEN	60
26	BANANENMUFFINS	61
26.1	ZUTATEN	61
26.2	ZUBEREITUNG	61
26.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	61
27	BANDNUDELN MIT SAHNE SAUCE	63
27.1	ZUTATEN	63
27.2	ZUBEREITUNG	63
27.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	64
28	BANNOCK	65
28.1	ZUTATEN	65
28.2	ZUBEREITUNG	66
28.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	66
28.4	WARNUNG	66
29	BARBARAKUCHEN	67
29.1	ZUTATEN	67
29.2	ZUBEREITUNG	67
30	BASLER HERZEN	69
30.1	ZUTATEN FÜR DEN TEIG	69
30.2	ZUTATEN FÜR DEN GUSS	70
30.3	ZUBEREITUNG	70
31	BECHAMEL	71
31.1	ZUTATEN	71
31.2	ZUBEREITUNG	71
31.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	71
32	BELGISCHE ZWIEBELSUPPE	73
32.1	ZUTATEN	73
32.2	ZUBEREITUNG	74

33	BENACHIN	75
33.1	ZUTATEN	75
33.2	ZUBEREITUNG	76
34	BENTHEIMER MOPPEN	77
34.1	ZUTATEN	78
35	BERLINER PFANNKUCHEN	81
35.1	ZUTATEN	81
35.2	ZUBEREITUNG	81
36	BETHMÄNNCHEN	83
36.1	ZUTATEN	83
36.2	KOCHGESCHIRR	84
36.3	ZUBEREITUNG	84
36.4	SERVIEREN	84
37	BIERBROT	85
37.1	ZUTATEN	85
37.2	ZUBEREITUNG	85
37.3	TIPPS	85
38	BIGOS	87
38.1	VORBEMERKUNG	87
38.2	ZUTATEN	87
38.3	ZUBEREITUNG	88
38.4	BEILAGEN	88
38.5	HINWEISE	88
39	BIGOS NACH JÄGERART	89
39.1	VORBEMERKUNG	89
39.2	ZUTATEN	89
39.3	ZUBEREITUNG	90
39.4	BEILAGEN	90
39.5	HINWEISE	90
40	BIRNEN, BOHNEN UND SPECK	91
40.1	ALTERNATIVNAMEN	91
40.2	ZUTATEN	91
40.3	ZUBEREITUNG	92
41	BIRYANI	93
41.1	ZUTATEN	93
41.2	ZUBEREITUNG	94
41.3	TIPPS / ANMERKUNGEN	95
42	BLAUE ZIPFEL	97
42.1	ZUTATEN	97
42.2	ZUBEREITUNG	97
42.3	SERVIEREN	97

43	BLUMENKOHL	99
43.1	ZUTATEN	99
43.2	ZUBEREITUNG	99
44	BLÄTTERTEIG MIT SPINAT	101
44.1	ZUTATEN	101
44.2	ZUBEREITUNG	101
44.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	102
44.4	WARNUNG	102
45	BOHNENMUS MIT MAIS	103
45.1	ZUTATEN	104
45.2	ZUBEREITUNG	104
46	BOLITAS DE CANELA	107
46.1	ZUTATEN	107
46.2	ZUBEREITUNG	107
47	BOLOGNESER SAUCE	109
47.1	ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN	109
47.2	ZUBEREITUNG	110
47.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	110
48	BOTERKOEK	113
48.1	ZUTATEN	113
48.2	ZUBEREITUNG	113
48.3	VARIANTEN	113
48.4	KOMMENTARE	113
49	BRATDOG	115
49.1	ZUTATEN	116
49.2	ZUBEREITUNG	117
50	BRATKARTOFFELN	119
50.1	ZUTATEN	120
50.2	ZUBEREITUNG	120
50.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	120
51	BREMER BUNTE FINKEN	123
51.1	ZUTATEN	123
51.2	ZUBEREITUNG	123
52	BRIK MIT THUNFISCH	125
52.1	ZUTATEN	125
52.2	ZUBEREITUNG	125
52.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	126
53	BROKKOLISUPPE	127
53.1	ZUTATEN	127
53.2	ZUBEREITUNG	127

53.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	128
54	BROKKOLITORTE	129
54.1	BENÖTIGT	129
54.2	ZUTATEN	129
54.3	ZUBEREITUNG	130
55	BROT MIT KÄSE ÜBERBACKEN	131
55.1	ZUTATEN	131
55.2	BENÖTIGTE KÜCHENUTENSILIEN	131
55.3	ZUBEREITUNG	132
55.4	VARIANTE	132
55.5	TIPPS/ANMERKUNGEN	132
56	BROWNIES	133
57	REZEPT 1	135
57.1	ZUTATEN FÜR BOSTON BROWNIES	135
58	REZEPT 2	137
58.1	ZUTATEN	137
58.2	ZUBEREITUNG	137
59	LINKS	139
60	BRÄNTIS	141
60.1	ZUTATEN	141
60.2	ZUBEREITUNG	142
60.3	QUELLENANGABEN	142
61	BUCHTELN	143
61.1	ZUTATEN	143
61.2	ZUBEREITUNG	143
61.3	VARIANTE: DUKATEN-BUCHTELN	144
61.4	BEGRIFFSERKLÄRUNGEN	144
62	BULGURAUFLAUF	145
62.1	ZUTATEN	145
62.2	ZUBEREITUNG	146
62.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	146
63	BUTTERMAIS	147
63.1	ZUTATEN	147
63.2	ZUBEREITUNG	147
64	BUTTERSCHMALZ	149
64.1	ZUBEREITUNG	150
65	BÖHMISCHE KNOBLAUCHSUPPE	153

66	BÖHMISCHE KNOBLAUCHSUPPE („ČESNEČKA“)	155
66.1	ZUTATEN	155
66.2	ZUBEREITUNG	155
66.3	MENÜVORSCHLAG	155
67	BÖHMISCHE KNOBLAUCHSUPPE II	157
67.1	ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN	157
67.2	ZUBEREITUNG	157
67.3	SERVIERTIPP	157
68	BÖHMISCHE SERVIETTENKNÖDEL	159
68.1	ZUTATEN	159
68.2	ZUBEREITUNG	159
68.3	MENÜTIPP	160
69	CACIK	161
69.1	ZUTATEN	161
69.2	ZUBEREITUNG	161
70	CALDEIRA DE CARNE	163
70.1	ZUTATEN	163
70.2	ZUBEREITUNG	163
71	CANNELLONI BOLOGNESE	165
71.1	ZUTATEN	165
71.2	KOCHGESCHIRR	166
71.3	ZUBEREITUNG	166
71.4	TIPPS/ANMERKUNGEN	166
72	CAPPUCCINO-KUGELN	169
72.1	ZUTATEN	169
72.2	ZUBEREITUNG	170
72.3	WARNUNG	170
73	CELLISCHER KUCHEN	171
73.1	ZUTATEN	172
73.2	ZUBEREITUNG	172
74	CHAPATI	173
75	CHAPATI	175
75.1	ZUTATEN	176
75.2	ZUBEREITUNG	176
76	CHEFSALAT	179
76.1	ZUTATEN	179
76.2	ZUBEREITUNG	180
76.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	180
77	CHILI CON CARNE	181

78	CHILI CON CARNE	183
78.1	ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN	183
78.2	ZUBEREITUNG	184
78.3	TIPPS UND ANMERKUNGEN	184
79	CHILI CON CARNE EINFACH	187
79.1	ZUTATEN	187
79.2	KOCHGESCHIRR	188
79.3	ZUBEREITUNG	188
79.4	SERVIEREN	188
79.5	TIPPS / ANMERKUNGEN / VARIATIONEN	188
80	CHOCOLATE COOKIES	191
80.1	ZUTATEN	191
80.2	ZUBEREITUNG	191
80.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	192
81	CRANACHAN	193
81.1	ZUTATEN	193
81.2	ZUBEREITUNG	193
81.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	194
81.4	WARNUNG	194
82	CRÈME ANGLAISE	195
82.1	ZUTATEN	196
82.2	ZUBEREITUNG	196
82.3	VERWENDUNG	196
83	CRÊPES	197
83.1	ZUTATEN	197
83.2	ZUBEREITUNG	197
83.3	WEBLINKS	198
84	CURRY-BANDNUDELN	199
84.1	ZUTATEN	199
84.2	ZUBEREITUNG	199
84.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	199
85	CURRY-GEMÜSE	201
85.1	ZUTATEN	201
85.2	ZUBEREITUNG	201
85.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	202
86	CURRY-SUPPE	203
86.1	ZUTATEN FÜR ZWEI PERSONEN	203
86.2	ZUBEREITUNG	203
86.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	203
87	CURRYSAUCE	205
87.1	ZUTATEN	205

87.2	ZUBEREITUNG	205
87.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	205
88	DAEJI BULGOGI	207
88.1	ZUTATEN	207
88.2	ZUBEREITUNG	207
88.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	208
89	DAMPFNUDELN	209
89.1	ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN	209
89.2	ZUBEREITUNG	209
89.3	ERFAHRUNGSBERICHT	210
90	DAMPFNUDELN BAYERISCH	211
90.1	ZUTATEN	211
90.2	ZUBEREITUNG	211
90.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	212
91	DEFTIGE KNOBLAUCHSUPPE	213
92	DEFTIGE KNOBLAUCHSUPPE	215
92.1	VORBEMERKUNGEN	215
92.2	ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN	215
92.3	ZUBEREITUNG	215
92.4	SERVIERTIPP	216
92.5	QUELLEN	216
93	DÜPPEKUCHEN	217
93.1	ZUTATEN	217
93.2	KOCHGESCHIRR	217
93.3	ZUBEREITUNG	218
93.4	SERVIEREN	218
93.5	TIPPS/ANMERKUNGEN/ VARIATIONEN	218
93.6	WARNUNG	218
94	DILL-SENF-SOSSE	219
94.1	ZUTATEN	219
94.2	ZUBEREITUNG	219
95	DINKELSTOLLEN IM BACKAUTOMATEN	221
95.1	ZUTATEN	221
95.2	BENÖTIGTE GERÄTE	221
95.3	ZUBEREITUNG	221
96	DOBOSTORTE	223
96.1	ZUTATEN	223
96.2	ZUBEREITUNG	224
97	DOMODA	227

98	DUKATENBUCHTELN	229
98.1	ZUTATEN FÜR 4 BIS 6 PERSONEN	229
98.2	VORBEREITUNG	229
98.3	ZUBEREITUNG	230
99	EIERLIKÖR	231
99.1	ZUTATEN	232
99.2	ZUBEREITUNG	233
99.3	AUFBEWAHRUNG	233
99.4	VARIATIONEN	233
99.5	TIPPS	233
99.6	REZEPTE MIT EIERLIKÖR	234
100	EIERLIKÖR, EINFACH	235
100.1	ZUTATEN	235
100.2	ZUBEREITUNG	235
100.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	235
100.4	WARNUNG	236
100.5	ENTGEGENGESETZTE INFORMATION VOM BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG	236
101	EIERNUDELTEIG	237
101.1	ZUTATEN	237
101.2	ZUBEREITUNG	237
101.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	237
101.4	WARNUNG	237
102	EIERPFANNKUCHEN	239
103	PFANNKUCHEN GRUNDREZEPT	241
103.1	ZUTATEN	241
104	PALATSCHINKEN GRUNDREZEPT	243
104.1	ZUTATEN	243
104.2	ZUBEREITUNG	243
104.3	BELAG	244
104.4	TIPPS UND ANMERKUNGEN	245
104.5	WEBLINKS	245
105	EIERPUNSCH	247
105.1	ZUTATEN	247
105.2	ZUBEREITUNG	247
106	EINFACHER NUSSKUCHEN	249
106.1	ZUTATEN	249
106.2	ZUBEREITUNG	249
106.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	249
107	ELSÄSSER GUGELHUPF	251
107.1	ZUTATEN	251

107.2 ZUBEREITUNG	252
107.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	252
108 ENSALADA DE PATATA CON SALSA DE ZANAHORIA	253
108.1 BENÖTIGTE UTENSILIEN	253
108.2 ZUTATEN	253
108.3 ZUBEREITUNG	254
108.4 TIPPS/ANMERKUNGEN	254
109 ENTENBRUST MIT ORANGENSAUCE	255
109.1 ZUTATEN	255
109.2 ZUBEREITUNG	255
110 ERBSENSUPPE MIT MAJORAN	257
110.1 ZUTATEN	257
110.2 ZUBEREITUNG	257
110.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	257
111 ERDBEER-BANANEN-MOUSSE	259
111.1 ZUTATEN	259
111.2 ZUBEREITUNG	259
112 ERDBEEREN MIT MILCH	261
112.1 ZUTATEN	261
112.2 ZUBEREITUNG	261
112.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	261
112.4 WARNUNG	261
113 ERDBEERTORTE	263
113.1 ZUTATEN	263
113.2 ZUBEREITUNG	264
113.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	264
114 ESSBARES GESCHIRR	265
114.1 ZUTATEN	265
114.2 ZUBEREITUNG	265
114.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	266
115 ESTRAGONESSIG	267
115.1 ZUTATEN	267
115.2 KOCHGESCHIRR	267
115.3 ZUBEREITUNG	267
116 ESTRAGONHUHN	269
116.1 ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN	269
116.2 ZUBEREITUNG	269
117 FANTASCHNITTEN MIT PFIRSICHSCHMAND	271
117.1 ZUTATEN	271
117.2 ZUBEREITUNG	271

117.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	272
118 FAR BRETON	273
118.1 ZUTATEN	273
118.2 ZUBEREITUNG	273
118.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	273
119 FARFALLE IN KÄSESAUCE	275
119.1 ZUTATEN	275
119.2 ZUBEREITUNG	275
119.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	275
120 FARFALLE MIT SPINAT	277
120.1 ZUTATEN	277
120.2 ZUBEREITUNG	277
121 FAULE LEUT' KLÖSS	279
121.1 ZUTATEN	279
121.2 ZUBEREITUNG	279
121.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	280
122 FEUERZANGENBOWLE	281
122.1 ZUTATEN	282
122.2 WEITERE UTENSILIEN	283
122.3 ZUBEREITUNG	283
122.4 TIPPS/ANMERKUNGEN	283
122.5 WARNUNG	284
123 FISCHSALAT (INSALATA DI PESCE)	285
123.1 BENÖTIGTE UTENSILIEN	285
123.2 ZUTATEN	285
123.3 ZUBEREITUNG	285
123.4 TIPPS/ANMERKUNGEN	286
124 FLAMMKUCHEN	287
124.1 ZUTATEN FÜR ZWEI BLECHE IN EINEM OFEN EINES 60CM BREITEN HERDES . . .	287
124.2 ZUBEREITUNG	287
124.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	288
125 FLEISCHBRÜHE	289
125.1 ZUTATEN	289
125.2 ZUBEREITUNG	289
125.3 HINWEISE	290
126 FLEISCHKLÖSSCHEN	291
126.1 ZUTATEN	291
126.2 ZUBEREITUNG	291
126.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	291

127 FONDUE SAVOYARDE	293
127.1 INGREDIENTEN (FÜR 4 PERSONEN)	293
127.2 ZUBEREITUNG	293
128 FRANKFURTER ÄPFELKUCHEN	295
128.1 ZUTATEN FÜR EINEN KUCHEN	295
128.2 ZUBEREITUNG	295
129 FRIKADELLEN	297
129.1 ZUTATEN	297
129.2 ZUBEREITUNG	298
130 FRITTATEN	301
130.1 ZUTATEN	301
130.2 ZUBEREITUNG	301
131 FRITTO MISTO	303
132 FRUCHT-REIS-AUFLAUF	305
132.1 ZUTATEN	305
132.2 ZUBEREITUNG	306
133 FRUCHTEIS	307
133.1 ZUTATEN	307
133.2 ZUBEREITUNG	307
134 FRÜCHTEBROT	309
135 FRÜCHTEBROT	311
135.1 VORBEMERKUNGEN	311
135.2 ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN	311
135.3 ZUBEREITUNG	311
135.4 ZUBEREITUNGSZEIT	311
135.5 QUELLENANGABEN	312
136 FRÜCHTETRAUM	313
136.1 ZUTATEN	313
136.2 ZUBEREITUNG	313
136.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	313
137 FUDELLE SUPPE	315
137.1 ZUTATEN	315
137.2 ZUBEREITUNG	315
137.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	315
138 FÖRTCHEN	317
138.1 ZUTATEN	317
138.2 ZUBEREITUNG	318
138.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	318

139 GABYS LEBKUCHEN	319
139.1 ZUTATEN	319
139.2 ZUBEREITUNG	319
139.3 QUELLENANGABE	319
140 GALAKTOBOUREKO	321
140.1 ZUTATEN	322
140.2 ZUBEREITUNG	322
141 GARAM MASALA	323
141.1 ZUTATEN	323
141.2 ZUBEREITUNG	323
141.3 VERWENDUNG	324
141.4 QUELLE	324
142 GEBACKENE BROETCHEN	325
142.1 ZUTATEN	325
142.2 ZUBEREITUNG	326
142.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	327
143 GEBRATENE FISCH	329
143.1 ZUTATEN	329
143.2 ZUBEREITUNG	329
143.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	329
143.4 WARNUNG	330
144 GEBRATENE NUDELN (CHINESISCHE ART)	331
144.1 ZUTATEN	331
144.2 ZUBEREITUNG	331
144.3 TIPPS	331
144.4 ANMERKUNGEN	332
145 GEBRATENE PUDDINGSCHNITTEN	333
145.1 ZUTATEN	333
145.2 ZUBEREITUNG	333
146 GEDÄMPFTER REIS	335
146.1 ZUTATEN	335
146.2 ZUBEREITUNG	335
147 GEFÜLLTE PAPRIKA	337
147.1 ZUTATEN	337
147.2 ZUBEREITUNG	337
148 GELBE CURRYPASTE	339
148.1 ZUTATEN	339
148.2 ZUBEREITUNG	339
148.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	339

149 GEMÜSEBRÜHE	341
149.1 ZUTATEN	341
149.2 ZUBEREITUNG	341
150 GEMÜSECURRY	343
150.1 ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN	343
150.2 ZUBEREITUNG	343
150.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	343
151 GEMÜSECURRY II	345
151.1 ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN	345
151.2 ZUBEREITUNG	345
151.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	345
152 GEMÜSE DINGENS MIT RAUKE (PARVE)	347
152.1 ZUTATEN	347
152.2 ZUBEREITUNG	347
152.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	348
153 GEMÜSEPFANNE	349
153.1 ZUTATEN	349
153.2 ZUBEREITUNG	349
153.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	350
154 GERÄUCHERTE LACHSPAKETE MIT REISSALAT	351
154.1 ZUTATEN	351
154.2 ZUBEREITUNG	351
155 GESCHMORTER WIRSING IN SAUERRAHM	353
155.1 ZUTATEN	353
155.2 ZUBEREITUNG	353
156 GEWÜRZKUCHEN	355
156.1 ZUTATEN	355
156.2 ZUBEREITUNG	355
157 GEWÜRZMUFFINS	357
157.1 ZUTATEN	357
157.2 ZUBEREITUNG	358
157.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	358
158 GLARNER PASTETE	359
158.1 REZEPT	359
159 FEURIGER GLASNUDELSALAT	361
159.1 ZUTATEN	361
159.2 ZUBEREITUNG	361
160 GLÖGG	363
160.1 ZUTATEN	363
160.2 ZUBEREITUNG	364

160.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	365
161 GNOCCHI IN TOMATEN-SUGO	367
161.1 ZUTATEN	367
161.2 ZUBEREITUNG	367
161.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	368
162 GNOCCHI MIT LAUCH UND SCHINKEN	369
162.1 ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN	369
162.2 ZUBEREITUNG	369
163 GORGONZOLASOSSE	371
163.1 ZUTATEN	371
163.2 KOCH-UTENSILIEN	371
163.3 ZUBEREITUNG	372
163.4 TIPPS	372
164 GORGONZOLASOSSE FÜR ANFÄNGER	373
164.1 HINWEIS	373
164.2 ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN	373
164.3 KOCH-UTENSILIEN	373
164.4 ZUBEREITUNG	373
164.5 TIPP	374
164.6 VARIATIONEN	374
165 GRATINIERTE SCHOLLENFILETS	375
165.1 ZUTATEN	375
165.2 ZUBEREITUNG	375
165.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	376
166 GRAVED LACHS	377
166.1 ZUTATEN	377
166.2 ZUBEREITUNG	377
167 GRIECHISCHE BAUERNSUPPE	379
167.1 ZUTATEN	379
167.2 ZUBEREITUNG	379
167.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	380
168 GRIECHISCHER SALAT	381
168.1 ZUTATEN	381
168.2 ZUBEREITUNG	381
168.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	382
169 GRIESS-OMELETTE	383
169.1 ZUTATEN	383
169.2 ZUBEREITUNG	383
170 GRIESSBREI	385
170.1 ZUTATEN	385

170.2 ZUBEREITUNG	385
170.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	386
170.4 WEBLINKS	386
171 GRIESSKLÖSSCHEN	387
171.1 ZUTATEN	387
171.2 ZUBEREITUNG	387
172 GRIESSPUDDING	389
172.1 ZUTATEN	389
172.2 ZUBEREITUNG	389
172.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	390
172.4 WARNUNG	390
173 GRISSINI	391
173.1 ZUTATEN	391
173.2 ZUBEREITUNG	391
174 GRÜNE SAUCE	393
174.1 KRÄUTERMISCHUNG	393
174.2 WEITERE ZUTATEN	393
174.3 ZUBEREITUNG	394
174.4 BEILAGEN	394
175 GRÜNE BOHNEN	395
175.1 ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN	395
175.2 ZUBEREITUNG	395
176 GRÜNE BOHNEN-TOMATEN-BASILIKUM-GEMÜSE	397
176.1 ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN	397
176.2 ZUBEREITUNG:	397
177 GRÜNER SPARGEL IN SCHINKEN-TEIG-HÜLLE	399
177.1 ZUTATEN	399
177.2 ZUBEREITUNG	399
178 GRÜNKERNBRATLINGE	401
179 GRÜNKOHLCURRY MIT KOKOSMILCH	403
179.1 ZUTATEN	403
179.2 ZUBEREITUNG	404
179.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	404
180 GUACAMOLE	405
180.1 ZUTATEN	406
180.2 ZUBEREITUNG	406
181 GULASCH GRUNDREZEPT	409
181.1 ZUTATEN	409
181.2 ZUBEREITUNG	410
181.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	410

182 GULASCHSUPPE	411
182.1 ZUTATEN	411
182.2 ZUBEREITUNG	411
182.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	411
183 GULASCHSUPPE SCHARF	413
183.1 ZUTATEN	413
183.2 ZUBEREITUNG	413
184 GURKENSALAT	415
184.1 ZUTATEN	415
184.2 KOCHGESCHIRR	415
184.3 ZUBEREITUNG	415
184.4 SERVIEREN	416
184.5 VARIATIONEN	416
185 GUTE-LAUNE-DRINK	417
185.1 ZUTATEN	417
185.2 ZUBEREITUNG	417
185.3 TIPP	417
186 HACKBAELLCHEN - ZWIEBEL - PFANNE	419
186.1 ZUTATEN	419
186.2 KOCHGESCHIRR	419
186.3 ZUBEREITUNG	420
186.4 SERVIEREN	420
186.5 TIPPS/ANMERKUNGEN/ VARIATIONEN	420
187 HAFERBREI	421
187.1 ZUTATEN	422
187.2 ZUBEREITUNG	422
187.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	423
188 HAFERPFANNKUCHEN	425
189 GRUNDREZEPT	427
189.1 ZUTATEN	427
189.2 ZUBEREITUNG	427
190 HAMBURGER	429
190.1 ZUTATEN FÜR ZWEI PERSONEN(= 4 HAMBURGER)	429
190.2 ZUBEREITUNG	430
190.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	430
191 HAMELNER RATTENSCHWÄNZE	431
191.1 ZUTATEN	431
191.2 ZUBEREITUNG	432
191.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	432

192 HEFE-KIRSCHKUCHEN	433
192.1 ZUTATEN	433
192.2 ZUBEREITUNG	433
192.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	434
193 HEFEZOPF	435
193.1 ZUTATEN	435
193.2 ZUBEREITUNG	436
193.3 ABWANDLUNGEN	436
194 HEISSES WASSER	439
195 HEISSES WASSER	441
195.1 ZUTATEN	441
195.2 ZUBEREITUNG	441
195.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	441
195.4 VARIANTEN	441
196 HERINGSSALAT	443
196.1 REZEPT	443
197 HERINGSSTIPP	445
197.1 REZEPT	445
198 HERRENCREME	447
198.1 ZUTATEN	447
198.2 ZUBEREITUNG	448
198.3 ANMERKUNGEN	448
199 HIMBEERSCHNITTEN	449
199.1 ZUTATEN	449
199.2 ZUBEREITUNG	450
200 HIRSEBREI	451
200.1 ZUTATEN	451
200.2 ZUBEREITUNG	451
200.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	452
201 HÜHNERBRUST AUF RAHMWIRSING MIT KARTOFFELPÜREE	453
201.1 ZUTATEN	453
201.2 ZUBEREITUNG	453
202 HUHN MIT KNOBLAUCH UND CHILI	455
202.1 ZUTATEN	456
202.2 ZUBEREITUNG	456
202.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	456
203 HUNKLICH	457
203.1 ZUTATEN	457
203.2 ZUBEREITUNG	457
203.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	457

204 HÄHNCHEN-APRIKOSEN-MANDEL-REIS	459
205 HÄHNCHEN-APRIKOSEN-MANDEL-REIS	461
205.1 ZUTATEN	461
205.2 ZUBEREITUNG	461
206 HÖRNCHENUDELN MIT LETCHO UND MAIS	463
206.1 ZUTATEN	463
206.2 ZUBEREITUNG	463
207 HÜHNERBRÜHE	465
207.1 ZUTATEN	465
207.2 ZUBEREITUNG	465
207.3 VARIANTEN	466
207.4 HINWEISE	466
208 HÜHNERSUPPE	467
209 EINFACHE HÜHNERSUPPE	469
209.1 ZUTATEN	469
209.2 ZUBEREITUNG	469
209.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	469
209.4 SIEHE AUCH	470
210 HÜHNERSUPPE FESTLICH	471
210.1 FESTLICHE HÜHNERSUPPE	471
210.2 ZUTATEN	471
210.3 ZUBEREITUNG	471
210.4 TIPPS/ANMERKUNGEN	472
210.5 SIEHE AUCH	472
211 INGWER-BALSAMICO-SAUCE	473
211.1 ZUTATEN	473
211.2 ZUBEREITUNG	473
212 INSALATA DI PEPERONI	475
212.1 ZUTATEN	475
212.2 BENÖTIGTE UTENSILIEN	475
212.3 ZUBEREITUNG	476
212.4 TIPPS/ANMERKUNGEN	476
212.5 WISSENSWERTES	476
213 INSALATA SICILIANA	477
213.1 ZUTATEN	477
213.2 ZUBEREITUNG	478
213.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	478
214 JAMBALAYA	479
215 JAMBALAYA	481
215.1 VORBEMERKUNGEN	481

215.2	ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN	481
215.3	ZUBEREITUNG	481
215.4	HINWEIS	482
215.5	SERVIERTIPP	482
215.6	QUELLEN	482
216	JAMBALAYA MIT MEERESFRÜCHTEN, RAUCHWÜSTCHEN UND PUTENFLEISCH	483
216.1	ZUTATEN FÜR SECHS PORTIONEN	483
216.2	GERÄTSCHAFTEN	483
216.3	ZUBEREITUNG	484
216.4	HINWEISE	484
217	JAMBALAYA MIT SHRIMPS UND WÜSTCHEN	485
218	JAMBALAYA MIT SHRIMPS UND WÜSTCHEN	487
218.1	VORBEMERKUNGEN	487
218.2	ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN	487
218.3	ZUBEREITUNG	487
218.4	SERVIERTIPP	488
218.5	QUELLEN	488
219	JOGHURTTORTE MIT HIMBEEREN	489
219.1	ZUTATEN FÜR DEN BISQUITBODEN	489
219.2	ZUTATEN FÜR DIE CREME	489
219.3	ZUBEREITUNG	489
220	JOHANNISBEER-SALATSOSSE	491
220.1	BENÖTIGTE UTENSILIEN	491
220.2	ZUTATEN	491
220.3	ZUBEREITUNG	491
220.4	TIPPS/ANMERKUNGEN	492
221	JOHANNISBEERKUCHEN	493
221.1	ZUTATEN	493
221.2	ZUBEREITUNG	493
222	JULSKINKA - SCHWEDISCHER WEIHNACHTSCHINKEN	495
222.1	ZUTATEN	495
222.2	ZUBEREITUNG	495
223	JÄGERSCHNITZEL	497
223.1	ZUTATEN	497
223.2	ZUBEREITUNG	497
223.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	497
224	KADALA (KICHERERBSEN MASALA)	499
224.1	ZUTATEN	499
224.2	ZUBEREITUNG	500

225 KAISERSCHMARREN	501
225.1 ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN	501
225.2 ZUBEREITUNG	501
226 KAISERSCHMARRN	503
226.1 KAISERSCHMARRN - REZEPT 1	503
226.2 KAISERSCHMARRN - REZEPT 2	504
227 KARELISCHE PIROGGE	507
227.1 ZUTATEN	507
227.2 ZUBEREITUNG	508
228 KARTOFFEL-KÄSEAUFLAUF	509
228.1 ZUTATEN	509
228.2 ZUBEREITUNG	510
228.3 ZWIEBELKUCHEN VARIANTE	510
229 KARTOFFEL-LEBKUCHEN	511
229.1 ZUTATEN	511
229.2 ZUBEREITUNG	511
229.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	511
230 KARTOFFELPFANNE MIT FORELLE UND ERBSENSCHOTEN	513
230.1 ZUTATEN	513
230.2 ZUBEREITUNG	513
231 KARTOFFELSALAT	515
231.1 SALATKARTOFFELN	515
231.2 ZUBEREITUNG	515
231.3 KARTOFFELSALAT ALS BEILAGE	516
232 KASPRESSKNÖDEL	519
232.1 ZUTATEN	519
232.2 UTENSILIEN	519
232.3 ZUBEREITUNG	519
232.4 VARIANTE	520
232.5 FUSSNOTEN	520
233 KALAFKALSCH	521
233.1 ZUTATEN	521
233.2 ZUBEREITUNG	521
233.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	522
233.4 WARNUNG	522
234 KIRSCHENMICHEL	523
234.1 ZUTATEN	523
234.2 ZUBEREITUNG	523
235 KLARE GEMÜSESUPPE	525
235.1 ZUTATEN	525

235.2 ZUBEREITUNG	525
236 KNOBLAUCHSUPPE	527
236.1 ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN	527
236.2 ZUBEREITUNG	527
237 KNOCHENSALAT	529
237.1 ZUTATEN	529
237.2 ZUBEREITUNG	529
237.3 SIEHE AUCH	530
238 BROTLAIBCHEN	531
238.1 ZUTATEN	531
238.2 ZUBEREITUNG	531
239 EISKAFFEE	533
239.1 ZUTATEN & PRÄPARATION	533
240 KARTOFFELGRATIN	535
240.1 ZUTATEN	535
240.2 ZUBEREITUNG	535
240.3 ANMERKUNG	536
241 KARTOFFELSUPPE MIT ZUCCHINI UND GORGONZOLA	537
241.1 ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN	537
241.2 ZUBEREITUNG	537
242 KOCHKÄSE	539
242.1 ZUTATEN	539
242.2 ZUBEREITUNG	540
242.3 SERVIEREN	540
243 KÄSEFLADEN	541
243.1 ZUTATEN	541
243.2 ZUBEREITUNG	542
244 KÖLSCHER KAVIAR	545
244.1 ZUTATEN	545
244.2 ZUBEREITUNG	545
245 PFITZAUFL	547
245.1 REZEPT VON 1840	548
245.2 REZEPT VON 1904	549
246 KOKOSNUSS-CHUTNEY	551
246.1 ZUTATEN	551
246.2 ZUBEREITUNG	552
246.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	552

247 KONFITÜRE	553
247.1 WORIN BESTEHT DER UNTERSCHIED ZWISCHEN EINER MARMELADE UND EINER KONFITÜRE?	553
247.2 GRUNDREZEPT	553
247.3 EINZELNE REZEPTE	554
248 KRAUTSPÄTZLE	557
248.1 ZUTATEN	557
248.2 ZUBEREITUNG	557
248.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	557
249 KRÄUTERLIKÖR 1	559
249.1 ZUBEREITUNG	559
250 KRÖTE IM LOCH	561
250.1 ZUTATEN	561
250.2 ZUBEREITUNG	561
250.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	561
251 KUMRO CHOLA	563
251.1 ZUTATEN	563
251.2 ZUBEREITUNG	563
251.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	564
252 REINDLING	565
252.1 ALTERNATIVBEZEICHNUNGEN UND -SCHREIBUNGEN	565
252.2 ZUTATEN	565
252.3 ZUBEREITUNG	566
252.4 QUELLE	566
252.5 FUSSNOTEN	566
253 KÄSEFONDUE	567
254 KÄSEKUCHEN (OHNE BODEN)	569
254.1 ZUTATEN	569
254.2 ZUBEREITUNG	569
254.3 VARIANTEN	569
255 KÄSEKUCHEN OHNE BODEN	571
255.1 ZUTATEN	571
255.2 ZUBEREITUNG	571
255.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	571
256 KÄSEKUCHEN OHNE BODEN (2)	573
256.1 ZUTATEN	573
256.2 ZUBEREITUNG	573
257 KÄSEREIZOR	575
257.1 GESCHICHTE	575
257.2 ZUTATEN	575

257.3 ZUBEREITUNG	575
257.4 TIPPS/ANMERKUNGEN	576
257.5 HINWEIS	576
258 KÄSSPÄTZLE	577
258.1 ZUTATEN	577
258.2 ZUBEREITUNG	579
258.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	579
259 KÖNIGSBERGER KLOPSE	581
259.1 ZUTATEN	581
259.2 ZUBEREITUNG	582
259.3 BEILAGEN	582
259.4 HINWEISE	582
260 KÖTTBULLAR	585
261 KÜRBIS-RISOTTO	587
261.1 ZUTATEN	587
261.2 ZUBEREITUNG	588
261.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	588
262 KÜRBISCREMESUPPE	589
262.1 ZUTATEN	589
262.2 ZUBEREITUNG	589
262.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	590
263 KÜRBISNUDELN	591
264 KÜRBISKUCHEN	593
264.1 KÜRBISKUCHEN	593
265 LACHS IN VANILLE	595
265.1 ZUTATEN	595
265.2 ZUBEREITUNG	595
266 LACHS-SPINAT AUFLAUF	597
266.1 ZUTATEN	598
266.2 ZUBEREITUNG	598
266.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	599
267 LAMMCURRY	601
267.1 ZUTATEN	601
267.2 ZUBEREITUNG	601
267.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	602
268 LAMMFLEISCH -ES IST WIE HONIG-	603
268.1 ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN	603
268.2 ZUBEREITUNG	604
268.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	604

269 LAMMKEULE GESCHMORT	605
269.1 ZUTATEN	605
269.2 ZUBEREITUNG	605
269.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	606
270 LASAGNE BOLOGNESE	607
270.1 ZUTATEN	607
270.2 ZUBEREITUNG	608
270.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	608
271 LASSI	611
271.1 ZUTATEN	611
272 LEBERKNÖDEL	613
272.1 ZUTATEN	613
272.2 ZUBEREITUNG	613
273 LECKERE BRÖTCHEN	615
273.1 ZUTATEN	615
273.2 ZUBEREITUNG	616
273.3 WARNUNG	616
274 LETSCHO	617
275 LIMO-KUCHEN	619
275.1 ZUTATEN	619
275.2 KOCHGESCHIRR	619
275.3 ZUBEREITUNG	619
275.4 SERVIEREN	619
275.5 TIPPS/ANMERKUNGEN/ VARIATIONEN	620
276 LINSENEINTOPF	621
276.1 ZUTATEN	621
276.2 ZUBEREITUNG	622
276.3 VARIATIONEN	622
277 SAURER LINSENEINTOPF	625
277.1 ZUTATEN	625
277.2 ZUBEREITUNG	626
278 TÜRKISCHE LINSENSUPPE	627
278.1 ZUTATEN	627
278.2 ZUBEREITUNG	628
278.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	628
279 LÜBECKER LECKERLI	631
279.1 ZUTATEN	631
279.2 ZUBEREITUNG	632
279.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	632

280 LÜTTICHER WAFFELN	633
280.1 ZUTATEN	633
280.2 ZUBEREITUNG	634
281 MADELEINES	635
281.1 ZUTATEN	635
281.2 ZUBEREITUNG	635
281.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	635
282 MAKRONEN	637
282.1 ZUTATEN	637
282.2 ZUBEREITUNG	637
283 MANDELKUCHEN	639
283.1 ZUTATEN (SPRINGFORM 26CM)	639
283.2 AUFWAND	639
283.3 ZUBEREITUNG	639
284 MARKKLÖSSCHEN	641
284.1 ZUTATEN	641
284.2 ZUBEREITUNG	642
284.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	642
285 MARMELADE	643
285.1 APFELSINENMARMELADE	643
286 MARMORKUCHEN	645
286.1 ZUTATEN	645
286.2 ZUBEREITUNG	646
287 MARZIPAN-ERSATZ	647
287.1 ZUTATEN	647
287.2 ZUBEREITUNG	647
287.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	647
288 MARZIPANMUFFINS	649
288.1 ZUTATEN	649
288.2 ZUBEREITUNG	649
288.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	649
289 MARZIPANSCHNITTEN	651
289.1 ZUTATEN	651
289.2 ZUBEREITUNG	651
290 MASCARPONECREME	653
290.1 ZUTATEN	653
290.2 ZUBEREITUNG	653
290.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	653
291 MAULTASCHENLASAGNE	655
291.1 ZUTATEN	655

291.2 ZUBEREITUNG	655
291.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	656
292 MAULTASCHEN	657
292.1 VARIATIONEN	657
293 MAYERS FRÜCHTCHEN	659
293.1 ZUTATEN	659
293.2 QUELLENANGABEN	659
294 MAYONNAISE	661
294.1 ZUTATEN	662
294.2 ZUBEREITUNG	662
294.3 ABWANDLUNGEN	662
294.4 TIPPS	662
295 MEHLSUPPE	663
295.1 VARIANTE 1	663
295.2 VARIANTE 2	663
295.3 VARIANTE 3	664
295.4 VARIANTE 4	664
296 MILCHREIS	665
296.1 MILCHREIS GRUNDREZEPT	665
296.2 ZIMT-ROSINEN-MILCHREIS	666
296.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	666
296.4 WEBLINKS	666
297 SALZBURGER NOCKERLN	669
297.1 ZUTATEN	669
297.2 ZUBEREITUNG	669
297.3 TIPPS UND ANMERKUNGEN	669
298 MINISTRONE	671
298.1 ZUTATEN	671
298.2 KOCHGESCHIRR	671
298.3 ZUBEREITUNG	672
298.4 SERVIEREN	672
298.5 TIPPS/ANMERKUNGEN/ VARIATIONEN	672
299 MINZ-EISTEE	673
299.1 ZUTATEN	673
299.2 ZUBEREITUNG	673
299.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	673
300 MISSISSIPPI-MATSCHKUCHEN	675
300.1 ZUTATEN	675
300.2 ZUBEREITUNG	675
300.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	676

301 MIT SPINAT GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST	677
302 MOHNTORTE	679
302.1 ZUTATEN	679
302.2 ZUBEREITUNG	680
303 MOHR IM HEMD	681
303.1 ZUTATEN	682
303.2 ZUBEREITUNG	682
303.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	683
303.4 VARIANTEN	683
304 MOJO ROJO	685
304.1 ZUTATEN	685
304.2 KOCHGESCHIRR	685
304.3 ZUBEREITUNG	685
304.4 SERVIEREN	685
304.5 TIPPS/ANMERKUNGEN/ VARIATIONEN	686
305 MOKKA	687
305.1 ZUTATEN	688
305.2 ZUBEREITUNG	688
305.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	689
305.4 WARNUNG	690
306 MOUSSAKA	691
306.1 ZUTATEN	692
306.2 ZUBEREITUNG	692
306.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	693
307 MOUSSE AU CHOCOLAT	695
307.1 DAS KLASSISCHE MINIMALREZEPT (2 PORTIONEN)	696
307.2 SAHNE-MOUSSE	696
307.3 MOUSSE OHNE EIER	697
307.4 DAS SCHMELZEN DER SCHOKOLADE	697
307.5 SALMONELLEN	698
308 MOUSSE AU CHOCOLAT OHNE SAHNE	699
308.1 ZUTATEN	699
308.2 ZUBEREITUNG	699
308.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	700
309 MUFFINS	701
309.1 ZUTATEN	702
309.2 ZUBEREITUNG	702
309.3 WEBLINKS	703
310 MUTTER HORNS NUSSECKEN	705
310.1 ZUTATEN	705
310.2 ZUBEREITUNG	706

311 MÄDCHENRÖTE	707
311.1 ZUBEREITUNG	708
311.2 QUELLEN	708
312 MÄMMI	709
312.1 REZEPT	709
313 MÖHRENGEMÜSE	711
313.1 ZUTATEN	711
313.2 KOCHGESCHIRR	711
313.3 ZUBEREITUNG	712
313.4 SERVIEREN	712
313.5 TIPPS/ANMERKUNGEN/ VARIATIONEN	712
314 MÖHRENKUCHEN	713
314.1 ZUTATEN	713
314.2 ZUBEREITUNG	714
314.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	714
315 MÜRBETEIG-KRINGEL	715
315.1 ZUTATEN	715
315.2 ZUBEREITUNG	715
315.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	716
316 NEUENBURGER WEISSWEINSUPPE	717
317 GESCHICHTE	719
318 REZEPT	721
318.1 ZUTATEN	721
318.2 ZUBEREITUNG	721
318.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	721
319 NEUJAHRSHÖRNCHEN	723
319.1 NOCH EIN REZEPT FÜR DEN WAFFELTEIG AUS OSTFRIESLAND	723
319.2 REZEPT FÜR NEUJAHRSKUCHEN AUS DEM OLDENBURGER MÜNSTERLAND	723
320 NONNENFÜRZCHEN	725
320.1 ZUTATEN	725
320.2 ZUBEREITUNG	725
321 NUDEL-PILZPFANNE	727
321.1 ZUTATEN	727
321.2 ZUBEREITUNG	727
321.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	727
322 NUDELPFANNE MIT SCHAFSKÄSE UND PEPERONI	729
322.1 ZUTATEN	729
322.2 ZUBEREITUNG	729
322.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	729

323 NUDELOMELETTE	731
323.1 ZUTATEN FÜR 1 PERSON	731
323.2 ZUBEREITUNG	731
324 NUDELSALAT	733
324.1 ZUTATEN	733
324.2 ZUBEREITUNG	733
324.3 ALTERNATIVE VERSION	734
324.4 ZUTATEN	734
324.5 ZUBEREITUNG	734
324.6 WEBLINKS	734
325 NUSSKUCHEN	737
325.1 ZUTATEN	737
325.2 ZUBEREITUNG	737
326 NÜRNBERGER LEBKUCHEN	739
326.1 ZUTATEN	740
326.2 ZUBEREITUNG	740
326.3 WEBSEITEN	741
327 OBSTSALAT	743
327.1 ZUTATEN	743
327.2 ZUBEREITUNG	744
327.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	744
328 OKRAS MIT PFEFFER	745
328.1 ZUTATEN	745
328.2 ZUBEREITUNG	745
328.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	745
329 OMELETTE	747
329.1 GRUNDREZEPT	747
329.2 ZUBEREITUNG	747
329.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	748
329.4 WARNHINWEIS	748
330 ORIENTALISCHE KAROTTENSUPPE MIT ORANGENFILETS	749
330.1 ZUTATEN	749
330.2 ZUBEREITUNG	750
330.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	750
331 PAELLA MARISCO	751
331.1 ZUTATEN PRO PERSON	752
331.2 ZUBEREITUNG	752
332 PAELLA VALENCIANA	753
332.1 ZUTATEN PRO PERSON	754
332.2 ZUBEREITUNG	754
332.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	754

333 PANIERTES LACHSFILET	757
333.1 ZUTATEN	757
333.2 ZUBEREITUNG	757
334 PANNA COTTA	759
334.1 ZUTATEN	759
334.2 UTENSILIEN	760
334.3 ZUBEREITUNG	760
334.4 ALTERNATIVE	760
334.5 PASSENDE SOSSEN	760
334.6 SERVIERVORSCHLAG	761
335 PAPRIKA-BOHNEN-CURRY	763
335.1 ZUTATEN	763
335.2 ZUBEREITUNG	763
336 PAPRIKAGEMÜSE	765
336.1 ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN	765
336.2 ZUBEREITUNG	765
337 PAPRIKASALAT MIT HONIGSOSSE	767
337.1 ZUTATEN	767
337.2 ZUBEREITUNG	767
337.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	767
337.4 WARNUNG	768
338 PASSIERTE KARTOFFELSUPPE MIT LACHSSTREIFEN	769
338.1 ZUTATEN	769
338.2 ZUBEREITUNG	769
339 PASTEIS DE NATA	771
339.1 ZUTATEN	771
339.2 ZUBEREITUNG	771
340 PAV BHAJI	773
340.1 ZUTATEN	773
340.2 ZUBEREITUNG	773
340.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	774
341 PEBRE	775
341.1 ZUTATEN	775
341.2 ZUBEREITUNG	775
342 PESTO	777
342.1 ZUTATEN	777
342.2 ZUBEREITUNG	778
342.3 TIPPS	778
343 PESTO ROSSO	781
343.1 ZUTATEN	781

343.2	ZUBEREITUNG	782
343.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	782
344	BÄRLAUCH PESTO	783
344.1	ZUTATEN	783
344.2	ZUBEREITUNG	783
344.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	784
344.4	WARNUNG	784
345	PFANNKUCHENLACHSRÖLLCHEN	785
345.1	ZUTATEN	785
345.2	ZUBEREITUNG	785
346	PFEFFERRAHMSCHNITZEL	787
347	PFEFFERRAHMSCHNITZEL	789
347.1	ZUTATEN	789
347.2	ZUBEREITUNG	789
347.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	790
347.4	SIEHE AUCH	790
348	PFLAUMEN-CHUTNEY	791
348.1	ZUTATEN	791
348.2	ZUBEREITUNG	791
348.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	792
349	PIKANTE BANANEN VOM GRILL	793
349.1	ZUTATEN	793
349.2	ZUBEREITUNG	793
349.3	ANMERKUNGEN	793
350	PIROGGEN	795
350.1	PIROGGEN (GEFÜLLTE TEIGTASCHEN)	795
351	PIZZA-BRÖTCHEN	797
351.1	ZUTATEN	797
351.2	ZUBEREITUNG	798
352	PLÄTZCHENGRUNDTEIG	799
353	PLÄTZCHENGRUNDTEIG	801
353.1	ZUTATEN	802
353.2	OPTIONALE ZUTATEN	802
353.3	ZUBEHÖR	803
353.4	ZUBEREITUNG	804
353.5	TIPPS	805
353.6	VARIATIONEN	805
353.7	SCHWARZWEISSGEBÄCK	808
353.8	KALORIEN	811

354	POFFERTJES	813
354.1	ZUTATEN	813
354.2	ZUBEREITUNG	814
355	POTTHUCKE	815
355.1	ZUTATEN	815
355.2	ZUBEREITUNG	816
355.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	816
355.4	BILDER	817
356	POWIDLDATSCHGERL	819
356.1	DER NAME	819
356.2	ZUTATEN	819
356.3	ZUBEREITUNG	819
356.4	VARIANTEN	820
357	PREISELBEERTORTE	821
357.1	ZUTATEN	821
357.2	ZUBEREITUNG	821
357.3	TIPPS UND ANMERKUNGEN	822
358	PUDDING (GRUNDREZEPT EINFACH)	823
358.1	GRUNDZUTATEN	823
358.2	GRUNDZUBEREITUNG	823
358.3	VARIANTEN	824
358.4	TIPPS	825
359	QUARK-SCHINKENCREME	827
359.1	ZUTATEN	827
359.2	ZUBEREITUNG	827
360	QUARKBÄLLCHEN	829
360.1	ZUTATEN	829
360.2	ZUBEREITUNG	829
360.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	830
361	QUARKKLÖSSE NACH OMA LIERMANN	831
361.1	ZUTATEN	831
361.2	BEILAGEN	832
361.3	ZUBEREITUNG	832
361.4	SERVIEREN	832
361.5	TIPPS/ANMERKUNGEN	832
362	QUARKRÜHRKUCHEN	835
362.1	ZUTATEN	835
362.2	ZUBEREITUNG	835
363	QUICHE MIT LAUCH UND SCHINKEN	837
363.1	ZUTATEN	837
363.2	ZUTATEN FÜR DAS TEIG-GRUNDREZEPT	837

363.3	ZUBEREITUNG	838
363.4	TIPPS/ANMERKUNGEN	838
363.5	WARNUNG	838
364	RÜBLIKUCHEN	839
364.1	ZUTATEN	839
364.2	KOCHGESCHIRR	839
364.3	ZUBEREITUNG	840
364.4	SERVIEREN	840
364.5	TIPPS/ANMERKUNGEN/ VARIATIONEN	840
365	RAITA	841
365.1	ZUTATEN	841
365.2	ZUBEREITUNG	841
365.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	841
366	RAM-STEK	843
366.1	ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN	843
366.2	ZUBEREITUNG	843
366.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	844
367	RANDENGEMÜSE	845
367.1	RANDENGEMÜSE	845
368	RAUKENPASTA	847
368.1	ZUTATEN	847
368.2	KOCHGESCHIRR	847
368.3	ZUBEREITUNG	848
368.4	SERVIEREN	848
368.5	TIPPS/ANMERKUNGEN/ VARIATIONEN	848
369	REISBREI	849
369.1	ZUTATEN	849
369.2	ZUBEREITUNG	849
369.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	849
370	RHEINISCHE MUSCHELN	851
370.1	ZUTATEN	851
370.2	BEILAGE	851
370.3	VORBEREITUNG	851
370.4	ZUBEREITUNG	851
370.5	SERVIEREN	852
371	RINDERROULADE	853
371.1	ZUTATEN	853
371.2	ZUBEREITUNG	853
372	RINDERZUNGE IN SÜDWEINSAUCE	855
372.1	ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN	855
372.2	ZUBEREITUNG	857

372.3	BEILAGENEMPFEHLUNG	858
373	RISALAMANDE	859
373.1	ZUTATEN	859
373.2	ZUBEREITUNG	859
373.3	TIPPS UND ANMERKUNGEN	859
374	RISOTTO ALLA MILANESE	861
374.1	ZUTATEN	861
374.2	ZUBEREITUNG	861
374.3	ANMERKUNGEN	862
374.4	QUELLEN	862
375	RIZ CASIMIR	863
375.1	ZUTATEN	863
375.2	ZUBEREITUNG	863
375.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	863
376	ROCK CAKES	865
376.1	ZUTATEN	865
376.2	ZUBEREITUNG	865
376.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	865
376.4	WARNUNG	866
377	ROSENKOHLEINTOPF	867
377.1	ROSENKOHLEINTOPF I	867
377.2	ROSENKOHLEINTOPF II	867
378	ROSINENTALER	871
379	ROSINENTALER	873
379.1	VORBEMERKUNGEN	873
379.2	ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE	873
379.3	ZUBEREITUNG	873
379.4	ZUBEREITUNGSZEIT	874
379.5	ERNÄHRUNGSWERTE	874
379.6	QUELLENANGABEN	874
380	ROSTIGE RITTER	875
380.1	ZUTATEN	876
380.2	ZUBEREITUNG	876
380.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	876
381	ROTE BEETE MIT KOKOSNUSS	877
381.1	ZUTATEN	877
381.2	ZUBEREITUNG	877
382	ROTE GRÜTZE	879
382.1	ZUTATEN	879
382.2	ZUBEREITUNG	880

382.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	880
383 ROTWEINKUCHEN	881
383.1 ZUTATEN	881
383.2 FÜR DIE GLASUR	881
383.3 ZUBEREITUNG	881
384 ROUX	883
384.1 ZUTATEN	883
384.2 ZUBEREITUNG	883
384.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	883
385 rTsAM PA	885
385.1 ZUTATEN	885
385.2 ZUBEREITUNG	885
385.3 SIEHE AUCH	885
386 RUMKUGELN	887
386.1 ZUTATEN	887
386.2 ZUBEREITUNG	887
386.3 ZUBEREITUNGSZEIT	887
386.4 QUELLENANGABEN	887
387 RUSSISCHER ZUPFKUCHEN	889
387.1 ZUTATEN	889
387.2 ZUBEREITUNG	889
387.3 VARIANTE	890
388 RUSSISCHER ZUPFKUCHEN II	891
388.1 ZUTATEN	891
388.2 ZUBEREITUNG	891
388.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	892
388.4 VARIANTE	892
389 RÜBLITORTE	893
389.1 ZUTATEN	893
389.2 ZUBEREITUNG	894
390 RÜHREI	895
390.1 ZUTATEN	895
390.2 ZUBEREITUNG	895
390.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	895
390.4 WARNUNG	896
391 RÜHREI IN DER MIKROWELLE	897
391.1 ZUTATEN	898
391.2 ZUBEREITUNG	898
391.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	898
391.4 WARNUNG	898

392 SAFTIGER MANDARINENKUCHEN	901
392.1 ZUTATEN	901
392.2 ZUBEREITUNG	901
392.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	901
393 SAHNEHACK	903
393.1 ZUTATEN	903
393.2 ZUBEREITUNG	903
393.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	903
394 SAHNIGE APRIKOSENTORTE	905
394.1 ZUTATEN	905
394.2 ZUBEREITUNG	905
395 SALSА MEXICANA	907
395.1 ZUTATEN	908
395.2 ZUBEREITUNG	908
396 SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	911
396.1 ZUTATEN PRO PERSON	911
396.2 ZUBEREITUNG	911
396.3 VARIANTEN	911
396.4 BEILAGEN	912
397 SASHIMI VOM THUNFISCH	913
397.1 ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN	913
397.2 ZUBEREITUNG	913
397.3 WARNUNG	913
398 SAUCE BEARNAISE	915
398.1 ZUTATEN	915
398.2 ZUBEREITUNG	915
398.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	916
399 SAUCE HOLLANDAISE	917
399.1 ZUTATEN	917
399.2 ZUBEREITUNG	917
399.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	918
400 SAUCE MOUSSELINE	919
401 SAUERSCHARFSUPPE	921
401.1 ZUTATEN	921
401.2 ZUBEREITUNG	921
401.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	922
402 SCHARFE KOKOS-HÜHNERSUPPE	923
402.1 ZUTATEN	923
402.2 ZUBEREITUNG	924
402.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	924

403	SCHICHTSALAT	927
403.1	ZUTATEN	927
403.2	SALATSOSSE	927
403.3	ZUBEREITUNG	927
404	SCHINKEN-SAHNE-SAUCE (MIT PILZEN)	929
404.1	ZUTATEN	930
404.2	ZUBEREITUNG	930
404.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	930
405	SCHMALZNUDELN	931
405.1	ZUTATEN	931
405.2	ZUBEREITUNG	931
406	SCHMANDCREME	933
406.1	ZUTATEN	933
406.2	ZUBEREITUNG	933
406.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	934
407	SCHNITTLAUCHSAUCE	935
407.1	ZUTATEN	935
407.2	ZUBEREITUNG	935
408	SCHNITZEL	937
408.1	ZUTATEN	937
408.2	ZUBEREITUNG	937
408.3	VARIANTEN	937
408.4	HINWEISE	938
408.5	SIEHE AUCH	938
409	SCHOKO-BANANEN-KUCHEN	939
409.1	ZUTATEN	939
409.2	ZUBEREITUNG	939
409.3	ALTERNATIVEN	940
410	SCHOKOKUCHEN MIT SCHLAGOBERS	941
410.1	ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN	941
410.2	ZUBEREITUNG	941
411	SCHOKOKUSS-TORTE	943
411.1	ZUTATEN	943
411.2	ZUBEREITUNG	944
411.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	944
412	SCHOKOLADENKUCHEN	945
412.1	ZUTATEN	945
412.2	ZUBEREITUNG	945
413	SCHOKOLADENWURST	947
413.1	ZUTATEN	947

413.2 TIPPS/ANMERKUNGEN	948
414 SCHOTTISCHER LAUCHSALAT	949
414.1 ZUTATEN	949
414.2 ZUBEREITUNG	949
414.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	949
415 SCHOTTISCHES LAUCHGEMÜSE	951
415.1 ZUTATEN	951
415.2 ZUBEREITUNG	951
416 SCHWEINSBRATEN	953
416.1 ZUTATEN	953
416.2 ZUBEREITUNG	953
416.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	954
417 SCHWÄMMCHEN	955
417.1 ZUTATEN	955
417.2 ZUBEREITUNG	955
417.3 VARIATIONEN	956
418 SCHÜTTELBROT	957
418.1 ZUTATEN FÜR 20 STÜCK	957
418.2 ZUBEREITUNG	957
419 SCHÜTTELGURKEN	959
420 SCHUETTELKUCHEN	961
420.1 ZUTATEN	961
420.2 ZUBEREITUNG	962
420.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	962
421 SCOTTISH CRUMPETS	963
421.1 ZUTATEN	963
421.2 ZUBEREITUNG	963
421.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	964
422 SELLERIESALAT	965
422.1 ZUTATEN	965
422.2 ZUBEREITUNG	966
423 SEMMELKNÖDEL	967
423.1 ZUTATEN	967
423.2 WERKZEUGE	968
423.3 ZUBEREITUNG	968
423.4 TIPPS/ANMERKUNGEN	968
423.5 VARIANTEN	969
423.6 WENN ETWAS ÜBRIG BLEIBT	969
423.7 GERICHTE	969

424	SHORTBREAD	971
424.1	ZUTATEN	972
424.2	ZUBEREITUNG	972
424.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	972
425	SOJA-MANGO CREME	975
425.1	ZUTATEN	975
425.2	ZUBEREITUNG	975
425.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	975
426	SONNEBERGER KLÖSSE	977
426.1	SONNEBERGER KLÖSSE ¹ NACH SONNEBERGER HAUSREZEPT	977
426.2	REZEPT AUS DEM KOCHBUCH DER HEDWIG KOST	978
426.3	REZEPTE AUS EFFELDER	978
426.4	REZEPT VON HUTSCHI ²	979
427	SONNTAGSSTUTEN (WECK)	981
427.1	ZUTATEN	981
427.2	ZUBEREITUNG	981
427.3	VARIANTEN	981
427.4	TIPP	982
428	SPAGETTI BOLOGNESE	983
428.1	ZUTATEN	984
428.2	ZUBEREITUNG	984
428.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	984
429	SPAGHETTI AGLIO E OLIO	985
429.1	ZUTATEN PRO PERSON	985
429.2	ZUBEREITUNG	986
430	SPAGHETTI ALLA CARBONARA	987
430.1	ZUTATEN PRO PERSON	987
430.2	ZUBEREITUNG	987
430.3	VARIANTEN	988
431	SPAGHETTI ALLA TURIDDU	989
431.1	ZUTATEN	989
431.2	ZUBEREITUNG	989
431.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	989
432	SPAGHETTI MIT HACKFLEISCH-CHILI	991
432.1	SPAGHETTI MIT CHILI	991
433	SPAGHETTI MIT SCHARFER THUNFISCHSOSSE	993
433.1	ZUTATEN	993
433.2	ZUBEREITUNG	993

1 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SONNEBERGER%20KL%F6%DFE](http://de.wikipedia.org/wiki/Sonneberger%20Kl%C3%B6sse)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aw%3Abenutzer%3Ahutschi](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aa%3Abenutzer%3Ahutschi)

433.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	993
434	SPAGHETTI MIT TOMATENSOSSE	995
434.1	ZUTATEN	996
434.2	ZUBEREITUNG	996
434.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	996
435	SPARGEL-SPINAT-GRATIN	999
435.1	ZUTATEN	999
435.2	ZUBEREITUNG	999
435.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	1000
436	SPARGELRISOTTO	1001
436.1	ZUTATEN	1001
436.2	KOCHGESCHIRR	1001
436.3	ZUBEREITUNG	1001
436.4	SERVIEREN	1002
436.5	TIPPS/ANMERKUNGEN/ VARIATIONEN	1002
437	SPINAT-NUDEL-AUFLAUF	1003
437.1	ZUTATEN	1003
437.2	KOCHGESCHIRR	1003
437.3	ZUBEREITUNG	1003
438	SPRITZKUCHEN	1005
438.1	SPRITZKUCHEN UND SPRITZRINGE	1005
439	SPÄTZLE	1007
439.1	ZUTATEN	1007
439.2	ZUBEREITUNG	1007
439.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	1008
439.4	SPÄTZLEPRESSE	1009
439.5	WEBLINKS	1011
440	STOCKBROT	1013
440.1	ZUTATEN	1013
440.2	ZUBEREITUNG	1013
440.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	1013
440.4	WEBLINKS	1014
441	STREUSELKUCHEN	1015
441.1	ZUTATEN	1015
441.2	GESCHIRR	1015
441.3	ZUBEREITUNG	1016
441.4	SERVIEREN	1016
441.5	TIPPS/ANMERKUNGEN/ VARIATIONEN	1016
441.6	BEACHTEN	1016
442	STREUSELTRAUM	1019
442.1	ZUTATEN	1019

442.2 ZUBEREITUNG	1019
443 STRUDEL	1021
443.1 ZUTATEN	1021
443.2 ZUBEREITUNG	1021
443.3 STRUDELREZEPTE	1022
443.4 HERKUNFT	1023
443.5 QUELLEN	1023
444 STRUWEN	1025
444.1 ZUTATEN	1025
444.2 ZUBEREITUNG	1025
444.3 HINWEISE	1025
444.4 GEOGRAFISCHES	1025
445 SUCCOTASH	1027
445.1 ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN	1027
445.2 ZUBEREITUNG	1027
446 SUPER FOAMY	1029
446.1 ZUTATEN FÜR DEN PROTOTYPEN	1029
446.2 ZUBEREITUNG	1029
446.3 UNTERSCHIEDLICHE GESCHMACKSRICHTUNGEN	1029
446.4 TIPPS/ANMERKUNGEN	1030
447 SZEGEDINER GULASCH	1031
447.1 ZUTATEN	1031
447.2 ZUBEREITUNG	1031
447.3 VARIATIONEN	1032
448 SÜDTIROLER WEINSUPPE	1033
448.1 ZUTATEN	1033
448.2 ZUBEREITUNG	1033
448.3 LINKS	1033
449 SÜSSE EIERKUCHEN	1035
449.1 ZUTATEN	1036
449.2 ZUBEREITUNG	1036
449.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	1037
450 SÜSSKARTOFFELN IN SIRUP	1039
450.1 ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN	1039
450.2 ZUBEREITUNG	1039
450.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	1039
451 TARTE TATIN	1041
451.1 TARTE TATIN	1041
452 TATA	1043
452.1 ZUBEREITUNG	1043

452.2 BEILAGEN	1043
453 TERIYAKI-SAUCE	1045
453.1 ZUTATEN	1045
453.2 ZUBEREITUNG	1045
454 TERIYAKI CHICKEN	1047
454.1 ZUTATEN	1047
454.2 ZUBEREITUNG	1047
454.3 DAS PASST AM BESTEN DAZU	1047
455 THAI-CURRY	1049
455.1 ZUTATEN	1049
455.2 ZUBEREITUNG	1050
455.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	1050
456 THAI-KOKOSMILCH-CURRY	1051
456.1 ZUTATEN	1051
456.2 ZUBEREITUNG	1052
457 THUNFISCHTARTE	1055
457.1 ZUTATEN	1055
457.2 FÜR DEN TEIG	1055
457.3 FÜR DEN BELAG	1055
457.4 ZUBEREITUNG	1055
457.5 TIPPS/ANMERKUNGEN	1056
458 TIRAMISÙ	1057
458.1 ZUTATEN	1057
458.2 ZUBEREITUNG	1058
458.3 TIRAMISU-ORIGINAL-REZEPT	1058
458.4 WEBLINKS	1059
459 TOAST HAWAII	1061
459.1 ZUTATEN	1061
459.2 ZUBEREITUNG	1062
459.3 VARIANTEN	1062
460 TOMATEN-MOZZARELLA SALAT	1063
460.1 ZUTATEN	1063
460.2 ZUBEREITUNG	1063
461 TOMATEN-MOZZARELLA-BROT	1065
461.1 ZUTATEN	1065
461.2 ZUBEREITUNG	1066
461.3 VEGETARISCHE VARIANTE	1066
462 TOMATENRISOTTO	1067
462.1 ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN	1067
462.2 ZUBEREITUNG	1067

463	TOMATENSAUCE	1069
463.1	ZUTATEN	1069
463.2	ZUBEREITUNG	1069
463.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	1070
464	TORTA ROSA	1071
464.1	ZUTATEN	1071
464.2	ZUBEREITUNG	1071
464.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	1072
464.4	WARNUNG	1072
465	TORTELLONI MIT SCHINKEN-SAHNE-SOSSE	1073
465.1	ZUTATEN	1073
465.2	ZUBEREITUNG	1073
465.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	1073
466	TORTILLA DE PATATAS	1075
466.1	ZUTATEN	1075
466.2	ZUBEREITUNG	1075
466.3	WEBLINKS	1075
467	TSATSIKI	1077
467.1	ZUTATEN	1077
467.2	ZUBEREITUNG	1077
468	TSSCHECHISCHE KNÖDEL	1079
468.1	KNEDLÍKY V PRÁŠKU / HOUSKOVE KNEDLIKY	1079
468.2	ZUTATEN	1080
468.3	ZUBEREITUNG	1081
468.4	VEREDLUNG	1081
468.5	BILDER	1081
469	TSSCHECHISCHER GURKENSALAT	1083
469.1	OKURKOVY SALAT	1083
469.2	ZUTATEN	1083
469.3	ZUBEREITUNG	1083
469.4	VEREDLUNG	1083
470	TÜRKISCHER HONIG	1085
470.1	ZUTATEN	1085
470.2	ZUBEREITUNG	1086
471	ÜBERBACKENE SOMMERBEEREN	1087
471.1	ZUTATEN	1087
471.2	ZUBEREITUNG	1088
471.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	1088
472	UTOPENCI	1089
472.1	„ABGESOFFENE“	1089
472.2	ZUTATEN	1090

472.3 ZUBEREITUNG	1091
472.4 VEREDLUNG	1091
473 VANILLEEIS	1093
473.1 ZUTATEN	1093
473.2 ZUBEREITUNG	1093
474 VANILLEKIPFERL	1095
474.1 ZUTATEN	1095
474.2 ZUBEREITUNG	1096
474.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	1096
475 VANILLEPUDDING	1097
475.1 ZUTATEN	1097
475.2 ZUBEREITUNG	1097
475.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	1098
476 VANILLESAUCE	1099
476.1 VANILLESAUCE	1099
477 VEGANES KOHL-MÖHREN-GEMÜSE	1101
477.1 ZUTATEN	1101
477.2 ZUBEREITUNG	1101
477.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	1101
477.4 WARNUNG	1102
478 VERMICELLE-CAKE	1103
478.1 VERMICELLE CAKE (AKA. KASTANIENCAKE)	1103
479 VOLLKORN-GEMÜSELASAGNE	1105
479.1 ZUTATEN	1105
479.2 ZUBEREITUNG	1105
479.3 TIPPS / ANMERKUNGEN	1106
480 VOLLKORNKUCHEN	1107
480.1 ZUTATEN	1107
480.2 ZUBEREITUNG	1107
481 VOLLKORNNUDELTEIG	1109
481.1 ZUTATEN	1109
481.2 ZUBEREITUNG	1109
481.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	1109
481.4 WARNUNG	1109
482 WAFFELN	1111
482.1 ZUTATEN	1111
482.2 ZUBEREITUNG	1112
482.3 LINKS	1112
483 WATERZOOI	1113

484 WATERZOOI	1115
484.1 ZUTATEN	1115
484.2 KOCHGESCHIRR	1115
484.3 ZUBEREITUNG	1115
484.4 SERVIEREN	1116
484.5 TIPPS/ANMERKUNGEN/VARIATIONEN	1116
485 WECKFÜLLSEL	1117
485.1 ZUTATEN	1117
485.2 ZUBEREITUNG	1118
485.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	1118
486 WEINCREME	1119
486.1 LISTE DER ZUTATEN	1119
486.2 ZUBEREITUNG	1119
487 WEIZENTORTILLAS	1121
487.1 ZUTATEN	1121
487.2 ZUBEREITUNG	1122
488 WEISSE BOHNEN	1123
488.1 ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN	1123
488.2 ZUBEREITUNG	1123
489 WEISSKOHL CHINASTYLE	1125
489.1 ZUTATEN	1125
489.2 ZUBEREITUNG	1125
489.3 HINWEISE	1125
490 WEISSKOHLSALAT	1127
490.1 WEISSKOHL - KLASSISCH EINFACH	1127
490.2 APFEL-WEISSKOHLSALAT	1128
490.3 WEISSKOHLSALAT MIT SPECK UND ZWIEBELN	1128
490.4 FRUCHTIGER WEISSKOHLSALAT	1129
490.5 WEISSKOHLSALAT MIT MÖHREN UND SELLERIE	1130
490.6 SAUERKRAUT-WEISSKOHLSALAT MIT BIRNE	1130
490.7 COLE SLAW	1131
490.8 WEBLINKS	1132
491 WESTFÄLISCHE GÖTTERSPEISE	1133
491.1 WESTFÄLISCHE GÖTTERSPEISE I	1133
491.2 WESTFÄLISCHE GÖTTERSPEISE II	1134
491.3 WESTFÄLISCHE GÖTTERSPEISE III	1135
491.4 WESTFÄLISCHE GÖTTERSPEISE IV	1136
492 WESTFÄLISCHES BLINDHUHN	1139
492.1 WESTFÄLISCHES BLINDHUHN I	1139
492.2 WESTFÄLISCHES BLINDHUHN II	1140
492.3 WESTFÄLISCHES BLINDHUHN III	1141

493 WOLKENKUCHEN	1143
493.1 ZUTATEN	1144
493.2 ZUBEREITUNG	1144
493.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	1145
494 WURST-GEMÜSE-PFANNE	1147
494.1 ZUTATEN	1147
494.2 ZUBEREITUNG	1147
494.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	1147
495 WURST-KÄSE SALAT NACH EMMENTALER ART	1149
496 EINLEITUNG	1151
497 REZEPT	1153
497.1 ZUTATEN	1153
497.2 SAUCE	1153
497.3 ZUBEREITUNG	1153
498 WÜRSTCHEN IM SCHLAFROCK	1155
498.1 WÜRSTCHEN IM SCHLAFROCK	1155
499 XAUCUTI	1159
499.1 ZUTATEN	1159
499.2 ZUBEREITUNG	1159
499.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	1160
500 YOGITEE	1161
500.1 ZUTATEN	1161
500.2 ZUBEREITUNG	1161
501 ZANDERFILET AUF SAUERKRAUT	1163
501.1 ZANDERFILET AUF SAUERKRAUT	1163
502 ZIMTSCHNECKEN	1165
502.1 ZUTATEN	1165
502.2 ZUBEREITUNG	1166
503 ZIMTSCHNECKEN (DK)	1167
503.1 ZUTATEN	1167
503.2 ZUBEREITUNG	1167
504 ZIMTSTERNE	1169
504.1 ZUTATEN	1169
504.2 ZUBEREITUNG	1169
504.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	1170
505 ZITRONENCREME	1171
505.1 ZUTATEN	1171
505.2 ZUBEREITUNG	1171
505.3 TIPPS/ANMERKUNGEN	1172

505.4	WARNUNG	1172
506	ZITRONENEIS	1173
506.1	ZUTATEN	1173
506.2	ZUBEREITUNG	1173
507	ZITRONENKUCHEN	1175
507.1	ZUTATEN	1175
507.2	ZUBEREITUNG	1175
508	ZUCCHINI-KARTOFFEL-SUPPE	1177
508.1	ZUTATEN	1177
508.2	ZUBEREITUNG	1177
508.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	1177
509	ZUCCHINISUPPE	1179
509.1	ZUTATEN	1179
509.2	ZUBEREITUNG	1179
509.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	1180
510	ZWIEBEL SAHNE TORTELLONI	1181
510.1	ZUTATEN	1181
510.2	ZUBEREITUNG	1181
510.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	1181
510.4	WARNUNG	1182
511	ZWIEBELKUCHEN	1183
511.1	ZUTATEN	1183
511.2	ZUBEREITUNG	1183
511.3	TIPPS/ANMERKUNGEN	1184
512	ZWIEBELSUPPE	1185
512.1	ZUTATEN	1185
512.2	ZUBEREITUNG	1186
512.3	VARIANTEN	1186
513	AUTOREN	1187
	ABBILDUNGSVERZEICHNIS	1189

1 Afrikanisches Huhn

Druckversion

Portionen: 6 Portionen

Zubereitungszeit: 30 - 45 min

Schwierigkeitsgrad:

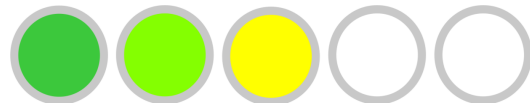


Abb. 8

Hinweise

Vegetarisch: Nein

Alkohol: Nein

Afrikanisches Huhn

1.1 Vorbemerkung

- Erdnüsse und Erdnussprodukte sind in der afrikanischen Küche eine übliche Zutat.

1.2 Zutaten

- 1800 g HÄHNCHENTEILE¹
- 60 ml PFLANZENÖL²
- 1 TL SALZ³
- 1 TL CURRYPULVER⁴
- 1 große ZWIEBEL⁵
- 1 große ROTE PAPRIKA⁶

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20H%FChnerfleisch](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20H%FChnerfleisch)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20%2D6L](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20%2D6L)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20KOCHSALZ](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Kochsalz)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20CURRY](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Curry)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ZWIEBEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Zwiebel)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20GEM%FCSEPAPRIKA](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Gem%FCsepaprika)

- 1 große TOMATE⁷
- 350 g roher WEISSER REIS⁸
- 60 g ERDNUSSBUTTER MIT STÜCKEN⁹
- 60 ml warmes WASSER¹⁰

1.3 Zubereitung

- Die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Die Paprika waschen, aufschneiden, entkernen und in Streifen schneiden.
- In einer großen Pfanne die Hähnchenteile im Pflanzenöl anbraten, dann das Fleisch heraus nehmen.
- Das Fett aus der Pfanne entfernen, ausgenommen 2 EL Fett und den Bratensatz. Currypulver und Salz in die Pfanne rühren, dann Zwiebelscheiben, Paprikastreifen und in Stücke geschnittene Tomate hineingeben, durchheben, zudecken und 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend das Fleisch wieder in die Pfanne legen. Zudecken und köcheln, bis das Fleisch gar ist.
- Das Fleisch heraus nehmen und auf eine große Platte legen.
- Die Erdnussbutter und das Wasser in die Pfanne geben und mit dem Gemüse verrühren. Zum Kochen bringen und anschließend über das Fleisch füllen.

1.4 Servierhinweise

Zu diesem Geflügelgericht passen Reis und Gemüse oder Salat.

Erfasst von: CADFAELL¹¹ 12:18, 31. Dez. 2006 (CET)

AFRIKANISCHES HUHN¹² AFRIKANISCHES HUHN¹³

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20TOMATE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Tomate)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20REIS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Reis)

9 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ERDNUSSBUTTER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Erdnussbutter)

10 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20WASSER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Wasser)

11 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACADFAELL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ACadfaell)

12 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEFL%FCGELREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gefl%FCGELREZEPTE)

13 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 Aioli

Druckversion



Abb. 16

Kategorie:

KOCHBUCH/ SAUCEN¹

Portionen:

für 4 Personen

Menge:

ca. 125 ml

Zubereitungszeit:

20-30 Minuten

Zeit bis Servierung:

sofort nach Zubereitung servierbar

Schwierigkeitsgrad:

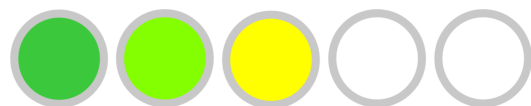


Abb. 17

Hinweise

Vegetarisch:

Vegan

Alkohol:

Nein

Benötigtes Zubehör

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)

Druckversion

Mörser und Pistill

Aioli (auch Allioli) ist eine katalanische Knoblauchcremesauce, welche typisch für die dortige Küche ist. Traditionell besteht die Aioli nur aus Knoblauch und Olivenöl, man kann aber auch weitere Zutaten wie Senf, Salz, Pfeffer, Chili, oder Eigelb hinzugeben. Dieses Rezept beschreibt hauptsächlich die klassische Aioli.

2.1 Zutaten

- ca. 8 Knoblauchzehen
- ca. 100 ml Olivenöl

2.2 Zubereitung

- Zunächst müssen die Knoblauchzehen vollständig von ihrer Hülle befreit werden. Danach werden die Zehen geviertelt.
- Nun gibt man die Knoblauchzehen in eine Mörserschale und beginnt sie mit einem Pistill zu zerkleinern. Wenn alles gut zerkleinert ist, gibt man ein wenig (ca. 5 ml) Olivenöl hinzu.
- Mit dem Pistill verrührt man Knoblauch und Öl bis der Knoblauch das Öl vollständig aufgenommen hat, dabei sollte man weiterhin Druck auf die Masse ausüben, sodass grobe Stückchen weiter zerkleinert werden.
- Nach und nach wiederholt man den vorigen Schritt, dabei ist immer darauf zu achten, dass man nicht zu viel Öl in die Schale gibt und dass sich Knoblauch und Öl vollständig verbinden. Man sollte sich dabei genug Zeit lassen, die Zubereitung dauert in der Regel mindestens 20 Minuten.

2.3 Tipps/Anmerkungen

- Wenn man zu viel Öl auf einmal hinzugibt, gerinnt die Aioli, deshalb immer vorsichtig dosieren.
- Sollte man ständig Probleme mit der richtigen Dosierung des Öls haben, kann man zusätzlich ein Eigelb mit in die Aioli geben, dann gerinnt sie nicht so schnell.
- Falls man kein Olivenöl zur Hand hat, tut es auch jedes andere Öl, ohne allzu große Auswirkungen auf den Geschmack.
- Aioli wird in der Regel auf Zimmertemperatur in einer separaten Schüssel serviert, sie passt zu fast allen mediterranen Gerichten, zu Gebrilltem, zu Gebratenem, Fisch, den meisten Gemüsen, oder kann als einfacher Dip verwendet werden.

AIOLI² AIOLI³ AIOLI⁴ AIOLI⁵

-
- 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20KZITANISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Kzitanische%20K%FCche)
 - 5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

3 All'arrabbiata

Druckversion



Abb. 18

Kategorie:

REZEPTE¹

Portionen:

6 - 8

Menge:

1,2 Liter

Zubereitungszeit:

45 Minuten

Zeit bis Servierung:

100 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 19

Hinweise

Vegetarisch:

Ja

Alkohol:

Ja (auch ohne möglich)

Benötigtes Zubehör

Topf mit Deckel, Kochlöffel

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AREZEPTE)

All'arrabiata ist ein sehr scharfe, vegetarische Nudel-Sauce.

3.1 Zutaten

- 3 Dosen Tomaten à 400 ml mit Saft
- 3 Zwiebeln
- 4 – 6 Knoblauchzehen
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 2 scharfe getrocknete rote oder 2 kleine grüne Chilischoten
- 1 EL getr. Thymian
- 1 EL getr. Rosmarin
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Tasse Rotwein (bevorzugt Chianti)
- 1 Tasse Wasser

3.2 Zubereitung

- Von den Dosentomaten die Strünke entfernen.
- Die Zwiebeln würfeln und gemeinsam mit dem zerdrückten Knoblauch in Olivenöl andünsten.
- Tomaten mit Saft dazugeben.
- Alles leicht zerstampfen (geht mit einem Kartoffelstamper wunderbar).
- Nun die restlichen Zutaten dazu, Deckel drauf und auf kleinster Hitze eine Stunde köcheln lassen.
- Anschließend erneut abschmecken, vielleicht mit etwas Zucker, Salz oder weiterem Chili.

3.3 Tipps/Anmerkungen

- Wer keinen Wein möchte, gibt etwas mehr Wasser in die Sauce.
- Neben Spaghetti eignen sich Penne Rigate, Spaghettini oder ganz feine Capellini sehr gut.

Erfasst von: STILZCHEN² 19:22, 14. Jan. 2010 (CET)

ALL'ARRABBIATA³ ALL'ARRABBIATA⁴ ALL'ARRABBIATA⁵ ALL'ARRABBIATA⁶

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ASTILZCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ASTILZCHEN)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCche)

4 Äplermagronen

Druckversion

Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad:

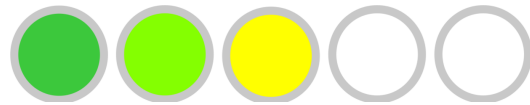


Abb. 27

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Äplermagronen sind ein einfaches Eintopfgericht aus dem schweizerischen Alpengebiet.

Wesentliche Bestandteile der Äplermagronen sind: Makkaroni, Kartoffeln, Käse, Zwiebeln und ein wenig Rahm oder Milch. Je nach Region werden auch noch andere Zutaten dazugefügt oder weggelassen. (Innerschweizer Art: wie oben jedoch noch Speckwürfel dazu, Urner Art: Zubereitung ohne Kartoffeln)

4.1 Rezept

4.1.1 Zutaten

- 400 g dicke MAKKARONI¹
- 250 g geschälte in Würfel geschnittene KARTOFFELN²
- 2 grosse ZWIEBELN³
- 2 EL BUTTER⁴ (keine Margarine)

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20PASTA](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Pasta)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20KARTOFFEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Kartoffel)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ZWIEBEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Zwiebel)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20BUTTER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Butter)

- 3 dl RAHM⁵ oder MILCH⁶
- 300 g geriebener HARTKÄSE⁷ (Sbrinz oder ähnliches. Kein Parmesan nehmen wegen Nebengeschmack!)
- evtl. noch kleine SPECKWÜRFEL⁸
- SALZ⁹ und PFEFFER¹⁰.

4.1.2 Zubereitung

Kartoffeln vorkochen (ca. 15 Minuten). Dann die Makkaroni mit den Kartoffeln weiter kochen, bis diese al dente sind. Die Zwiebeln in Streifen schneiden und zusammen mit der Butter goldgelb braten. Rahm resp. Milch aufkochen und einen Drittel des Käses dazugeben und gut rühren. Die Teigwaren und Kartoffeln mit dem übrigen Käse mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Älplermagronen in eine Bratpfanne geben und mit der Käsesauce übergießen. Die gebratenen Zwiebeln darüber verteilen und das ganze zugedeckt auf dem Herd erwärmen, bis der Käse schmilzt. Falls nötig nachwürzen.

Stammt von Wikipedia, Hauptautor war CHOEL¹¹

ALPLERMAGRONEN¹² ALPLERMAGRONEN¹³ ALPLERMAGRONEN¹⁴ ALPLERMAGRONEN¹⁵ ALPLERMAGRONEN¹⁶

NL:KOOKBOEK/ÄLPLERMAGRONEN¹⁷

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SAHNE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Sahne)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MILCH](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Milch)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20K%4E4SE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20K%4E4se)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SPECK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Speck)

9 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20KOCHSALZ](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Kochsalz)

10 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20PFEFFER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Pfeffer)

11 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACHOEL](http://de.wikipedia.org/wiki/Benutzer%3Achoel)

12 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

13 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20KARTOFFELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Kartoffelgerichte)

14 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

15 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20K%4E4SEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20K%4E4segerichte)

16 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEIZER%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schweizer%20K%FCche)

17 [HTTP://NL.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOOKBOEK%2F%20C4LPLERMAGRONEN](http://nl.wikibooks.org/wiki/Kookboek%2F%20C4lplermagronen)

5 Alternativer Sauerrahm

5.1 Sauerrahm (Schmant)

5.1.1 Produkte

TOFUTTI¹ Sour Supreme

- Zutaten: Wasser, teilweise HYDRIERTES² SOJAÖL³, isoliertes Sojaprotein, MALTODEXTRIN⁴, TOFU⁵, milchfrei hergestellte MILCHSÄURE⁶ (E 270), ZELLULOSE⁷ (E 460), JOHANNISBROTKERNMEHL⁸ (E 410), GUARKERNMEHL⁹ (E 412), CARRAGEEN¹⁰ (E 407), ZUCKER¹¹, SALZ¹², vegetarische Mono- und Diglyzerid¹³e, KONSERVIERUNGSMITTEL¹⁴: KALIUMSORBAT¹⁵ (E 202)
- Geschmack:
 - milder, leicht säuerlicher Geschmack, der ein wenig an Sojaischnee erinnert.
- Hinweise: CHOLESTERIN¹⁶frei

ZWERGENWIESE¹⁷ Natur Streich

- Zutaten: **Sonnenblumenkerne**, Wasser, **Sonnenblumenöl**, **Zitronensaft**, Meersalz
- Hinweise: Zutaten aus **Bio-Anbau**, ohne Milchprodukte, hefefrei, glutenfrei

ALTERNATIVER SAUERRAHM¹⁸ ALTERNATIVER SAUERRAHM¹⁹

1 [HTTP://WWW.TOFUTTI.COM/](http://www.tofutti.com/)
2 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/HYDRIERUNG](http://de.wikipedia.org/wiki/Hydrierung)
3 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SOJABOHNE](http://de.wikipedia.org/wiki/Sojabohne)
4 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/MALTODEXTRIN](http://de.wikipedia.org/wiki/Maltodextrin)
5 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/TOFU](http://de.wikipedia.org/wiki/Tofu)
6 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/MILCHSÄURE](http://de.wikipedia.org/wiki/Milchsäure)
7 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/ZELLULOSE](http://de.wikipedia.org/wiki/Zellulose)
8 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/JOHANNISBROTKERNMEHL](http://de.wikipedia.org/wiki/Johannisbrotkernmehl)
9 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/GUARKERNMEHL](http://de.wikipedia.org/wiki/Guarkernmehl)
10 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/CARRAGEEN](http://de.wikipedia.org/wiki/Carrageen)
11 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/ZUCKER](http://de.wikipedia.org/wiki/Zucker)
12 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SALZ](http://de.wikipedia.org/wiki/Salz)
13 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/GLYZERID](http://de.wikipedia.org/wiki/Glyzerid)
14 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/KONSERVIERUNGSMITTEL](http://de.wikipedia.org/wiki/Konservierungsstoff)
15 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/KALIUMSORBAT](http://de.wikipedia.org/wiki/Kaliumsorbat)
16 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/CHOLESTERIN](http://de.wikipedia.org/wiki/Cholesterin)
17 [HTTP://WWW.ZWERGENWIESE.DE/](http://www.zwergenwiese.de/)
18 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGANE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20vegane%20rezepte)
19 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20alle%20rezepte)

6 Amerikaner mit Hirschhornsalz

Druckversion

Portionen: ca. 30 Stück

Zubereitungszeit: ca. 45 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 56

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Amerikaner werden aus einer leichten Rührmasse hergestellt. Auf Grund ihres Triebmittels sind Amerikaner flache Gebäcke, da Hirschhornsalz nur in flachen Gebäcken verwendet werden darf. Die untere Seite der Amerikaner kann wahlweise mit Zucker (Fondant) oder Schokolade oder anderen streichfähigen Überzügen ausgarniert werden.

6.1 Zutaten

- 1000 g WEIZENMEHL¹
- 700 ml MILCH² (kalt)
- 500 g ZUCKER³
- 200 g Fett (MARGARINE⁴ / BUTTER⁵)
- 20 g HIRSCHHORNALZ⁶
- 10 g KOCHSALZ⁷

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20GETREIDEMEHL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Getreidemehl)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MILCH](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Milch)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ZUCKER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Zucker)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MARGARINE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Margarine)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20BUTTER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Butter)

⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20HIRSCHHORNALZ](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Hirschhornsalz)

⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20KOCHSALZ](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Kochsalz)

- 2 - 3 St. VOLLEI⁸
- (AROMA⁹)

6.2 Zubereitung

Fett, Zucker, Eier, Salz und Aroma zusammen schaumig schlagen/rühren. In die schaumig geschlagene Masse langsam unter ständigem Rühren die Milch und dann zirka 90% des Mehles hinzufügen. Die anderen 10% werden mit dem Hirschhornsalz sehr gut versiebt und zum Schluss unter die Masse gearbeitet. Die Masse wird auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech mit einer Lochtülle oder Eisportionierer oder mit Hilfe von zwei großen Esslöffeln aufgetragen. Die Masse sollte eine zähflüssige Konsistenz haben, da Amerikaner flach ausbacken sollten, um zu garantieren, dass das Hirschhornsalz vollständig austreibt. Sollte dies nicht der Fall sein und möchte man eher Amerikaner, die in der Gebäckmitte etwas höher sind, so muss man auf Hirschhornsalz verzichten und stattdessen Backpulver verwenden.

Die Amerikaner werden im vorgeheizten Backofen bei zirka 180 - 200°C 20 - 30 min ausgebacken. Nachdem die Amerikaner fertig gebacken sind, werden die noch heißen Amerikaner vom Backblech gelöst und mit der Unterseite nach oben zum Auskühlen an die Seite gestellt. Die kalten Amerikaner werden nun auf ihrer Unterseite wahlweise mit Fondant (Zucker) oder Schokoladenglasur überzogen.

(Aus Wikipedia, korrigierte Fassung eines Textes von w:BENUTZER:BM7505¹⁰)

AMERIKANER MIT HIRSCHHORNALZ¹¹ AMERIKANER MIT HIRSCHHORNALZ¹²

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20EI](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20EI)

9 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20K%FCNSTLICHES%20AROMA](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20K%FCNSTLICHES%20AROMA)

10 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BENUTZER%3ABM7505](http://de.wikipedia.org/wiki/Benutzer%3ABM7505)

11 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

12 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN)

7 Ananas-Insel

8 Ananas-Insel

Die Ananas-Insel ist ein Geschenk bzw. Mitbringsel in allerletzter Minute, und ist in weitestem Sinne als Obstsalat einzuordnen.

Wenn du mal irgendwohin eingeladen wirst, und hast rein gar nichts vorbereitet, dann springe schnell in den Supermarkt und besorge dir folgende Zutaten:

8.1 Zutaten

- eine reife Ananas
- eine grüne Paprika
- ein paar Trauben (vorzugsweise rote)
- zwei Schaschlikspieße
- evtl. ein paar Servietten

8.2 Zubereitung

- Du fragst deinen Gastgeber nach einem Serviertablett oder einer Tortenplatte oder einem großen Teller sowie nach einem großen Messer.
- Du schneidest von der Ananas das Grün ab, lässt dabei gerade so viel von der Ananas dran, dass du das Grün wie ein kleines Bäumchen auf das Tablett stellen kannst.
- Die Ananas wird einmal der Länge nach durchgeschnitten.
- Eine Hälfte wird mit der Schnittfläche nach unten auf den Teller gelegt, und bildet die Insel.
- auf beide Schaschlikspieße werden eine Reihe Trauben aufgerippt. Man lässt unten jeweils so viel frei, dass man die beiden "Stämme der Palmen" auf die Ananas stecken kann.
- Man schneidet in die Paprika an der Mittellinie ein Zick-Zack-Muster. Wenn man das Zick-zackmuster rundherum schneidet, hat man zwei Paprikahälften mit Zacken, die an eine Krone erinnern. Wenn man die einzelnen Zacken lang genug geschnitten hat, dann sehen die Hälften jetzt so aus, wie das Blätterdach einer Palme.
- Nach Entfernen der Kerne wird jetzt auf jeden der beiden Stämme ein Blätterdach aus Paprika aufgesteckt.
- Die andere Ananashälfte wird in Scheiben geschnitten, und vor der Insel drapiert. Sie sollen an die Wellen vor der Insel erinnern.
- Die übrigen Trauben können als weitere Deko dienen.
- fertig ist die Ananasinsel.

8.3 Zeitaufwand

Wenn man nicht lange nach den Utensilien suchen muss, so braucht man (abgesehen vom Einkauf) kaum mehr als 2 Minuten.

8.4 Tipps/Anmerkungen

- Die "Palmen" wirken gut, wenn sie leicht V-förmig aufgestellt werden. Jedoch sollten sie nicht zu sehr geneigt sein, denn sonst fallen sie leicht um.
- Da die Ananasscheiben leicht tropfen, ist es nicht verkehrt, auch ein paar Servietten bereit zu halten.
- Sollte man aus irgendwelchen Gründen keine Schaschlikspieße mehr im Supermarkt bekommen, so lohnt es sich bei einem Metzger, oder auch in einem Restaurant nachzufragen. Diese haben häufig zwei Holzspieße, die sie entbehren können. Rechne aber nicht damit, dass der Gastgeber welche hat.
- Sollte es fraglich sein, ob der Gastgeber überhaupt einen geeigneten Teller hat (was bei Studenten durchaus mal der Fall sein kann), so fragt man mal vorher in einer Bäckerei nach einer Kuchenplatte aus Pappe. Diese erfüllt auch ihren Zweck.

Erfasst von: MJCHAEL¹, am 25.05.2011

ANANAS-INSEL² ANANAS-INSEL³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AMJCHAEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AMjchael)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20OBSTGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Obstgerichte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

9 Apfel-Chili-Chutney



Abb. 71

Druckversion

Kategorie:	SAUCEN ¹
Portionen:	4-8 Personen
Menge:	ca. 750 g

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ASAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3ASaucen)

Druckversion

Zubereitungszeit: 30-45 Minuten

Zeit bis Servierung: 1 Tag

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 72

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Benötigtes Zubehör

Messer, Topf, verschließbares Glas zur Aufbewahrung, evtl. Mixer



Abb. 73

9.1 Zutaten

- 6-10 Äpfel je nach Größe
- 1-2 rote Chili (je nach gewünschter Schärfe)
- 250 ml Apfelessig
- 100 ml Balsamico

- 100 g Zucker
- 75 g Ingwer
- Schnittlauch (2 Finger dickes Bündel, alternativ Frühlingszwiebel oder Chalotten)
- 2 gehäufte EL Kurkuma
- 1 gehäufte EL Koriandersamen (gemahlen)
- 1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- Zitronensaft
- Salz

9.2 Zubereitung

Anmerkung: Wer eine feine Paste statt eines groberen Chutney bevorzugt kann statt die Zutaten fein zu schneiden diese nach dem Kochen auch einfach mixen.

- Äpfel und Ingwer schälen, Ingwer fein würfeln
- Äpfel und Ingwer in beiden Essigen mit Zucker kochen bis sie zerfallen oder sich leicht zerdrücken lassen.
- Äpfel zu einer Paste rühren und Kurkuma, Koriander und Kreuzkümmel unter leichtem köcheln einrühren und mit Salz und Zitrone abschmecken.
- Chili in feinste Würfel schneiden, Schnittlauch in 2-3 mm dicke Röllchen schneiden.
- Je nach gewünschter Schärfe Chili und Schnittlauch mit aufkochen oder, um weniger Schärfe zu erzielen, in die von der Flamme genommene Paste einrühren.
- Das Glas mit kochendem Wasser ausspülen und das Chutney heiß einfüllen und sofort verschließen
- Mindestens einen Tag kühl lagern

9.3 Verwendung

Fleischgerichte

zu Geflügel, Fisch oder Schwein, gedünstet oder gebraten

Dip

mit Naan-Fladen oder Papadam

Würzen

von Saucen und Curry-Gerichten

Brotaufstrich

KATEGORIE:KOCHBUCH/ ALLE REZEPTE² KATEGORIE:KOCHBUCH/ VEGETARISCHE REZEPTE³ KATEGORIE:KOCHBUCH/ VEGANE REZEPTE⁴ KATEGORIE:KOCHBUCH/ INDISCHE KÜCHE⁵ KATEGORIE:KOCHBUCH/ SAUCEN⁶

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGANE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegane%20Rezepte)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20INDISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Indische%20K%FCche)
6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)

10 Apfelbrot

Apfelbrot

10.1 Zutaten

Für zwei größere Kastenformen benötigt man (für zwei kleinere alles auf 750g Äpfel umrechnen):

10.1.1 Der Teig

- 1kg Äpfel
- 330g Zucker (oder, bei Zuckerunverträglichkeit Apfeldicksaft verwenden, Menge steht auf der Flasche)
- 1 Päckchen Vanillezucker (oder Vanille)
- 1 gr. EL Zimt
- 1 gr. EL Kakao
- 1-2 Msp. Nelken
- 1-2 Msp. Lebkuchengewürz
- 4 EL Rum
- 270g Rosinen
- 270g ganze Haselnüsse
- 670g Mehl
- 2 Päckchen Backpulver
- evtl. ein Schuss Apfelsaft

10.2 Zubereitung

- Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Alle Zutaten bis auf Mehl und Backpulver gut mischen und über Nacht ziehen lassen.
- Restliche Zutaten am anderen Tag dazugeben und gut mischen.
- Falls der Teig zu fest ist, etwas Apfelsaft hinzugeben.
- Kastenformen buttern und mehlen oder mit Backpapier auskleiden.
- Teig auf beide Formen verteilen.
- bei 175 Grad Celsius ca. 90-95 Minuten mit Alufolie bedeckt backen, die letzten 10-15 Minuten die Folie abnehmen, damit der Kuchen etwas bräunt.

APFELBROT¹ APFELBROT²

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

11 Apfelkuchen

Druckversion

Zubereitungszeit:

1 - 1,25 h

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 95

Hinweise

Vegetarisch:

Ja

Alkohol:

Nein

11.1 Zutaten

Guss:

- 40 g MEHL¹
- 40 g ZUCKER²
- 2 EIER³
- 40 ml MILCH⁴

Teig:

- 250 g WEISSMEHL⁵
- 100 g BUTTER⁶
- 3 Prisen SALZ⁷

Auflage:

- 3 ÄPFEL⁸

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20GETREIDEMEHL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Getreidemehl)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ZUCKER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Zucker)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20EI](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Ei)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MILCH](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Milch)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20WEISSMEHL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Weissmehl)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20BUTTER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Butter)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20KOCHSALZ](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Kochsalz)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%C4PFEL](http://de.wikibooks.org/wiki/%C4PFEL)

11.2 Zubereitung

Guss

Mit dem Schneebesen verrühren, bis ein glatter Guss entstanden ist.

Teig

Die Zutaten vermengen und soviel kaltes WASSER⁹ begeben, bis ein fester, glatter Teig entsteht.

Backen

Kuchenblech von *28 cm* Durchmesser, leicht fetten und darauf den Teig ausrollen. Ca. 3 ÄPFEL¹⁰ schälen, in Stücke schneiden und den Teig damit belegen. Mit dem Guss auffüllen und bei *210 °C 45 Minuten* im Ofen backen. Auf gute Unterhitze achten, so wird der Kuchen schön knusprig. Nach dem Backen kurz auskühlen lassen und dann aus der Form nehmen.

11.3 Weblinks

- REZEPT SCHNELLE APFELTORTE¹¹ – Runder Apfelkuchen
- REZEPT APFELKUCHEN MIT SCHOKOGUSS¹² – Apfelkuchen in Kastenform

APFELKUCHEN¹³ APFELKUCHEN¹⁴ APFELKUCHEN¹⁵

9 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20WASSER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Wasser)

10 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20APFEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Apfel)

11 [HTTP://WWW.WINNEGIRL.DE/BACKREZEPTRE/REZEPT-APFELTORTE-BACKEN.HTML](http://www.winnegirl.de/backrezepte/rezept-äpfeltorte-backen.html)

12 [HTTP://WWW.WINNEGIRL.DE/BACKREZEPTRE/REZEPT-APFELKUCHEN-MIT-SCHOKOGUSS-BACKEN.HTML](http://www.winnegirl.de/backrezepte/rezept-äpfelkuchen-mit-schokoguss-backen.html)

13 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTRE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

14 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%4Ck%20und%20Kuchen)

15 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20APFELREZEPTRE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Apfelrezepte)

12 Apfelmüsli

Druckversion

Zubereitungszeit:

ca. 30 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 110

12.1 Apfelmüsli

(Apfelmüsli nach Anna Margaretha Gessner-Kitt (1680))

12.1.1 Zutaten

- ÄPFEL¹
- BUTTER²
- WEIN³
- ZIMT⁴
- ZUCKER⁵

12.1.2 Zubereitung

Die Äpfel schälen und in Brocken schneiden, dann waschen. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen, dann die Äpfel und ein wenig Wein hinzugeben. Das Ganze dann mit Zimt und Zucker abschmecken und zudecken.

APFELMÜSLI⁶ APFELMÜSLI⁷ APFELMÜSLI⁸ APFELMÜSLI⁹

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20APFEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Apfel)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20BUTTER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Butter)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20WEIN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Wein)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ZIMT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Zimt)
 - 5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ZUCKER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Zucker)
 - 6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20OBSTGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Obstgerichte)
 - 8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20APFELREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Apfelrezepte)
 - 9 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

13 Apfelfannkuchen

Druckversion

Kategorie: EIER- UND MEHLSPEISEN¹

Portionen: 2

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 125

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AEIER-%20UND%20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AEier-%20und%20Mehlspeisen)

14 Apfelfannkuchen



Abb. 126: Apfelfannkuchen

Apfelfannkuchen sind PFANNKUCHEN¹ mit Apfelstückchen. Da Äpfel das ganze Jahr über erhältlich sind, kann man sie jederzeit schnell zubereiten.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20EIERPFANNKUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Eierpfannkuchen)

15 Apfelfannkuchen - I

15.1 Zutaten

- 250 g MEHL¹
- 30 g BUTTER²
- 3 leicht säuerliche ÄPFEL³
- 3 EIER⁴
- 1/2 l MILCH⁵
- 1 TL BACKPULVER⁶
- 1 TL SALZ⁷
- PUDERZUCKER⁸

15.2 Zubereitung

- Schritt 1 – Der Teig

Die Äpfel werden geschält und in schmale Scheiben geschnitten. Mehl, Backpulver sowie einen TL Salz in einer Schüssel vermengen. Eier und Milch in einer separaten Schüssel verquirlen, anschließend in die Mehlmischung hinzufügen.

- Schritt 2 - Braten

Mit heißer Butter in der Pfanne den Teig mittels einer Schöpfkelle in die Pfanne geben. Danach die Apfelscheiben drauflegen. Von beiden Seiten goldbraun braten.

Auf einem Teller servieren und mit Puderzucker bestreuen.

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20GETREIDEMEHL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Getreidemehl)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20BUTTER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Butter)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20APFEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Apfel)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20EI](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Ei)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MILCH](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Milch)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20BACKPULVER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Backpulver)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20KOCHSALZ](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Kochsalz)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20PUDERZUCKER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Puderzucker)

16 Apfelfannkuchen - II



Abb. 127

16.1 Zutaten

- 75 g WEIZEN-VOLLKORNMEHL¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20GETREIDEMEHL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Getreidemehl)

- 2 EIER²
- 25 g gemahlene HASELNÜSSE³
- 10 g BUTTERSCHMALZ⁴ oder BUTTER⁵
- AHORNSIRUP⁶ (als Belag)
- 1/4 l BUTTERMILCH⁷
- 1 EL MINERALWASSER⁸
- 2 kleine ÄPFEL⁹ (Elstar)
- Prise SALZ¹⁰
- ZIMTPULVER¹¹

16.2 Zubereitung

- Schritt 1 – Der Teig

Die Eier in einer Rührschüssel aufschlagen. Nach und nach Mehl im Wechseln mit der Buttermilch hinzufügen, dabei rühren bzw. mit dem Mixer mixen. Haselnüsse und Salz begeben wie untermischen Den Teig mit 1 EL Mineralwasser verdünnen.

- Schritt 2 – Die Äpfel

Äpfel waschen, entkernen und in Ringe schneiden. 1 TL Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen und die Apfelfringe dicht hineinlegen. Danach gibt man etwa 1/4 des Teiges darüber, damit man 4 Apfelpfannkuchen erhält.

- Schritt 3 - Braten

Bei schwacher Hitze mit Deckel den Pfannkuchen etwa 3 Minuten backen. Wenden und ebenfalls von der anderen Seite goldgelb braten lassen.

Mit dem Ahornsirup und Zimt den Pfannkuchen anrichten.

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20EI](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20EI)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20HASELNUSS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20HASELNUSS)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20BUTTERSCHMALZ](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20BUTTERSCHMALZ)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MEHL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20MEHL)
6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SIRUP](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20SIRUP)
7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20BUTTERMILCH](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20BUTTERMILCH)
8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MINERALWASSER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20MINERALWASSER)
9 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20APFEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20APFEL)
10 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20KOCHSALZ](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20KOCHSALZ)
11 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ZIMT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20ZIMT)

17 Weblinks

- VIELE INTERESSANTE PFANNEKUCHENREZEPTE¹
- DIVERSE REZEPTE FÜR PFANNEKUCHEN UND ÄHNLICHES²

Erfasst von: METOC³, am 18. Januar 2006

APFELPFANNKUCHEN⁴ APFELPFANNKUCHEN⁵

¹ [HTTP://WWW.PFANNEKUCHEN.DE/PFANNE1.HTM](http://www.pfannekuchen.de/pfanne1.htm)

² [HTTP://WWW.HAUSFRAUENSEITE.DE/REZEPTE/MEHLSPEISE/PFANNEKUCHEN/](http://www.hausfrauenseite.de/rezeppte/mehlspeise/pfannekuchen/)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AMETOC](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AMetoc)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIER-%20UND%20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Eier-%20und%20Mehlspeisen)

18 Apfelstrudel

Druckversion



Abb. 142

Portionen:

6 - 8 Portionen

Zubereitungszeit:

ca. 1,5 - 2 h

Schwierigkeitsgrad:

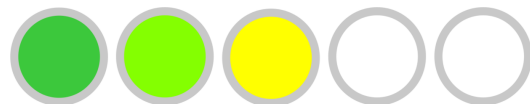


Abb. 143

Hinweise

Vegetarisch:

Ja

Alkohol:

Ja/ Nein

Apfelstrudel ist eine traditionelle österreichische und böhmische Mehlspeise und gehört zu den bekanntesten STRUDEL¹n. Er wird aus STRUDELTEIG², TOPFENTEIG³ oder BLÄTTERTEIG⁴ zubereitet.

Wird Strudelteig aus Mehl, Salz, Wasser und Öl verwendet, kann man den Teig hauchdünn ausziehen (der ausgezogene Teig sollte so dünn sein, dass man eine daruntergelegte Zeitung lesen

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20STRUDEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Strudel)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20STRUDEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Strudel)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20QUARKTEIG%20%28TOPFENTEIG](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Quarkteig%20%28Topfenteig)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20BL%E4TTERTEIG](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Bl%C3%A4tterteig)

kann). So ein Strudel wird dann *ausgezogener Apfelstrudel* genannt, im Gegensatz zu Apfelstrudel aus anderen Teigarten, die ausgewalkt werden.

18.1 Zutaten für die Fülle

- etwa 1 kg aromatische, süß-säuerliche oder säuerliche Äpfel ⁵, geschält und feinblättrig geschnitten
- 50 g zerlassene BUTTER⁶ oder MARGARINE⁷
- ca. 1 EL RUM⁸ oder eine andere aromatische Spirituose
- 50 g ROSINEN⁹
- SEMMELBRÖSEL¹⁰ (Paniermehl)
- 2 - 3 EL gemahlene HASELNUSS¹¹ oder gehackte MANDELN¹²
- 1-2 KL ZIMT¹³
- 100 g ZUCKER¹⁴
- STAUBZUCKER¹⁵ (Puderzucker)

18.2 Zubereitung

- Strudelteig zubereiten, während er „geht“, die Fülle zubereiten,
- Butter oder Margarine schmelzen und mit einem Backpinsel die Hälfte davon auf den Teig streichen, anschließend mit den Semmelbröseln bestreuen.
- Rosinen, Nüsse oder Mandeln, Zucker mit den Äpfeln mischen und auf dem Teig verteilen, dann mit dem Rum bespritzen und an den Seiten jeweils 3 cm freilassen.
- Die Teigländer umschlagen und von der Längsseite her damit beginnen, den Strudel aufzurollen. Die Enden zusammendrücken.
- 45-55 Minuten bei 180 - 200 °C (Umluftherd) backen. Dabei mit der restlichen Butter/Margarine bestreichen.
- Mit Staubzucker bestreuen

Für den Anfang ist es einfacher, den Teig zu halbieren und zwei kleine Strudeln daraus zu backen. Hier gibt es ein sehr anschauliches Video dazu: VIDEO ZUBEREITUNG APFELSTRUDEL¹⁶

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20APFEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Apfel)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20BUTTER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Butter)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MARGARINE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Margarine)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20RUM](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Rum)

9 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ROSINE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Rosine)

10 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SEMMELBR%F6SEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Sammelbr%F6sel)

11 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20HASELNUSS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Haselnuss)

12 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MANDEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Mandel)

13 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ZIMT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Zimt)

14 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ZUCKER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Zucker)

15 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20PUDERZUCKER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Puderzucker)

16 [HTTP://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=1TP28KUEFLY&FEATURE=PLAYER_EMBEDDED/](http://www.youtube.com/watch?v=1TP28KUEFLY&feature=player_embedded/)

18.3 Ausgezogener Apfelstrudel

Zuerst löst man eine Prise Salz in lauwarmem Wasser, verquirlt Speiseöl darin und mischt das Ganze mit Weizenmehl (Weißmehl). Längeres Verkneten des Teiges führt u.a. zu einer guten Durchmischung der Zutaten. Den fertigen am besten weichen Teigbatzen bestreicht man rundum mit Öl (damit die Oberfläche nicht austrocknet und nicht rissig wird) und lässt ihn bei Zimmertemperatur „gehen“. Währenddessen bereitet man die Fülle vor. Diese besteht aus (von Kerngehäuse und Schale befreiten) blättrig geschnittenen Äpfeln, Rosinen und in Butter gerösteten Semmelbröseln (Paniermehl), abgeschmeckt mit einigen Kaffeelöffeln voll Zimt und mit Kristallzucker.

Die trockenen Rosinen und die Semmelbrösel helfen, den austretenden Saft der Äpfel zu binden. Um einen saftigen Strudel zu erhalten, sollten saftige, beim Backen festbleibende, säuerlich-aromatische Apfelsorten verwendet werden, wie zum Beispiel Elstar oder Schöner aus Boskoop.

Die Kunst der Zubereitung besteht im guten Verkneten der Zutaten und vor allem im *Ausziehen* des Teigs. Das Ausziehen erfolgt zuerst nach Manier der Pizzabäcker über die Handrücken, dann auf einem sauberen mit Mehl bestäubten ausreichend großen Tuch. Das Tuch muss unbedingt größer sein als das spätere ausgezogene Teigblatt. Auf das nun ausgezogene Teigblatt wird zerlassene (geschmolzene) Butter gesprenkelt oder vorsichtig gepinselt oder getupft (der dünne Teig reißt leicht). Die Hälfte der Fläche wird mit der Fülle dicht belegt. Geübte Köche und Köchinnen belegen den Teig mit den einzelnen Zutaten und zuckern „nach Erfahrung“.

Mithilfe des Tuches lässt sich der Strudel gut zusammenrollen und auf das Backblech oder wie auch üblich in einen gefetteten rechteckigen Bräter (bairisch, süddeutsch, österreichisch Reindl oder Reine mit zwei Henkeln) mit der „Naht“ nach unten legen. Da nur die Hälfte des Teiges belegt wurde, ergibt sich, dass die Fülle in mehr als eine Lage Teig gewickelt ist und der Teig samt schwerer sperriger Fülle nicht nachträglich reißt. Die aufgepinselte Butter zwischen den Teigschichten bewirkt, dass der gebackene Teig später wie Blätterteig aufspaltet und die äußere Teigschicht knusprig bleibt. Der fertig gerollte Strudel wird vor dem Backen noch mit zerlassener Butter bestrichen und dann im Backofen bei ca. 150°C gebacken bis er goldbraun ist.

Er sollte frisch, am besten noch warm serviert werden. Wenn die Farbe nicht ansprechend goldbraun wurde, wird er oft teilweise mit Staubzucker überpudert aufgetragen. Gelegentlich wird der Apfelstrudel auch mit Vanillesauce, Vanilleeis oder Schlagobers (Schlagsahne) serviert, was aber nicht der traditionellen Zubereitung entspricht.



Abb. 145: Apfelstrudel aus Blätterteig

Varianten sind mit Zusätzen von gestiftelten Mandeln, gehackten Walnüssen, mit in Rum getränkten Rosinen, geriebener Zitronenschale, in Zitronensaft sautierten Äpfeln oder zusätzlich mit einer Milchrahm-Eier-Mischung oder die Verwendung von Germteig (Hefeteig), Topfenteig (Quarkteig) oder Blätterteig.

Der österreichische Koch Franz Maier-Bruck (Hotel Sacher, Wien), der u.a. das Standardwerk *Vom Essen auf dem Lande – Das große Buch der österreichischen Bauernküche und Hausmannskost* verfasste, beschreibt dariner den *Altwiener ausgezogenen Apfelstrudel* mit den zusätzlichen Zutaten *saurer Rahm* und *Rum*, der Strudel wird vor dem Backen mit einer *Eierfettstreiche* aus Ei und zerlassener Butter bestrichen. Es empfiehlt zudem, den Strudel während der Backzeit (von ca. 25 Minuten) zwischenzeitlich mit Milch zu begießen und die Teigenden und -ränder vor dem Einwickeln abzuschneiden und zu Suppeneinlage (Nockerl (=Spätzle), Nudeln oder „Gerstl“) weiterzuverarbeiten.

18.4 die Zubereitung für Eilige

Etwa ein halbes Glas gekauftes Apfelmus mit etwa zwei handvoll Rosinen und soviel Semmelbröseln (Paniermehl) und/oder Knödelbrot (Semmelwürfel) mischen, dass es ohne zu Zerrinnen streichfähig ist (Semmelbrösel kurz darin quellen lassen), Fertigteig laut Anleitung auf der Packung ausbreiten, den Backofen vorheizen, den Teig mithilfe der Finger mit Speiseöl benet-

zen und dann zur Hälfte mit der Apfelfülle bestreichen, mit Apfelstrudelgewürz oder nur Zimt bestreuen, den Strudel zusammenwickeln und aufs Backblech schieben, die Strudeloberfläche ebenfalls mit Öl fetten. Backen und frisch noch warm servieren. Beim nächsten MaL hat man dann die richtigen Mengen schon *im Griff*.

APFELSTRUDEL¹⁷ APFELSTRUDEL¹⁸ APFELSTRUDEL¹⁹ APFELSTRUDEL²⁰ APFELSTRUDEL²¹

17 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

18 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

19 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20OBSTGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Obstgerichte)

20 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20APFELREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Apfelrezepte)

21 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20%D6STERREICHISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20%D6sterreichische%20K%FCche)

19 Artischocken und Spargel in Apfelwein

Druckversion

Kategorie: ITALIENISCHE KÜCHE¹

Portionen: 4

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:

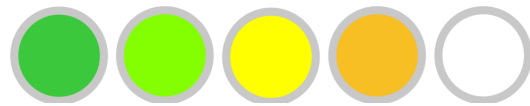


Abb. 160

Hinweise

Vegetarisch: Nein

Alkohol: Ja

Artischocken und Spargel in Apfelwein ist ein italienischer Salat (orig. Name *Carciofi e asparagi al sidro*) der warm serviert wird.

19.1 Zutaten

- 400 g grüner Spargel
- 3 Tomaten
- 8 ARTISCHOCKE²nherzen (Glas oder Dose)
- 1 Schalotte
- 40 g roher Schinken, in Scheiben geschnitten
- einige Blätter frischen Basilikum
- 3 EL Olivenöl
- 1 Glas Apfelwein (ca. 0,2 l)
- Salz und Pfeffer n.B.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AITALIENISCHE%20K%FCcHE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKATEGORIE%3AITALIENISCHE%20K%FCcHE)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/ARTISCHOCKE](http://de.wikibooks.org/wiki/ARTISCHOCKE)

19.2 Benötigte Küchenutensilien

- 1 passender Topf
- 1 Pfanne
- 1 Servierplatte

19.3 Zubereitung

- Den Spargel waschen und putzen, in 4-5 cm lange Stücke schneiden und über Dampf etwa 8-10 Minuten garen, dann abkühlen lassen
- Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
- Die Artischockenherzen abtropfen lassen und vierteln. Die Schalotte pellen und feinhacken. Den Schinken in kleine Streifen schneiden, das Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter grob zerschneiden.
- Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Schalotte darin angehen lassen, ohne sie zu bräunen, den Schinken zugeben und kurz anbraten, dann den Apfelwein angießen. Die Flüssigkeit bei lebhaftem Kochen um die Hälfte reduzieren, Spargel und Artischocken zugeben und beides heiß werden lassen. Die Tomaten und das Basilikum zufügen, salzen und pfeffern, auf eine Servierplatte umfüllen und warm servieren.

19.4 Tipps/Anmerkungen

- **Grüner Spargel** muss nicht geschält werden, es genügt, wenn man die holzigen unteren Teile abschneidet. Da die Köpfe rascher weich werden, als die restliche Spargelstange, sollte man sie nur etwa 5 Minuten garen.
- **Apfelwein** - in Frankreich "Cidre" genannt - ist ein erfrischendes Getränk mit geringem Alkoholgehalt. Der französische Cidre ist meist süßer als der vor allem in Hessen beliebte und dort recht herbe "Äppelwoi".
- **Empfohlene Weine:** *Freisa di Chieri* (Piemont) bei 16 °C oder *San Martino della Battaglia* (Venetien) bei 10°C

Erfasst von: --NIXALSVERDRUSS³ 08:52, 12. Mär 2006 (UTC)

ARTISCHOCKEN UND SPARGEL IN APFELWEIN⁴ ARTISCHOCKEN UND SPARGEL IN APFELWEIN⁵

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AALF1958](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AALF1958)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SALATREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Salatrezepte)

20 Asiatische Nudelsuppe

Asiatische Nudelsuppe, vermutlich nicht authentisch, aber einfach und mit Asia-Feeling.

20.1 Zutaten für 2 Personen

- 500 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
- 20 g frischer Ingwer
- 5 Knoblauchzehen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 4 Champignons
- Saft 1/2 Zitrone oder Limette
- 1 EL Sojasoße
- 150 g asiatische Nudeln

20.2 Zubereitung

- Brühe erhitzen. Ingwer und Knoblauch schälen, grob hacken und in einem Tee-Filterbeutel oder Mulltuch in die Suppe geben und eine halbe Stunde bei niedriger Hitze ziehen lassen.
- Nudeln nach Anweisung auf der Packung separat zubereiten.
- Gemüse putzen, in feine Scheiben schneiden und wenige Minuten vor Ende der halben Stunde zugeben.
- Beutel entfernen und Suppe mit Zitronensaft und Sojasoße abschmecken und Nudeln zugeben.

20.3 Tipps/Anmerkungen

- Nach Geschmack können auch andere Gemüse verwendet werden, z.B. Mangold oder Möhren. Gemüse mit längerer Garzeit wie Möhren entsprechend länger vorher zugeben.
- Eine kleine Portion Geflügelfleisch - in der Brühe gegart oder in Sojasoße mariniert und kurz gebraten - macht die Suppe noch haltvoller.

Erfasst von: kochhaus, am 08.02.2009

ASIATISCHE NUDELSUPPE¹ ASIATISCHE NUDELSUPPE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf)

21 Auberginensalat

Überblick

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

4 Personen

?? kcal/?? kJ

35 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 175: Problemlos

Auberginensalat (orig. Ital.: *Melanzane in insalata*) ist eine leckere mediterrane Salatvariante für Frühling und Sommer.

21.1 Zutaten

- 4 Auberginen
- 1 Bund Petersilie
- 1-2 Knoblauchzehen
- 4 Sardellenfilets
- Salz n.B.
- Weißweinessig n.B.
- 1 Messerspitze getrocknete Chillischoten
- Olivenöl extra vergin n.B.

21.2 Benötigte Utensilien

- 1 Grill
- 1 kleine Schüssel
- 1 Salatschüssel

21.3 Zubereitung

1. Die Auberginen putzen und längs in etwa 2cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf den heißen Grill legen, etwa 15-20 Minuten garen und dabei mindestens einmal wenden, dann abkühlen lassen.

2. Zwischenzeitlich Petersilie waschen, trocken tupfen und zusammen mit dem geschälten Knoblauchzehen feinhacken. Die Sardellenfilets waschen, abtupfen und klein schneiden. Die abgekühlten Auberginen in Streifen schneiden und in eine Salatschüssel geben.
3. In einer kleinen Schüssel Salz in Essig auflösen, die getrocknete Chilischote zugeben und unter Hinzugabe des Öls untermischen. Petersilie, Knoblauch und Sardellen zur Sauce geben, diese dann über die Auberginen gießen, gut durchmischen und servieren.

21.4 Tipps/Anmerkungen

- Um den Auberginen Wasser zu entziehen, kann man die Scheiben vor dem Grillen salzen und 30 Minuten ruhen lassen. Dann tupft man sie vorsichtig, aber gründlich ab.

21.5 Wissenswertes

Die Petersilie (*Petroselinum crispum*) ist ein bereits seit der Antike bekanntes und viel genutztes Küchenkraut, das man auch zu Heilzwecken gegen Ohrenschmerzen, Rheuma und Leberleiden nutzte.

Erfasst von: --ALF1958¹ 11:24, 20. Jan 2006 (UTC)

AUBERGINENSALAT² AUBERGINENSALAT³ AUBERGINENSALAT⁴

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AALF1958](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AALF1958)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCche)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SALATREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Salatrezepte)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

22 Ausgebackene Zucchini Blüten

22.1 Zutaten für 5 Portionen

- 15 Zucchini Blüten
- 100g Mehl
- 100ml Milch
- 1 Ei
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Öl zum Ausbacken

22.2 Zubereitung

Die Blüten waschen und die Stängel entfernen. Aus Mehl, Milch, Ei, Olivenöl und Salz einen Ausbackteig zubereiten. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zucchini Blüten einzeln durch den Backteig ziehen und im Öl ausbacken.

Zucchini Blüten sind in ausgewählten Feinkost- und Lebensmittelgeschäften auf Bestellung erhältlich, oder im eigenen Garten zu ernten.

--marhac 16:07, 8. Jul. 2009 (CEST)

AUSGEBACKENE ZUCCHINIBLÜTEN¹ AUSGEBACKENE ZUCCHINIBLÜTEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ZUCCHINIREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20ZucchiniRezepte)

23 Badische Schneckensuppe

Druckversion

Portionen: 3 - 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 - 1,5 h

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 191

Hinweise

Alkohol: Nein

Badische Schneckensuppe

Sie ist eine sehr deftige Angelegenheit. Ihr Ursprung reicht wohl bis ins Mittelalter, da aus dieser Zeit viele Schneckenrezepte stammen. Die Schnecken durften während der Fastenzeit gegessen werden, da sie, so die Bibel, weder Fisch noch Fleisch seien. Das badische Schneckensüpple war ursprünglich ein *Arme-Leute-Essen*, denn wer nicht genügend Geld hatte, um Fleisch zu kaufen, musste auf das zurückgreifen, was die Natur zu bieten hatte.

23.1 Zutaten

- 1 Dutzend Schnecken
- 2 l Brühe
- 200 g saure Sahne
- 1 kg KARTOFFELN¹
- 2-6 Zehen Knoblauch
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F_TECHNIKEN%2F_KARTOFFELN_ZUBEREITEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_Techniken%2F_Kartoffeln_zubereiten)

23.2 Zubereitung

- Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln und Knoblauch in der Brühe weichkochen und mit Hilfe eines Pürierstabes oder besser eines Kartoffelstampfers pürieren.
- Mit der Sahne, den Kräutern und den Gewürzen abschmecken und die Schnecken in der Suppe ZIEHEN² lassen.

23.3 Tipps/Anmerkungen

- Nur Achatschnecken verwenden, da diese besser schmecken. Rezept kann auch mit Safran(-fäden) verfeinert werden.
- Etwas gewöhnungsbedürftig.

BADISCHE SCHNECKENSUPPE³ BADISCHE SCHNECKENSUPPE⁴ BADISCHE SCHNECKENSUPPE⁵

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F_TECHNIKEN%2F_ZIEHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_Techniken%2F_Ziehen)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf6Pfe)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHNECKENREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schneckenrezepte)

24 Bananenbrot

Bananenbrot, ein leckeres, süßliches Brot.



Abb. 199: Bananenbrot

Am besten noch warm mit frischer Butter und/oder Marmelade genießen.

24.1 Zutaten

- 3 reife Bananen
- 200 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 300 g Mehl
- 1/2 kleinen Löffel Salz
- 1 kleinen Löffel Backpulver
- 2 große Löffel Öl

24.2 Zubereitung

Die Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Die zerdrückten Bananen, den Zucker, das Ei und den Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und alles gut vermischen. Das Mehl nach und nach dazugeben. Dann das Salz, das Backpulver und das Öl unterrühren. Die Bananemischung in eine ausgefettete Kastenbackform (25 cm Länge) füllen. Das Brot bei 180° etwa 50 Minuten lang backen.

24.3 Tipps/Anmerkungen

- Nach Geschmack können auch zum Schluss 4 große Löffel Rosinen unter den Teig gerührt werden.

Erfasst von: Katha

Bremen, am 08.02.2008

BANANENBROT¹ BANNENBROT²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BROT%20UND%20BR%2F6TCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Brot%20und%20Br%2F6Tchen)

25 Bananenkuchen

Druckversion



Abb. 207

Menge:

1,2 - 1,5 kg

Zubereitungszeit:

1 - 1,5 h

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 208

Hinweise

Vegetarisch:

Ja

Alkohol:

Nein

Dieses Rezept stammt ursprünglich aus den USA.

25.1 Zutaten

- 250 g Butter oder Margarine

- 200 g Zucker,
- 4 Eier,
- 1 Päckchen Vanillinzucker,
- 400 g Mehl,
- 125 ml Milch,
- 1 Päckchen Backpulver,
- 2 sehr reife Banane,
- 75 g gehackte Walnüsse,
- eine Prise Salz,

25.2 Zubereitung

1. Die Bananen zu Brei zerdrücken.
2. Die Butter mit dem Zucker in einer Rührschüssel schaumig rühren. Vanillinzucker, Salz, Walnüsse, Bananen und Eier zugeben und kräftig verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Abwechselnd Mehl und Milch in den Teig einrühren. Der Teig sollte etwas flüssig sein.
3. Eine Kastenform mit Butter einfetten und den Teig einfüllen.
4. Den Kuchen auf der mittleren Schiene 55-70 min. bei 180 °C (vorgeheizter Ofen) backen. Abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen.

25.3 Variationen

- Der Bananenteig wird kräftiger, wenn man ihn mit Vollkornmehl und braunem Zucker zubereitet. Dann braucht der Teig etwas mehr Flüssigkeit.
- Statt Walnüsse kann man auch andere Nüsse (z.B. Mandeln) verwenden.

BANANENKUCHEN¹ BANANENKUCHEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

26 Bananenmuffins

Bananenmuffins

26.1 Zutaten

für 18 Stück

- eine reife Banane
- 3 Möhren
- 100 g zerlassene Butter
- 3 Eier
- 75 ml Milch
- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 75 g Maisstärke
- 2 TL Backpulver
- 1 TL gemahlene Zimt
- Prise Salz
- Papierförmchen

26.2 Zubereitung

- Geschälte Möhren fein raspeln und Banane mit einer Gabel zerdrücken. Beides mit Butter, Eiern und Milch in einer Schüssel verrühren.
- Mehl, Zucker, Stärke, Backpulver, Zimt und Salz vermengen und unter die Masse heben bis ein glatter Teig entsteht.
- Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder Papierförmchen zweilagig auf ein Blech stellen und Teig darin verteilen.
- Backen bei 180°C für 20-25 Minuten.

26.3 Tipps/Anmerkungen

- Wer verzieren möchte, kann hier Bananenchips mit Zuckerguss aufkleben oder aus orange und grüngefärbter Marzipanrohmasse kleine Möhren formen.

Erfasst von: kochhaus

BANANENMUFFINS¹ BANANENMUFFINS²

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

27 Bandnudeln mit Sahnesauce

Druckversion

Portionen: 1 - 2 Portionen

Zubereitungszeit: 15 - 25 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 223

Hinweise

Vegetarisch: Nein (Ja)

Alkohol: Nein

Bandnudeln mit Sahnesauce

Bandnudeln (am Besten grüne) mit Sahnesauce ist ein Gericht, das schnell und einfach zuzubereiten ist und dabei nicht nur optisch viel her macht.

27.1 Zutaten

- 250g (grüne) Bandnudel
- 400ml Sahne
- etwas Milch
- gekochten Schinken
- Krabben
- Salz und Pfeffer

27.2 Zubereitung

Zuerst den gekochten Schinken in kleine Streifen schneiden. Die Sahne in einem Topf vorsichtig zum Kochen bringen (Vorsicht kocht schnell über!) und dann den Schinken sowie die Krabben (mit Saft) hinzugeben.

Die Temperatur soweit herunterschalten, dass die Sauce nicht mehr überkochen kann und etwas Milch hinzugeben.

Jetzt die Nudeln nach Anleitung kochen.

Die Sauce sollte solange köcheln, bis eine sämige Konsistenz und eine etwas gelbliche Färbung entsteht (ca. zeitgleich fertig mit den Nudeln).

Zum Schluss die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

27.3 Tipps/Anmerkungen

Nudeln mit der Sauce auf einen Teller geben und mit ganzen Pfefferkörnern bestreuen.

BANDNUDELN MIT SAHNESAUCE¹ **BANDNUDELN MIT SAHNESAUCE**²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

28 Bannock

Druckversion



Abb. 238

Menge:

16 Fladen

Zubereitungszeit:

10-20 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 239

Hinweise

Vegetarisch:

Ja

Alkohol:

Nein

Bannock

Bannock ist ein Fladenbrot, das seine Ursprünge in den schottischen Highlands hat. Im 18. und 19. Jahrhundert fand es auch bei den Ureinwohnern im Osten Kanadas Verbreitung.

28.1 Zutaten

- 1 kg Mehl
- 2 EL Backpulver
- 2 TL Salz
- $\frac{1}{2}$ l Wasser

Für eine etwas kleinere Menge Fladenbrot empfehlen sich folgende Mengen:

- 2 Kaffeetassen Mehl
- 2 TL Backpulver
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- $\frac{1}{2}$ Kaffeetasse Trinkwasser

Die angegebene Menge reicht für ein paar Mahlzeiten Fladenbrot.

Quelle: Wildniswandern

28.2 Zubereitung

- Aus allen Zutaten einen Teig kneten und etwa fingerdicke Fladen formen.
- In einer Pfanne ein paar Minuten pro Seite mit etwas Fett backen, bis es schön knusprig ist.

28.3 Tipps/Anmerkungen

- Man kann Bannock vielfältig variieren, z. B. mit Vollkornmehl, Schrot, Haferflocken, Milchpulver, Erdnüssen, Beeren oder Speck.
- Am besten isst man Bannock in frischem Zustand, z. B. mit Marmelade.
- Bannocks schmecken auch (in der Pfanne) mit Käse überbacken vorzüglich.
- Am leckersten schmeckt Bannock, wenn es noch warm bzw. getoastet ist.

28.4 Warnung

- Verzehr innerhalb von 24 Stunden empfohlen
- Auch gut gekühlt nicht wesentlich länger aufbewahren.

Erfasst von: MF-WARBURG¹, am 24.01.2006

BANNOCK² BANNOCK³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AMF-WARBURG](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AMF-WARBURG)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BROT%20UND%20BR%20F6TCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Brot%20und%20Br%20f6tchen)

29 Barbarakuchen

Barbarakuchen

29.1 Zutaten

- 200 g Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 125 g Mehl
- 125 g Kartoffelmehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Backpulver

Für die Glasur:

- 150 g Puderzucker
- 4 Esslöffel Zitronensaft

29.2 Zubereitung

- Alle Zutaten vermengen und bei 175 - 195 ° Celsius 50 - 60 Minuten backen (Umluft 160 ° C).

von: KAHLESS¹

BARBARAKUCHEN² BARBARAKUCHEN³

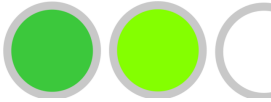
¹ <http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AKahless>

² <http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen>

³ <http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte>

30 Basler Herzen

Druckversion

Kategorie:	WEIHNACHTSGEBÄCK ¹
Portionen:	4
Zubereitungszeit:	60 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	
Hinweise	Abb. 261
Vegetarisch:	Ja
Alkohol:	Nein (Rumaroma)

Basler Herzen

Ein Weihnachtsgebäck.

30.1 Zutaten für den Teig

- 2 Eiweiß
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL zerlassene Butter
- 2 gehäufte TL Kakao
- 2 gestrichene TL Zimt
- 1/2 TL gemahlene Nelken
- 1/2 Fläschchen Rum-Aroma
- 250 g gemahlene Mandeln
- 1/2 gestrichener TL Backpulver

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AWEIHNACHTSGEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AWeihnachtsgeb%C4)

30.2 Zutaten für den Guss

- 125 g Puderzucker
- 1/2 EL heißes Wasser

30.3 Zubereitung

- Zutaten für den Teig mischen und kneten.
- Teig ausrollen und Herzen ausstechen.
- Bei 180 Grad 15 Minuten backen.
- Zuckerguss aus Puderzucker und Wasser mischen.
- Die Herzen im noch warmen Zustand mit dem Zuckerguss bestreichen und erkalten lassen.

Erfasst von: THOMAS GEHRLEIN², am 7.12.2004

BASLER HERZEN³ BASLER HERZEN⁴ BASLER HERZEN⁵ BASLER HERZEN⁶

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ATHOMAS%20GEHRLEIN](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ATHOMAS%20GEHRLEIN)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEIHNACHTSGEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Weihnachtsgeb%E4ck)

31 Bechamel

Béchamel Die Herkunft der Béchamel ist nicht gesichert. In der Zeit LUDWIG XIV.¹ wurde die Soße bekannt und trägt den Namen des Bankiers Louis de Béchamel, der sich an den Hof Ludwigs als Hofschranze einkaufte. Es ist eine der klassischen Soßen der Haute Cuisine und kann im Deutschen auch als Milchsoße bezeichnet werden. Es sind mehrere Arten der Soße bekannt, je nach weiter zugesetzten Zutaten, wie z. B. Käse.

31.1 Zutaten

- Butter/Margarine
- Mehl (Type 405)
- Milch
- Muskat, Salz, Pfeffer

31.2 Zubereitung

- In einem Topf Margarine bzw. Butter erhitzen.
- Das Mehl in den Topf sieben und anschwitzen.
- Die Milch dazugeben, bei mittlerer Hitze aufkochen und gleich mit einem Schneebesen zu rühren beginnen.
- Die Béchamelsoße mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

31.3 Tipps/Anmerkungen

- Bei Schritt 1: Die Herdflamme möglichst klein halten, bei einem Verklumpen des Mehls und der Butter leidet der Geschmack.

Erfasst von: MCDENGES² 19:08, 20. Okt. 2007 (CEST)

BECHAMEL³

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/LUDWIG%20XIV.](http://de.wikipedia.org/wiki/Ludwig%20XIV.)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AMCDENGES](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AMCDENGES)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

32 Belgische Zwiebelsuppe

Druckversion



Abb. 276

Portionen:

4 Portionen

Zubereitungszeit:

35 - 45 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 277

Hinweise

Vegetarisch:

Ja

Alkohol:

Ja

Belgische Zwiebelsuppe

32.1 Zutaten

- 1 Knoblauchzehe
- 70 g Zwiebeln
- 40 g Butter
- 1 1/4 Liter Fleischbrühe
- 4 Scheiben Toastbrot

- 200 g Hartkäse
- 1 Glas Portwein

32.2 Zubereitung

- Die Knoblauchzehe mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in Butter dünsten, mit der Fleischbrühe auffüllen, würzen, und 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
- Das Toastbrot toasten, Rinde entfernen, und den Käse raspeln.
- Wein in die Suppe rühren, in Suppentassen füllen, je eine Toastscheibe darauflegen, den Käse darüber geben, und 3-5 Minuten grillen.
- Die Rinde in Würfel schneiden, rösten und zur Suppe servieren.

Erfasst von: CADFAELL¹ 20:26, 17. Dez. 2006 (CET)

BELGISCHE ZWIEBELSUPPE² BELGISCHE ZWIEBELSUPPE³ BELGISCHE ZWIEBELSUPPE⁴ BELGISCHE ZWIEBELSUPPE⁵

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACADFAELL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer:CADFAELL)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%20F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:3AKochbuch%2F%20Suppen%20Und%20Eint%20F6Pfe)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ZWIEBELREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:3AKochbuch%2F%20Zwiebelrezepte)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BELGISCHE%20K%26FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:3AKochbuch%2F%20Belgische%20K%26FCche)

33 Benachin

Druckversion

Portionen: 10 Personen

Zubereitungszeit: 1,25 - 1,75 h

Schwierigkeitsgrad:

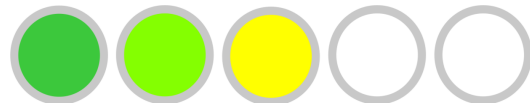


Abb. 292

Hinweise

Vegetarisch: Nein

Alkohol: Nein

BENACHIN¹ Ein Reisrezept aus GAMBIA²/WESTAFRIKA³.

33.1 Zutaten

- 1,5 kg Fisch, Barsch (weißer Fisch)
- 125 g Tomatenmark
- 400 g Öl
- 2 Peperoni
- 125 g Fisch, Trockenfisch (wenn vorhanden)
- 250 g Karotte(n)
- 1 kleiner Weißkohl, geviertelter
- 300 g CASSAVE⁴, geschält, in Stücken
- 300 g BATATE⁵(n), geschält und halbiert
- 200 g Kürbisfleisch, geschält, in Stücken
- 300 g Aubergine(n), ungeschält und halbiert

1 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BENACHIN](http://de.wikipedia.org/wiki/Benachin)

2 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/GAMBIA](http://de.wikipedia.org/wiki/Gambia)

3 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/WESTAFRIKA](http://de.wikipedia.org/wiki/Westafrika)

4 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/MANIOK](http://de.wikipedia.org/wiki/Maniok)

5 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/S%FCDFKARTOFFEL](http://de.wikipedia.org/wiki/S%FCDFKartoffel)

- 200 g Steckrübe(n), geschält, in Stücken
- 3 große Zwiebel(n)
- 2 Zehe/n Knoblauch
- Petersilie
- 1,5 kg Reis
- Salz und Pfeffer

33.2 Zubereitung

- Eine halbe Peperoni, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Petersilie hacken, zerstampfen und mit einer Prise Salz zu einer Paste verarbeiten. Die Fischsteaks einschneiden und mit der Paste füllen.
- Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in Öl andünsten. Den trockenen Fisch hinzufügen.
- Dann die Fischeiben hineingeben und goldbraun werden lassen.
- Den Fisch herausnehmen, das in drei Litern Wasser aufgelöste Tomatenmark zugeben und alles zum Kochen bringen.
- Gemüse und Fischstücke zugeben. Abschmecken, die übrigen Peperoni oben schwimmen lassen, aufkochen lassen und zugedeckt 20 Minuten garen.
- Fisch und Gemüse herausnehmen, sobald sie gar sind, auf eine Platte geben, etwas Brühe zugeießen und warmhalten.
- Am längsten braucht der Maniok. Ist kein Gemüse mehr im Topf, etwas von der Sauce abnehmen, den Reis in die übrige Flüssigkeit geben (es sollte doppelt soviel Brühe wie Reis im Topf sein) und garen, bis die Brühe ganz verkocht ist. Es sollte keine Flüssigkeit mehr übrig sein.
- Den Reis auf eine große Platte geben und Fisch und Gemüse darauf arrangieren. Mit Limonenvierteln und Sauce servieren.

BENACHIN⁶ BENACHIN⁷ BENACHIN⁸

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20AFRIKANISCHE%20K%FCcHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Afrikanische%20K%FCcHE)
8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GAMBIA-K%FCcHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gambia-K%FCcHE)

34 Bentheimer Moppen

Druckversion

Menge:

ca. 1 kg

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 307

Hinweise

Vegetarisch:

Ja

Alkohol:

Nein



Abb. 308: Bentheimer Moppen

Bentheimer Moppen sind eine regionale Weihnachtsgebäckspezialität aus der Grafschaft Bentheim, vor allem um Schüttoorf. Es sind Weihnachtsplätzchen mit einem starken Kümmelgeschmack.

34.1 Zutaten

- 500g Mehl (Weizenmehl Typ 405)
- 375g Zucker
- 250g Butter

- 2 Eier
- 3EL Kümmel

Mehl mit dem Kümmel mischen, Zucker, Eier und geschmolzene Butter dazugeben, alles zu einem Knetteig verarbeiten. Es ist normal, dass der Teig relativ fettig ist. Den Teig zu einer etwa 5 cm durchmessenden Wurst ausrollen und diese in den Kühlschrank geben. Dann dünne Scheiben von der Rolle abschneiden, und diese bei 175° Celsius ca. 10 min, bis die Plätzchen goldbraun sind backen. Achtung: nicht zulange backen, da der Kümmel sonst bitter wird.

BENTHEIMER MOPPEN¹ BENTHEIMER MOPPEN² BENTHEIMER MOPPEN³ BENTHEIMER MOPPEN⁴
BENTHEIMER MOPPEN⁵

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%FCche)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEIHNACHTSGEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Weihnachtsgeb%E4ck)

35 Berliner Pfannkuchen

Druckversion

Portionen: 15

Zubereitungszeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad:

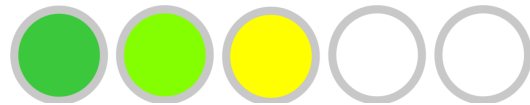


Abb. 316

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Berliner Pfannkuchen sind ein beliebtes Silvester- und Fastnacht-Gebäck.

35.1 Zutaten

- 500 g Mehl
- 1/8 l Milch
- Packung Frischhefe (42g)
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- Prise Salz
- Schale von 1/2 Zitrone
- Fett zum Ausbacken

35.2 Zubereitung

Das Mehl mit der Hälfte der Milch, dem Zucker und der verflüssigten Butter (nicht wärmer als 35 °C) gleichmäßig vermengen. In der anderen Hälfte der Milch die Hefe auflösen, das Salz und die geriebene Zitronenschale hinzugeben. Beides zusammenführen und daraus einen glatten Teig kneten, der für rund fünfzehn Pfannkuchen reichen wird.

Rührmaschinen sind nur bedingt geeignet, der Teig sollte mit der Hand mindestens 10 Minuten durchgeknetet werden - je mehr Arbeit in diesen Schritt gesteckt wird, desto besser wird der Pfannkuchen später aufgehen. Den resultierenden Teig zu einer Kugel formen und eine Stunde gehen lassen. Hernach auf ungefähr einen halben Zentimeter Dicke ausrollen, kleine Häufchen Pflaumenmus mit einem Teelöffel heraufgeben und mit einer zweiten gleich dicken Teigschicht bedecken. Nun um die Pflaumenmushaufen herum rund ausstechen (Ausstechform oder Glas verwenden).

Die resultierenden Pfannkuchen-Rohlinge etwa zwei Stunden auf Backpapier gehen lassen, bis sich etwa faustgroße Pfannkuchen-Rohlinge gebildet haben. (Dies nach Möglichkeit nicht auf der Heizung oder im Backofen, denn je wärmer der Teig während der Gehzeit wird, desto leichter fällt er anschließend wieder in sich zusammen.) Anschließend Fett (Kokosfett oder Schweine-schmalz) zusammen mit einer Vanilleschote bis zum Sieden erhitzen. Mit kleineren Teigresten testen, ob das Fett heiß genug ist (der Teig muss direkt nach dem Hereingeben oben schwimmen und in weniger als einer halben Minute braun werden). So dies der Fall ist, die Pfannkuchen gleichmäßig von beiden Seiten darin dunkelbraun ausbacken und nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

BERLINER PFANNKUCHEN¹ BERLINER PFANNKUCHEN² BERLINER PFANNKUCHEN³ BERLINER PFANNKUCHEN⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%FCHE)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck)

36 Bethmännchen

Druckversion

Portionen: 25 Portionen

Zubereitungszeit: 20 min

Zeit bis Servierung: 30 min

Schwierigkeitsgrad:

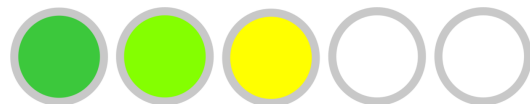


Abb. 324

Nährwerte je 100 Gramm

Brennwert: 72 kcal/ Portion

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Bethmännchen

36.1 Zutaten

- 100 g Mandeln
- 200 g Marzipanrohmasse
- 1 Eiweiß
- 20 g Mehl
- 50 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- Rosenwasser

36.2 Kochgeschirr

- Schüsseln
- (Mühle)
- Backblech mit Backpapier

36.3 Zubereitung

- Mandeln in eine Schüssel legen, mit kochendem Wasser überbrühen und nach dem Abkühlen häuten.
- Die Hälfte der Mandeln mahlen und mit der Marzipanrohmasse verkneten.
- Ein Ei trennen, Eigelb aufbewahren und Eiweiß zur Marzipanrohmasse geben.
- Mehl, Puderzucker und Rosenwasser zufügen und mit der Marzipan-Mandelmasse verkneten.
- Der Teig bleibt recht klebrig. Mit bemehlten Händen kleine Kugeln formen.
- Bethmännchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
- Restliche Mandeln halbieren und Bethmännchen mit je drei Mandelhälften verzieren.
- Eigelb mit wenig Wasser verquirlen und Bethmännchen damit einpinseln.
- Im vorgeheizten Ofen bei 130 - 150°C ca. 10-15 Minuten auf der mittleren Stufe goldbraun backen.
- Vorsicht gegen Ende der Backzeit (evtl. nur 6 min.) ständig beobachten, damit sie nicht zu dunkel werden. Erst wenn sie abgekühlt sind, sind sie fester.

36.3.1 Optional

Oder aber das Rosenwasser nicht zur Marzipanmasse dazugeben, sondern es mit dem Eigelb vermischen und die Bethmännchen damit einpinseln.

36.4 Servieren

- als Weihnachtsgebäck darreichen

BETHMÄNNCHEN¹ BETHMÄNNCHEN² BETHMÄNNCHEN³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck)

37 Bierbrot

Druckversion

Zubereitungszeit: 1,25 h

Zeit bis Servierung: 7 - 13 h

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 339

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Ja

Bierbrot (Dänisch: Øllebrød) ist ein dänischer Brotbrei, der sehr einfach hergestellt werden kann.

37.1 Zutaten

- hartes Roggenbrot (vom Vortag)
- Bier (am besten ein süßes gehaltvolles Bier)

37.2 Zubereitung

- Etwas Brot wird in Bier für 6-12 Stunden aufgeweicht. Der Alkohol verdunstet während dieser Zeit.
- Bei geringer Hitze für eine Stunde köcheln lassen. Die Konsistenz sollte ähnlich werden wie die von Haferbrei. Falls der Brei zu trocken wird, Bier hinzufügen.
- Fertigen Brei mit Zucker oder Honig vermischen.

37.3 Tipps

- Falls jemand mit dieser Speise nicht vertraut ist, mit Schlagobers servieren.

BIERBROT¹ BIERBROT² BIERBROT³

EN:COOKBOOK:%C3%98LLEBR%C3%B8D⁴ NL:KOOKBOEK/%C3%98LLEBR%C3%B8D⁵

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)
 - 4 [HTTP://EN.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/COOKBOOK%3A%25C3%2598LLEBR%25C3%25B8D](http://en.wikibooks.org/wiki/Cookbook%3A%25C3%2598Llebr%25C3%25B8D)
 - 5 [HTTP://NL.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOOKBOEK%2F%25C3%2598LLEBR%25C3%25B8D](http://nl.wikibooks.org/wiki/Kookboek%2F%25C3%2598Llebr%25C3%25B8D)

38 Bigos

Druckversion

Portionen:

4 Portionen

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 354

Hinweise

Vegetarisch:

Nein

Alkohol:

Nein

38.1 Vorbemerkung

- Bigos ist ein typisch polnisches, deftiges Eintopfgericht.

38.2 Zutaten

- 250 g Speck
- 250 g Zwiebeln
- 300 g mageres Schweinefleisch
- 1 kleine geräucherte Wurst
- 300 g Weißkraut
- 100 g Pilze
- Salz
- Kümmel
- Majoran
- 1 Eßlöffel Paprikapulver
- 2 Eßlöffel Tomatenmark
- 300 g Sauerkraut

38.3 Zubereitung

Den Speck in kleine Würfel schneiden, ausbraten und die gehackten Zwiebeln darin kurz rösten. Das Fleisch in kleine Würfel, die Wurst in dicke Scheiben, das Kraut fein und die Pilze blättrig schneiden. Alles mit Gewürzen und Sauerkraut in einen Topf geben. So viel heißes Wasser aufgießen, dass alles knapp bedeckt ist. Den gut verschlossenen Topf im vorgeheizten Ofen oder auf kleiner Flamme eine Stunde köcheln lassen.

38.4 Beilagen

- Brot oder Kartoffeln

38.5 Hinweise

- Bigos schmeckt am besten aufgewärmt. Im Kühlschrank kann man das Gericht einige Tage aufbewahren.

BIGOS¹ BIGOS² BIGOS³ BIGOS⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf%206Pfe)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEI%DFKOHLREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Weiß%20Kohlrezepte)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20POLNISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Polnische%20K%26FCche)

39 Bigos nach Jägerart

Druckversion

Portionen:

4 Portionen

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 369

Hinweise

Vegetarisch:

Nein

Alkohol:

Ja/ Nein

39.1 Vorbemerkung

- Bigos ist ein typisch polnisches, deftiges Eintopfgericht für die kalte Jahreszeit.
- Je mehr Fleischsorten für das Bigos verwendet werden, desto besser schmeckt es.

39.2 Zutaten

- 1 1/2 kg Sauerkraut
- 300 g Rindfleisch
- 300 g Schweinefleisch
- 1/4 Ente gebraten, falls gewünscht
- 100 g geräucherter Schinkenspeck
- 300 g Wurst
- 4 Zwiebeln
- 30 g Getrocknete Pilze
- 100 g Dörripflaumen, falls gewünscht
- Bratfett
- 2 Lorbeerblätter
- Pfeffer
- Pimentkörner
- Wacholderbeeren
- 1/8 Liter Madeira, falls gewünscht

39.3 Zubereitung

- Das Sauerkraut nicht zu klein schneiden (ist es sehr sauer, vorher ausdrücken). Mit Wasser und dem Pilzsud von den eingeweichten Pilzen übergießen und auf starker Flamme nicht zugedeckt kochen.
- Das Fleisch in Stückchen schneiden und zusammen mit den gebräunten Zwiebeln im Fett aus dem ausgelassenen Schinkenspeck dünsten, dabei Wasser angießen.
- Das weiche Fleisch mit der Soße, die Gewürze, die in Streifen geschnittenen Pilze und die eingeweichten und entsteinten Pflaumen zum Kraut geben und auf ganz kleiner Flamme weiterdünsten.
- Zum Schluss die in Scheiben geschnittene Wurst und den Wein zufügen.

39.4 Beilagen

- Mit Brot auftragen.

39.5 Hinweise

- Bigos schmeckt am besten aufgewärmt. Im Kühlschrank kann man das Gericht einige Tage aufbewahren.

Erfasst von: CADFAELL¹ 11:45, 17. Dez. 2006 (CET)

BIGOS NACH JÄGERART² BIGOS NACH JÄGERART³ BIGOS NACH JÄGERART⁴ BIGOS NACH JÄGERART⁵

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACADFAELL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ACADFAELL)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%20F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20Und%20Eint%20F6Pfe)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEI%20DFROHLREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Weid%20Frohlrezepte)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20POLNISCHE%20K%20FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Polnische%20K%20FCche)

40 Birnen, Bohnen und Speck



Abb. 378: Stilleben

Birnen, Bohnen und Speck: Norddeutscher EINTOPF¹; Rezept für vier Personen

40.1 Alternativnamen

„Beer'n, Bohn un Speck“, „Gröner Hein“, „Grönen Heini“

40.2 Zutaten

- Vier Scheiben Bauchspeck (ca. $\frac{1}{2}$
 $\frac{3}{4}$ kg)

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20EINTOPF](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Eintopf)

- 500 g BOHNSCHOTEN^{2,3}
- 4 KOCHBIRNEN⁴; alternativ feste Birnen
- 1 große ZWIEBEL⁵
- 1EL Mehl
- Gewürze: BOHNENKRAUT⁶; ev. MUSKAT⁷
- 1l Wasser

40.3 Zubereitung

Man koche den Speck mit der zerhackten Zwiebel im Wasser 20 Minuten. Währenddessen kann man die Bohnschoten vorbereiten, indem man sie putzt, wäscht, und ev. in mundgerechte Stücke bricht. Die Birnen lasse man ganz, einschließlich dem Stiel, um sie am Zerfallen zu hindern; einzig die Blütenreste entferne man

Dann gebe man die Bohnschoten und das Bohnenkraut hinzu und koche den Eintopf weitere 15 Minuten

Schließlich lege man die Birnen auf/in den Eintopf; sie müssen nicht völlig eingetaucht sein; und koche den Eintopf weitere 15 Minuten

Kurz vor dem Servieren versprudle man das Mehl mit etwas Wasser oder der Eintopf Flüssigkeit, rühre dies in den Eintopf, den man dann durch neuerliches Aufkochen bindet.

Dat hebben we dann gut gemaakt.

BIRNEN, BOHNEN UND SPECK⁸

2 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BOHNSCHOTEN](http://de.wikipedia.org/wiki/Bohnschoten)

3 **Grüne Bohnen**

4 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/KOCHBIRNE](http://de.wikipedia.org/wiki/Kochbirne)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ZWIEBEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Zwiebel)

6 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BOHNENKRAUT](http://de.wikipedia.org/wiki/Bohnenkraut)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MUSKAT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Muskat)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

41 Biryani

Druckversion

Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 90 min

Schwierigkeitsgrad:

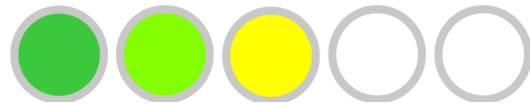


Abb. 386

Hinweise

Vegetarisch: Nein

Alkohol: Nein

Lamm-Biryani

Biryani ist ein indisches Festtagsgericht und wird gerne zu Hochzeiten den Gästen gereicht. Varianten sind HÜHNER-BIRYANI¹ und VEGETARISCHES BIRYANI².

41.1 Zutaten

- ca. 500-600 g Lammfleisch
- 400 g Basmati-Reis
- ca. 200 g Joghurt (nach Möglichkeit den türkischen)
- 2-3 Zwiebeln
- 2 Tomaten
- 1 Chilischote (gerne mehr, nach Geschmack)
- 2 Knoblauchzehen
- Saft einer halben Limette (Zitrone geht auch)
- ca. 1 TL Ingwer, frisch gerieben
- ca. 1 TL „Garam Masala“ (ind. Würzmischung)
- ca. $\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel (Cumin)

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20CHICKEN%20BIRYANI](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Chicken%20Biryani)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20VEGETARIAN%20BIRYANI](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Vegetarian%20Biryani)

- ca. $\frac{1}{2}$ TL Nelken (gemahlen), oder zwei Stück ungemahlen
- 1 Kardamon-Nuss, gemahlen
- 1 Zimtstange
- ca. 2 TL Kurkuma (Haldi, Tumeric, Gelbwurz)
- ca. 3-4 EL Butterreinfett (Butterschmalz, Ghee), alternativ Pflanzenöl
- etwas Safran
- etwas Salz
- ca. 4-5 Korianderblätter
- div. Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, etc. gerne auch tiefgefroren)
- einen großen, backofengeeigneten Topf (also ohne Kunststoffgriffe)
- eine Schale/Schüssel

41.2 Zubereitung

Das Fleisch klein schneiden (Gulaschgröße) und mit dem Joghurt, Limettensaft und Gewürzen (Kurkuma, Ingwer, Garam Masala, Kreuzkümmel, Nelken, Cadamon, Zimt, bzw. Biryani paste) vermischen und mindestens eine Stunde in einer Schale oder Schüssel einwirken lassen (MARINIEREN³).

In der heißen Pfanne mit dem Butterreinfett (oder Öl) die Zwiebeln goldgelb anbraten. Die Tomaten hinzugeben und anbraten. Nun Knoblauch, Chilischoten, das marinierte Fleisch und auch den Knochen hinzugeben. Drauf achten, dass auch der ganze Joghurt mit den Gewürzen mitkommt. Schön umrühren und aufpassen, dass die Gewürze nicht anbrennen. Wenn das Fleisch angebraten ist, die Hitze auf ein Minimum reduzieren und ca. 1 Stunde köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Kurz vor Ablauf der Zeit die Korianderblätter und die Kräuter hinzugeben.

Bis hierhin kann man alles auch am Vortag vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Das gibt auch den Gewürzen Gelegenheit tief in das Fleisch einzudringen.

Ca. 40 Minuten bevor man essen möchte, den Basmatireis waschen, damit die Stärke entfernt wird, die den Reis klebrig macht. Nun den Reis zum warmen Fleisch geben. Wenn das Fleisch aus den Kühlschrank kommt, also vorher erhitzen. Vorsicht, nicht den Reis zu lange im Wasser stehen lassen, sonst wird er schon vor dem kochen weich. Ungefähr die gleich Menge Wasser, wie Reis hinzugeben und ca. 20 Minuten bei niedriger Hitze kochen lassen. Während dieser Zeit (solange der Reis noch hart ist) den Safran hinzugeben. Jetzt auch mit Salz abschmecken.

Wenn der Reis fast gar ist, den Topf vom Herd nehmen und noch ca. 10 bis 15 Minuten in den Backofen stellen und fertig garen.

Den Biryani mit RAITA⁴ servieren.

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F_Techniken%2F_Marinieren](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_Techniken%2F_Marinieren)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20RAITA](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Raita)

41.3 Tipps / Anmerkungen

- Gutes frisches Lammfleisch bekommt man in Deutschland beim türkischen Metzger. Ein Stück von der Keule oder Schulter sind am geeignetsten. Den Metzger bitten, das Fleisch wie Gulasch klein zu schneiden. Wenn gewollt soll er auch gleich das Fett wegschneiden. Allerdings ist das Fleisch mit dem Fett nach der Zubereitung aromatischer. Ein Stück vom Knochen verleiht dem Essen ebenfalls ein besonderes Aroma.
- Für Faule: Sollte kein ordentlicher Metzger in der Nähe sein, tuts zur Not auch das tiefgefrorene Neuseeland-Lamm vom Supermarkt. Dann aber bitte die Version **ohne** MARINADE⁵! Man kann auch „Garam Masala“, Cumin, Nelken, Zimt und Kardamom durch eine Biryani-Gewürzmischung ersetzen. Die gibts von diversen Herstellern und heißt „Biryani paste“.

BIRYANI⁶ BIRYANI⁷ BIRYANI⁸ BIRYANI⁹

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F_TECHNIKEN%2F_MARINIEREN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_Techniken%2F_Marinieren)

⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20REISGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Reisgerichte)

⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ASIATISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Asiatische%20K%FCche)

⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20INDISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Indische%20K%FCche)

42 Blaue Zipfel

Blaue Zipfel sind eine fränkische Spezialität aus in Essigsud gegarten Bratwürsten.

42.1 Zutaten

für vier Personen:

- 4–8 Zwiebeln
- 1 Möhre
- 1 Stück Lauch
- 1 Stück Sellerie
- 1/2 l Wasser
- 1/2 l Weißwein (trockener Frankenwein o. ä.)
- 1/8 l Weißweinessig
- 3 TL Salz
- 1–2 TL Zucker
- 10 Pfefferkörner (schwarz)
- 5 Pimentkörner
- 5 Wacholderbeeren
- 3 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 8 Bratwürste normaler Größe oder 20–24 Nürnberger Rostbratwürstchen

42.2 Zubereitung

- Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden
- Möhre, Lauch und Sellerie in Scheiben schneiden bzw. in kleine Würfel
- Alle Zutaten bis auf die Würste in einen Topf geben, aufkochen und knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 bis 30 Minuten ziehen lassen
- Abschmecken. Der Sud soll sehr kräftig salzig-sauer sein, mit einer leicht süßlichen Note.
- Würste mehrfach mit einem Zahnstocher o. ä. einstechen
- Würste im Sud unter dem Siedepunkt etwa 10 Minuten garziehen lassen

42.3 Servieren

Würste auf tiefe Teller verteilen, ebenso die Zwiebelringe, das Suppengemüse und einige Löffel Sud. Dazu kräftiges Roggen- oder Mischbrot.

BLAUE ZIPFEL¹ BLAUE ZIPFEL²

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

43 Blumenkohl

Druckversion

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 394

Hinweise

Vegetarisch:

Ja

Alkohol:

Nein

43.1 Zutaten

- 750 ml Hühnerbrühe oder Fleischbrühe
- 15 gr. Gelbe Rübe
- 125 gr. Blumenkohl
- 30 gr. Butter
- 30 gr. Mehl
- 150 ml Milch
- 1 TL Worcestershire Sauce

Zum abschmecken : Salz - Weisser Pfeffer - Cayennepfeffer - Muskat - Petersilie

43.2 Zubereitung

Blumenkohl in kleine Röslein schneiden, Gelbe Rübe in feine Scheiben schneiden und alles in die kalte Brühe geben. Zum kochen bringen und alles zugedeckt 20 min. leise köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Butter in einer Stielpfanne erwärmen bis sich der Schaum beinahe vollständig aufgelöst hat. Dann das Mehl hinein rühren bis alles eine dicke Masse ist. Jetzt langsam unter ständigem Rühren schöpflöffelweise die fertige Brühe langsam hineinrühren. Höchstens 3 Schöpflöffel. Danach alles zusammenfügen. Jetzt die Milch dazu geben und alles grob oder fein mit einem Stabmixer zerkleinern. Das Ganze nochmals 5 min. zugedeckt leise köcheln lassen. Jetzt erst Muskat rein, höchstens 2 min. mitköcheln lassen. Feuer aus machen. Zum Schluss einen Teelöffel Worcestershire Sauce hineinrühren. Eventuell abschmecken mit Salz und weißem Pfeffer. Vielleicht etwas Petersilie zur Zierde des Ganzen.

BLUMENKOHL¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

44 Blätterteig mit Spinat

Druckversion

Portionen: 2 Personen

Zubereitungszeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad:

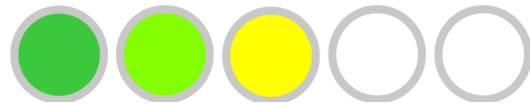


Abb. 402

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Blätterteig mit Spinat

Damit kann man prima improvisieren (Fleisch, anderes Gemüse...)

44.1 Zutaten

- 1 Packung Blätterteig
- 1 Packung TK Blattspinat (ohne Blubb)
- 3 Tomaten
- 5 Knoblauchzehen
- 1-2 frische Chilischoten
- Käse (Parmesan auch Schafskäse oder einfach Gouda)
- Olivenöl

44.2 Zubereitung

- Den Blätterteig auftauen und eine mit Olivenöl gefettete Auflaufform, incl. den Rand, damit auslegen. (einen Rest aufbewahren)

- Kleingeschnittenen Knoblauch in reichlich (5 Schnapsgläser?) Olivenöl andünsten. Noch bevor der Knoblauch anfängt zu stinken die kleingehackten Chilies hinzufügen und eine Weile mitbraten.
- Gefrorenen Spinat hinzufügen und bei geringer Hitze auftauen. Dadurch zieht der Knoblauchgeschmack gut durch. Pfanne vom Herd, entkernte Tomaten in Achtel schneiden, hinzufügen und das ganze mit Salz und Muskat abschmecken.
- Die Auflaufform damit füllen, Käse drüber und aus dem restlichen Blätterteig ein Gitternetz drüberlegen.

ca. 15 min. bei etwa 200 Grad (siehe Packung Blätterteig) in den Ofen.

44.3 Tipps/Anmerkungen

- Nach dem Chilischneiden nicht die Augen reiben! Gründlich die Hände waschen oder Einweghandschuhe benutzen.
- Das Schärfste an den Chilies sind die Kerne.

44.4 Warnung

Spinat lässt sich auch kalt essen. Nur nicht einfrieren und nochmals auftauen.

Erfasst von: Neuling , am 28.11.2004

BLÄTTERTEIG MIT SPINAT¹ BLÄTTERTEIG MIT SPINAT²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BACKEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Backen)

45 Bohnenmus mit Mais



Abb. 417: Eine Schale Bohnenmus mit Mais

Druckversion

Kategorie:	BEILAGE ¹
Portionen:	4 Personen
Zubereitungszeit:	15 Minuten
Zeit bis Servierung:	1/2 Stunde

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ABEILAGE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3Abeilage)

Druckversion

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 418

Hinweise

Vegetarisch:

Vegan

Alkohol:

Nein

Benötigtes Zubehör

Mixer

Bohnenmus mit Mais Bohnenmus ist eine typisch mexikanische Gemüsebeilage, die zu vielen verschiedenen Gerichten, insbesondere Fleischgerichten, gereicht wird, verfeinert mit ein wenig Gemüsemais bekommt das ganze etwas mehr Biß und einen schönen Kontrast zwischen würzig scharfen und süßen Aromen.

45.1 Zutaten

- 500 g rote Bohnen (Kidney- oder Pinto-Bohnen)
- 1/2 l Tomatensaft
- 100 g Gemüse-Mais
- 1 TL Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer

45.2 Zubereitung

- die Bohnen unter ständiger Zugabe von Tomatensaft im Mixer pürieren
- Kreuzkümmel einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Mais unterheben
- Bohnenmus mindestens eine halbe Stunde kühl gelagert durchziehen lassen
- warm oder kalt servieren

Achtung: Der Sortierungsschlüssel „Bohnenmus mit Mais“ überschreibt den vorher verwendeten Schlüssel „Apfel-Chili-Chutney“. KATEGORIE:KOCHBUCH/ ALLE REZEPTE² KATEGORIE:KOCHBUCH/ VEGETARISCHE REZEPTE³ KATEGORIE:KOCHBUCH/ VEGANE REZEPTE⁴ KATEGO-

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGANE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegane%20Rezepte)

RIE:KOCHBUCH/ MEXIKANISCHE KÜCHE⁵ KATEGORIE:KOCHBUCH/ BOHNENREZEPTE⁶ KATEGORIE:KOCHBUCH/ BEILAGE⁷

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20MEXIKANISCHE%20K%FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Mexikanische%20K%C3%BChe)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BOHNENREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Bohnenrezepte)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BEILAGE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Beilage)

46 Bolitas de Canela

Druckversion

46.1 Zutaten

- 1 Dose (ca. 400 g) gezuckerte Kondensmilch
- 1 (gestrichener) Suppenlöffel Butter
- 1 (gestrichener) Suppenlöffel Zimtpulver
- 1 (gestrichener) Suppenlöffel Puderzucker

46.2 Zubereitung

Das Zimtpulver und den Puderzucker in einem kleinen Schälchen gut mischen.

Die Kondensmilch mit der Butter bei niedriger Temperatur in einer Bratpfanne während ca. 40 Minuten umrühren, bis dass sich eine zähflüssige Masse bildet.

Die Mischung auf einem Backpapier ausgiessen und dort auskühlen lassen.

Aus der kalten Masse eine Wurst formen, davon Stückchen Abschneiden und von diesen Kügelchen rollen.

Die Kügelchen im Zimtpulver-Puderzucker-Gemisch wenden.

Die Süßigkeit mindestens 48 h trocknen lassen (am besten 96 h).

BOLITAS DE CANELA¹ BONITAS DE CANELA² BONITAS DE CANELA³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20PERUANISCHE%20K%FCcHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Peruanische%20K%FCcHE)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

47 Bologneser Sauce

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

8 Portionen
?? kcal/?? kJ
4 Stunden

Schwierigkeitsgrad:

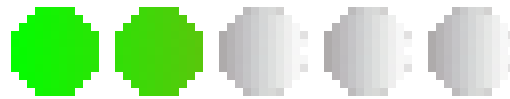


Abb. 447: Problemlos

Bologneser Sauce

In Bologna wurde klassischerweise sehr fett, meist mit viel Butter gekocht. Daher hat die Stadt auch den Spitznamen *la grassa* (=die Fette) bekommen. Dieses Gericht aus Bologna -in Italien *ragu alla bolognese* genannt- wurde bereits im Mittelalter mit frisch zubereiteten Eiernudeln gegessen, damals allerdings ohne Tomaten, aber mit der Zugabe von Hühner- oder Kaninchen-Leber. Unter dem Namen "Pasta asciuta" oder "Spaghetti Bolognese" ein inzwischen weltweit bekanntes Gericht. Für einen Südtaliener hingegen ist die Zusammenstellung mit Milch dagegen schockierend.

Ein Muß ist Butter, Rindfleisch, Speck, Milch und außer Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt keine sonstigen Gewürze. Ferner muß diese Sauce mindestens 3 Stunden lang gekocht werden, bis sich große Fettaugen auf der Sauce zeigen.

47.1 Zutaten für 8 Portionen

- 150 g PANCETTA¹ (ersatzweise geräucherten Schweinebauch)
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Stange Bleichsellerie
- 30 g Butter
- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 kleine Dose gehackte Tomaten
- 1/2 Glas Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- Brühe zum Aufgießen

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/PANCETTA](http://de.wikipedia.org/wiki/Pancetta)

- 0,15 ltr. Milch
- Salz und schwarzer Pfeffer nach Belieben
- 1 TL Butter und 1 EL frisch geriebener Parmesan pro Portion zum Garnieren

47.2 Zubereitung

- 150 g Speck, 1 Zwiebel, 1 Karotte und 1 Stange Bleichsellerie klein schneiden.
- In einer großen Pfanne 30 g Butter zerlassen und den Speck darin anbraten.
- Zwiebel, Karotte und Stangensellerie zugeben und alles zusammen unter ständigem Rühren leicht anbräunen.
- Hackfleisch zugeben und mit anbraten. Hierzu das Fleisch ständig mit einer großzinkigen Gabel zerdrücken, bis das Fleisch eine bröselige Konsistenz aufweist.
- Mit 1/2 Glas Rotwein ablöschen, Tomaten und 1 Lorbeerblatt zugeben und mit etwas Brühe auffüllen. Nach Belieben Salzen und Pfeffern.
- Gut 3 Stunden kochen, bis große Fettaggen auf der Oberfläche erscheinen. Nach der Hälfte der Kochzeit ab und zu einen Schuß Milch zugeben.
- Zum Servieren wenn möglich frisch zubereitete Eier-Nudeln (ersatzweise *al dente* gekochte Spaghetti) in einen tiefen Teller geben, 1-2 EL Sauce darüber, darauf 1 TL Butter und 1 EL frisch geriebenen Parmesan. Auf keinen Fall zu viel Sauce dazugeben, denn dieses Nudelgericht fällt unter die Rubrik "Pasta asciuta" was wörtlich übersetzt: *trockene Nudeln* bedeutet.

47.3 Tipps/Anmerkungen

- Es ist sehr praktikabel, gleich mehr Sauce zu kochen und portionsweise einzufrieren.
- Wird die Sauce zu Nudeln gereicht, dann entweder wie in Bologna üblich Eier-TAGLIATELLE² oder wie in Deutschland üblich SPAGHETTI³ in folgenden Mengen:

Als Vorspeise pro Person 70-80 Gramm

Als Hauptgericht pro Person 110-120 Gramm

- Die Zwiebeln, Karotte und Stangensellerie (in Italien auch *tritto* genannt) müssen langsam angebraten werden bis sie ein leicht bräunlich Aussehen haben, damit sich durch die MAILLARD-REAKTION⁴ Karamel bildet.
- Statt der Dosentomaten können auch

1 EL Tomatenmark oder

500 g frische Tomaten verwendet werden. Diese dann kurz in kochendes Wasser geben bis die Haut aufplatzt, dann sofort in kaltem Wasser abschrecken, häuten, entkernen und klein schneiden.

² [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/TAGLIATELLE](http://de.wikipedia.org/wiki/Tagliatelle)

³ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SPAGHETTI](http://de.wikipedia.org/wiki/Spaghetti)

⁴ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/MAILLARD-REAKTION](http://de.wikipedia.org/wiki/Maillard-Reaktion)

- Diese Sauce kann auch zum Füllen von LASAGNE⁵ und CANNELLONI⁶ verwendet werden.

siehe auch

- SPAGHETTI BOLOGNESE⁷
- SPAGHETTI MIT TOMATENSOSSE⁸
- SPAGHETTI AGLIO E OLIO⁹
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA¹⁰

Erfasst von:

(--MILZALFRED¹¹ 19:21, 2. Dez. 2008 (CET))

BOLOGNESER SAUCE¹² BOLOGNESER SAUCE¹³ BOLOGNESER SAUCE¹⁴ BOLOGNESER SAUCE¹⁵

5 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/LASAGNE](http://de.wikipedia.org/wiki/Lasagne)

6 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/CANNELLONI](http://de.wikipedia.org/wiki/Cannelloni)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SPAGETTI%20BOLOGNESE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Spaghetti%20Bolognese)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SPAGHETTI%20MIT%20TOMATENSO%DFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Spaghetti%20mit%20Tomatenso%DFE)

9 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SPAGHETTI%20AGLIO%20E%20OLIO](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Spaghetti%20aglio%20e%20olio)

10 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SPAGHETTI%20ALLA%20CARBONARA](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Spaghetti%20alla%20carbonara)

11 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AMILZALFRED](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3Amilzalfred)

12 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

13 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)

14 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

15 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCche)

48 Boterkoek

Boterkoek, auch: *Roomboterkoek*; Niederländischer Butterkuchen

48.1 Zutaten

- 250 g echte Butter¹
- 275 g Mehl
- 200 g feiner Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- etwas Salz
- Für die Bräunung: etwas Milch oder versprudeltes Ei

48.2 Zubereitung

Man lege eine Backform mit ungefettetem Papier aus. Weiters verknete man 1-5. Diesen Teig breite man ca. 10-15mm dick in die Form und bestreibe ihn mit Ei oder Milch². Man backe den Kuchen bei ca. 180° 20-25 Minuten, bis er eine schöne braune Färbung annimmt. Man sollte den Kuchen etwas abkühlen lassen, jedoch solange er noch formbar ist auf eine glatte, nicht fettsaugende Fläche stürzen³.

48.3 Varianten

Verfeinern kann man den Teig mit (frisch geriebenem) Muskat oder mit eingelegtem Ingwer, jedoch nicht als Geschmacksrichtung, sondern als Gewürz. Nichts sollte mit dem feinen Buttergeschmack konkurrieren.

48.4 Kommentare

Achtung: Der Sortierungsschlüssel „Boterkoek“ überschreibt den vorher verwendeten Schlüssel „Bohnenmus mit Mais“. KATEGORIE:KOCHBUCH/ ALLE REZEPTE⁴

1 Man sollte dringend zu echter Butter greifen.

2 Dies hat für den Geschmack keine Bedeutung, gibt aber eine satte braune Färbung

3 Man kann das aber auch sein lassen und den Kuchen in der Form auskühlen lassen. Die Oberfläche ist dann allerdings uneben.

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

49 Bratdog

Druckversion

Portionen: 2 Personen

Zubereitungszeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 463

Hinweise

Vegetarisch: Nein

Alkohol: Nein



Abb. 464

Der **Bratdog** ist eine kreative Weiterentwicklung des weltweit erfolgreichen Hot Dogs. Dieses Rezept beschreibt die Zubereitung eines Bratdogs in seiner ursprünglichen Form, natürlich sind andere Varianten denkbar.

49.1 Zutaten

- 1 großes Baguette, am besten frisch vom Bäcker.
- eine halbe Zwiebel
- Sbrinz Käse: Der Sbrinz kommt aus der Innerschweiz.

Es handelt sich um einen vollfetten Extrahartkäse der durch Gerinnung mit Lab aus Rohmilch hergestellt wird.

Die Reifung dauert etwa 18 Monate. Die Rinde soll hart, trocken und goldbraun sein.

Der Käse ist mürbe und von bröckeliger Struktur. Er weist keine oder nur eine geringe Lochung in Stecknadelkopfgröße auf.

Der Käse ist reib-, hobel-, schnitt- und brechfähig.

-
- Mayonnaise
- OldElPaso Salsa Dip (Chunky)
- 2 Kalbsbratwürste

49.2 Zubereitung

1. Die Bratwürste leicht einschneiden und in einer großen Bratpfanne bei mittlerer Hitze anbraten.
Währenddessen das Baguette in 2 gleichmäßige Teile zerteilen und auf der Seite mit einem großen Messer aufschneiden.
2. Sind die Bratwürste goldgelb, die fein gehackten Zwiebeln in die Bratpfanne geben. Diese goldgelb-mittelbraun andünsten. Danach den Herd ausschalten um Strom zu sparen.
3. Die goldgelben-mittelbraunen Zwiebeln gleichmäßig in die 2 Baguette-Hälften verteilen. Den Sbrinz Käse in feine Scheibchen schneiden.
4. Die Bratwürste aus der Pfanne nehmen und ebenfalls in die Baguettes legen.
5. Nach Belieben mit Mayonnaise und Salsa Dip garnieren. Vorsicht: Die Salsa Dip Sauce ist ziemlich scharf!
6. Die 2 Bratdogs mit dem fein geschnittenen Sbrinz Käse garnieren.

ORIGINALREZEPT¹

BRATDOG² BRATDOG³

1 [HTTP://WWW.HAZIENDA-LABS.NET:8080/HAZLABS/RECIPES/BRATDOG](http://www.hazienda-labs.net:8080/HAZLABS/RECIPES/BRATDOG)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BROT%20UND%20BR%20F6TCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Brot%20und%20Br%20F6Tchen)

50 Bratkartoffeln

Druckversion

Portionen: 2

Zubereitungszeit: 15

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 473

Hinweise

Vegetarisch: Nein

Alkohol: Nein



Abb. 474: Bratkartoffeln

Bratkartoffeln sind ein weit verbreitetes und beliebtes Gericht, das sich aus rohen oder gegarten (z.B. vom Mittagessen übrig gebliebenen) Kartoffeln zubereiten lässt. Je nach individuellem Geschmack können Gewürze beigegeben werden. Als Hauptgericht sind Bratkartoffeln etwas trocken, aber als sättigende Beilage oder mit Ei verfeinert erfüllen sie ihren Zweck.

50.1 Zutaten

- ca. 800 g Kartoffeln für zwei Personen
- Pflanzenöl, Butterschmalz, Margarine oder Schmalz
- etwas Salz
- gemahlener Pfeffer
- Speck
- Zwiebeln
- Kräuter nach Belieben (i.d.R. Majoran, aber auch Oregano, Petersilie, Paprika, frische Kräuter...)
- eventuell Kümmel (ganz)
- eventuell zwei Eier

50.2 Zubereitung

- Rohe Kartoffeln:
 - Kartoffeln schälen.
 - In ca. 2 cm große Würfel oder höchstens 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
 - Kartoffelstücke waschen.
- Gare Kartoffeln:
 - Kartoffeln grob in dicke Scheiben schneiden.
- Bratfett in die heiße Pfanne geben.
- Die Kartoffeln ggf. zusammen mit dem Kümmel in die Pfanne geben und ca. 10 Minuten braten, dabei wenden. **Wichtig:** Die Kartoffelscheiben sollten nebeneinander und nicht übereinander liegen, um gleichmäßig durchbraten zu können! Daher größere Mengen ggf. in mehreren Durchgängen verarbeiten.
- Bei rohen Kartoffeln die Pfanne für ca. 10 Min. abdecken, danach offen weiterbraten.
- Bei rohen Kartoffeln mit einer Messerspitze hineinstecken um den Gargrad festzustellen.
- Eventuell noch mehr Fett dazugeben, wenn die Kartoffeln viel aufnehmen.
- Wenn die Kartoffeln fast gar sind die Zwiebeln hinzugeben und darauf achten das diese nicht schwarz werden
- Wenn die Kartoffeln an allen Seiten goldbraun sind, sind sie gar.
- Erst jetzt salzen und pfeffern.
- Falls gewünscht, Speck und frische Kräuter (z.B. Majoran oder Petersilie) hinzugeben.
- Die Beilage wird zum Hauptgericht:
 - Zwei Eier in eine Tasse schlagen und mit einer Gabel Eiweiß und Eigelb vermischen.
 - Die Eier in der noch heißen Pfanne unter die Bratkartoffeln heben.

50.3 Tipps/Anmerkungen

- Am besten die Zwiebeln zuerst vorbraten, denn dann ziehen die zuerst rohen Kartoffeln den süßlichen Geschmack ein. Die Zwiebeln schmeckt man nicht und die Bratkartoffeln entfalten so am besten den Geschmack (werden die Zwiebeln zum Schluss beigegeben, kann ein bitterer Nachgeschmack entstehen).

- Zur besseren Garung die Pfanne mit einem Deckel abdecken. Die letzten 10 Minuten den Deckel zum eigentlichen braten abnehmen. Gelegentlich durchheben.
- Mit ein bisschen Mehl werden die Bratkartoffeln noch knuspriger.
- Beim Verwenden einer beschichteten Pfanne ist weniger Öl nötig.
- Falls mehr als eine Lage Kartoffeln gegart werden, müssen sie öfter durchgehoben werden (dafür gelegentlich nachsehen, ob die untere Lage bereits dunkel geworden ist).
- Wer mag, kann, je nach Geschmack, auch Paprikapulver hinzugeben. Vorsicht: Wenn Paprikapulver zu heiß wird, verbrennt es und schmeckt bitter.
- Am knusprigsten werden sie als rohe Kartoffeln, in gut aufgeheizten, unbeschichteten Gusseisenpfannen oder -töpfen, mit Butterschmalz.
- Sehr gut schmecken Bratkartoffeln, wenn man einige Kümmelkörner hinzugibt.
- Zum Ende zugegebene Petersilie verleiht der Mahlzeit einen frischen, würzigen Geschmack.

BRATKARTOFFELN¹ BRATKARTOFFELN² BRATKARTOFFELN³ BRATKARTOFFELN⁴

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BEILAGE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Beilage)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20KARTOFFELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Kartoffelgerichte)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%FCche)

51 Bremer bunte Finken

Druckversion

Zubereitungszeit:

2,5 h

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 482

Hinweise

Vegetarisch:

Nein

Alkohol:

Nein

Bremer bunte Finken

51.1 Zutaten

- 250 g weiße Bohnen
- 400 g Schweinebraten
- 200 g Möhren
- 200 g Lauch
- 2 Zwiebeln
- 200 g grüne Bohnen
- 500 g Kartoffeln
- Streuwürze
- 1 Bund großes Petersilie

51.2 Zubereitung

- Weiße Bohnen über Nacht einweichen.
- Am nächsten Tag mit dem Einweichwasser zum Kochen bringen. Schweinebauch hineingeben. Salzen. 60 Minuten kochen lassen.
- Möhren, Lauch und Zwiebel putzen. Waschen. In kleine Würfel (Lauch in Streifen) schneiden. Auch hineingeben. Noch 30 Minuten kochen.

- In der Zwischenzeit die grünen Bohnen waschen, fädeln und kleinschneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Beides 25 Minuten mitkochen lassen.
- Fleisch rausnehmen. In Streifen schneiden. Wieder hineingeben. Mit Salz, Pfeffer und Streuwürze abschmecken. Gewaschene Petersilie hacken. Vor dem Servieren darüberstreuen.

Erfasst von: CADFAELL¹ 11:59, 24. Dez. 2006 (CET)

BREMER BUNTE FINKEN² BREMER BUNTE FINKEN³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACADFAELL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ACADFAELL)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEINEFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schweinefleischrezepte)

52 Brik mit Thunfisch

Druckversion

Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad:

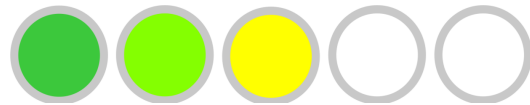


Abb. 497

Hinweise

Vegetarisch: Nein

Alkohol: Nein

Brik mit Thunfisch

ist eine tunesische Beilage zu vielen Gerichten.

52.1 Zutaten

- 4 mal Blätterteig (beim Asiaten oder Türken zu finden)
- 2 - 3 Kartoffeln (mittelgroß)
- 1 Dose Thunfisch in Olivenöl
- 1 weiße Zwiebel
- 4 Eier
- Petersilie
- Öl, Salz, Pfeffer
- Kapern, falls gewünscht

52.2 Zubereitung

- Die Kartoffeln geschält und gewürfelt im Wasser ca. 20 min kochen.
- Dann mit der Gabel zerdrücken, um eine püreeähnliche Masse zu bekommen.
- Die Zwiebel ganz fein schneiden und in einer Pfanne mit Öl und eine Prise Zucker anbraten.

- Den Thunfisch abtropfen lassen, so dass kaum noch Öl an ihm vorhanden ist.
- Jetzt den Thunfisch, das Püree, die gehackte Petersilie, Pfeffer und Salz (und optional Kapern) und die Zwiebel zusammenmischen.
- Eine Hand voll Mischung nehmen und mittig auf einem Stück Blätterteig anhäufen, so dass der Blätterteig vollständig zugefaltet werden kann.
- Inzwischen das Öl erhitzen. (Nicht das vom Thunfisch!) Der Pfannenboden muss komplett bedeckt sein.
- Pro Brik (der vorbereitete Blätterteig mit der Mischung drauf) ein rohes Ei neben die angehäuften Masse vorsichtig gleiten lassen, den Blätterteig zu falten und gleich in der Pfanne frittieren.
- Der Blätterteig muss auf beiden Seiten goldbraun und das Eiweiß muss durch sein.

52.3 Tipps/Anmerkungen

- Das Ei kann optional auch weggelassen werden.
- Kann auch kalt serviert werden.
- Der Blätterteig kann beliebig geformt werden. Das einfachste ist ein Halbkreis (Blätterteig ist in der Regel rund). Kann aber auch zylindrisch geformt sein.

BRIK MIT THUNFISCH¹ BRIK MIT THUNFISCH²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fischgerichte)

53 Brokkolisuppe

Druckversion

Menge: 2 - 2,5 l

Zubereitungszeit: 15 - 20 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 512

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Brokkoli-Cremesuppe

53.1 Zutaten

- 2-3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Brokkoli
- 2l Wasser
- 300g saure Sahne
- 2 Tüten Brokkoli-Cremesuppenpulver
- 2 Zitronen oder entsprechend Konzentrat
- Salz, Pfeffer

53.2 Zubereitung

- Zwiebeln schälen, würfen
- Knoblauchzehen pressen oder kleinhacken
- Brokkoli waschen und entstielen

- Zwiebeln und Knoblauch ANDÜNSTEN¹
- Den Brokkoli hinzugeben und sofort mit einem viertel Liter Wasser ABLÖSCHEN²
- Das restliche Wasser mit der sauren Sahne und der Tütensuppe mit einem Schneebesen verrühren und hinzugeben
- Suppe zum Kochen bringen und regelmäßig umrühren
- Mit Salz, Pfeffer und den gepressten Zitronen abschmecken, evtl. ist nicht der ganze Zitronensaft vonnöten.

53.3 Tipps/Anmerkungen

- Bei diesem Gericht ist die Saure Sahne essentiell und sorgt mit der Zitrone für einen leichten Gegengeschmack zur Cremesuppe.
- Anstelle der Tütensuppe können auch 200g Brokkoli weichgekocht und püriert hinzugegeben und die Suppe dann mit Stärke oder Soßenbinder gebunden werden.
- Als Vorspeise oder mit Baguette, Weiß- oder Fladenbrot als Hauptspeise servieren.

BROKKOLISUPPE³ BROKKOLISUPPE⁴ BROKKOLISUPPE⁵

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20TECHNIKEN%2F%20AND%FCNSTEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Techniken%2F%20And%FCNstEN)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20TECHNIKEN%2F%20ABL%F6SCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Techniken%2F%20Abl%F6sChEN)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20Und%20Eint%F6PFE)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BROKKOLIREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Brokkolirezepte)

54 Brokkolitorte

Druckversion

Menge: 1.000 - 1.250 g

Zubereitungszeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 527

Hinweise

Vegetarisch: Nein

Alkohol: Nein

Brokkolitorte

54.1 Benötigt

- Quicheform

54.2 Zutaten

- 6 Scheiben Blätterteig
- 500 gr. Brokkoli
- 300 gr. geriebener Käse
- 6 Scheiben roher Schinken
- 3 Eier
- 1/8 Liter Schlagsahne
- Pfeffer
- 1 Teelöffel Gemüsebouillonpulver
- 1 Teelöffel Kräuter der Provence

54.3 Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen

- Brokkoli 10 Minuten kochen und abgießen
- Blätterteig auftauen, Form einfetten und mit dem Blätterteig auskleiden
- Die Hälfte des vorhandenen Schinkens, Brokkolis und Käses auf den Blätterteig legen
- Mit Pfeffer bestreuen
- Den restlichen Schinken, Brokkoli und Käse dazugeben
- Wieder mit Pfeffer bestreuen
- Eier in einer Schüssel aufschlagen und die Sahne, das Bouillonpulver und die Kräuter dazugeben.
- Gut durchmischen und gleichmäßig über der "Torte" verteilen

In der Mitte des Ofens für ungefähr 45 Minuten backen.

BROKKOLITORTE¹ BROKKOLITORTE² BROKKOLITORTE³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20AUFL%4UFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Aufle4ufe)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BROKKOLIREZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Brokkolirezepte)

55 Brot mit Käse überbacken

Druckversion

Kategorie: BROT UND BRÖTCHEN¹

Portionen: 1

Zubereitungszeit: 5 Min.

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 542

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Benötigtes Zubehör

Mikrowelle

55.1 Zutaten

- Brot
- Käse
- evtl. Wurst

55.2 Benötigte Küchenutensilien

- 1 Mikrowelle
- 1 Teller

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ABROT%20UND%20BR%F6TCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3ABrot%20und%20Br%F6tchen)

55.3 Zubereitung

- Einfach 1 halbiertes Brötchen oder 1 Scheibe Brot und mit der Wurst und dem Käse belegen.
- Auf einem geeigneten Teller in die Mikrowelle stellen.
- Wenn der Käse ein, zwei Blasen wirft oder zu bruzzeln beginnt die Mikrowelle ausschalten und das Brot ist für den Verzehr geeignet.

Tipp

Wenn man zwei Toastbrote jeweils in der Diagonale durchschneidet, kann man aus den vier Dreiecken ein Quadrat zusammenlegen, das einen Teller evtl. besser ausfüllt und so besser aussieht. Dieses empfiehlt sich besonders wenn man großen Bierschinken oder andere große Wurst mit verwendet.

55.4 Variante

- KETCHUP² oder eine Mischung aus KETCHUP³ und MAYONNAISE⁴ vor dem Belegen auf das Brot streichen.

55.5 Tipps/Anmerkungen

- Je nach Einstellung der Mikrowelle schmilzt der Käse schneller oder langsamer.
- Das Brot sollte nach der Zubereitung nicht zu lange herumstehen, da es einen optimalen Nährboden für Bakterien darstellt.

BROT MIT KÄSE ÜBERBACKEN⁵ BROT MIT KÄSE ÜBERBACKEN⁶ BROT MIT KÄSE ÜBERBACKEN⁷

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20KETCHUP](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Ketchup)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20KETCHUP](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Ketchup)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MAYONNAISE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Mayonnaise)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BROT%20UND%20BR%
F6TCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Brot%20und%20Br%2F6Tchen)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20MIKROWELLENGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Mikrowellengerichte)

56 Brownies

Druckversion



Abb. 557

Portionen:

4 Personen

Zubereitungszeit:

ca. 45 min

Schwierigkeitsgrad:

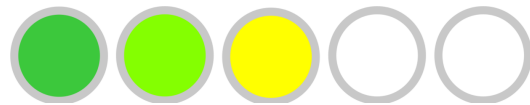


Abb. 558

Nährwerte je 100 Gramm

Brennwert:

ca. 900 kcal

Hinweise

Vegetarisch:

Ja

Alkohol:

Nein

Brownies werden besonders lecker, wenn man den Teig vor dem Backen zusätzlich mit dunkler Schokolade bestreut. Fertig gebacken ergibt sich ein recht schwerer, flacher, dunkler Kuchen, der trotzdem eine lockere Struktur hat und wie Schokoladenkuchen aussieht. Da der Teig recht dünnflüssig sein kann, empfiehlt sich die Verwendung einer rechteckigen Backform.

57 Rezept 1

57.1 Zutaten für Boston Brownies

- 250 g weiche Butter
- 250 g brauner Zucker
- 4 Eier, verschlagen
- 1 Päckchen Vanille- oder Vanillinzucker
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Speisesalz/Salz
- 50 g Kakaopulver
- 125 g gehackte Haselnüsse
- 125 g Schokolade, grob gehackt

Die weiche Butter etwas cremig rühren, nach und nach Zucker, Salz und Vanillezucker unterrühren. Eier einzeln je eine halbe Minute unterrühren. Mehl, Kakao- und Backpulver mischen, sieben und unter die Masse rühren. Schokolade und Nüsse unterheben. Teig auf ein gefettetes Backblech geben. Bei 170°C (Umluft) 20 Minuten lang backen.

Ergibt 24 Brownies à 230 kcal/ 15 g Fett.

(Interessanterweise wird in diesem Rezept Backpulver verwendet, während im Hauptartikel zum Thema Brownies explizit das Weglassen allfälliger Backtriebmittel als typisches Charakteristikum dieser Süßigkeit beschrieben wird.)

58 Rezept 2

Hier ist ein weiteres, original amerikanisches Brownie-Rezept. Es wird ohne Treibmittel gemacht, gelingt immer und ist der perfekte Nachtisch für Schokoliker.

58.1 Zutaten

für etwa 1/4 Backblech

- 1/4 cup Butter (60g)
- 1 cup Zucker (200g)
- 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
- 2 Eier
- 1/3 cup Mehl (40g)
- 6 EL Kakaopulver zum Backen(40g)
- 1/4 TL Salz (eine Prise)

58.2 Zubereitung

Die Butter in einem Topf (oder auch in der Mikrowelle) verflüssigen. Mit dem Zucker, dem Vanilleextrakt und den Eiern verrühren. Das Mehl und das Kakaopulver dazu geben, (am besten vorher sieben) und cremig rühren. In eine kleine viereckige eingefettete Form geben und 25 - 35 Minuten bei 160 - 170°C backen.

Man kann das Rezept je nach Laune auch mit verschiedenen Nüssen verfeinern. Am besten schmeckt es mit Pekannüssen oder Walnüssen.

Für den besonderen Genuss kann man die Brownies auch heiß mit Vanille oder Walnusseis servieren.

59 Links

BROWNIE¹

BROWNIES² BROWNIES³ BROWNIES⁴

EN:COOKBOOK:BROWNIE⁵ NO:KOKBOK/INNHold/BROWNIES⁶ SV:KOKBOKEN/RECEPT/BROWNIES⁷
TL:BROWNIES⁸

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BROWNIE%20%28GEB%E4CK%29](http://de.wikipedia.org/wiki/Brownie%20%28geb%e4ck%29)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%e4ck%20und%20Kuchen)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%e4ck)
 - 5 [HTTP://EN.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/COOKBOOK%3ABROWNIE](http://en.wikibooks.org/wiki/Cookbook%3ABrownie)
 - 6 [HTTP://NO.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOKEBOK%2FINNHOLD%2FBROWNIES](http://no.wikibooks.org/wiki/Kokebok%2FInnhold%2FBrownies)
 - 7 [HTTP://SV.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOKBOKEN%2FRECEPT%2FBROWNIES](http://sv.wikibooks.org/wiki/Kokboken%2Frecept%2FBrownies)
 - 8 [HTTP://TL.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BROWNIES](http://tl.wikibooks.org/wiki/Brownies)

60 Bräntis

Druckversion

Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 min

Schwierigkeitsgrad:

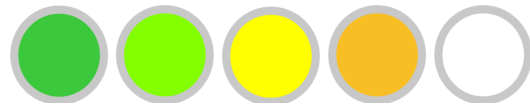


Abb. 573

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Bräntis

- ein altes Rezept aus dem Emmenthal BE (Schweiz)
- Meringue-Schalen = Baiser-Schalen
- Maizena = Maisstärkemehl, Maisstärke

60.1 Zutaten

- 6 EL Zucker
- 2 EL heißes Wasser
- 3 Eier
- 1/2 Liter Milch
- 1 TL Maizena
- 6 Meringues
- Schalen
- 4 Kugeln Vanilleeis

60.2 Zubereitung

- 4 EL Zucker in der Pfanne schmelzen, bis er braun ist (Achtung, verbrennt leicht!) - mit 2 EL heißem Wasser ablöschen.
- Eier, Milch, Maizena und 2 EL Zucker gut verrühren und unter den gebrannten Zucker mischen. Die Creme bis vor den Siedepunkt unter ständigem Rühren erhitzen, (Achtung, nicht kochen, sonst wird sie sämig!). Vom Feuer nehmen und weiter rühren bis zum Erkalten.
- Creme in 4 Dessertschalen geben, 2 Meringues und 1 Kugel Eis darauf, mit Schlagrahm servieren.

60.3 Quellenangaben

Übernommen von :KATEGORIE:DESSERTS¹, dort eingestellt von BENUTZER:84.226.179.25², jedoch durch Zurücksetzen wieder entfernt

Erfasst von CADFAELL³ 21:46, 11. Dez. 2006 (CET)

BRÄNTIS⁴ BRÄNTIS⁵ BRÄNTIS⁶

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ADESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKATEGORIE%3ADESSERTS)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3A84.226.179.25](http://de.wikibooks.org/wiki/BENUTZER%3A84.226.179.25)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACADFAELL](http://de.wikibooks.org/wiki/BENUTZER%3ACADFAELL)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20PUDDING](http://de.wikibooks.org/wiki/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20PUDDING)

61 Buchteln

Druckversion

Zubereitungszeit:

2 h

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 588

Hinweise

Vegetarisch:

Ja

Alkohol:

Nein

61.1 Zutaten

- 500 g Griffiges Mehl oder Grieß
- 500 g Feines Mehl
- 50 g Hefe
- 120 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- Zitronenschale von ungespritzten Zitronen oder Zitronenaroma
- Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Liter Milch

61.2 Zubereitung

Die Hefe mit dem Mehl und den restlichen Zutaten zu Teig verarbeiten und gehen lassen. Anschließend ca. 3 cm dicke Walzen bzw. Rollen bilden. Aus den Walzen kleine 3 cm Stücke abschneiden, mit dem Daumen kleine Mulden in der Mitte formen und daraus Taschen bilden. Diese Taschen mit Powideln (lang gekochtes Zwetschgenmus), mit Marmelade (Konfitüre) oder mit gesüßtem Quark samt Rosinen füllen. Die Taschen dann schließen und vorsichtig zu Kugeln oder Klößchen umformen. Die fertigen Klößchen mit heißer Butter bestreichen und nebeneinander in einen Bräter legen. WICHTIG: Der Boden des Bräters muss mit den Buchteln

vollständig bedeckt werden. Noch einmal kurz aufgehen lassen und mit Eigelb bestreichen. Anschließend auf mittelstarker Hitze goldbraun backen. Die Buchteln bilden die charakteristische viereckige Form wie Pflastersteine (Katzenköpfe) in einer historischen Stadt. Die fertigen Buchteln noch leicht warm trennen, mit Puderzucker bestreuen und als Mehlspeise (Dessert) oder süßes Hauptgericht servieren. **Guten Appetit!**

61.3 Variante: Dukaten-Buchteln

Ungefüllt und mit heißer Vanillesauce übergossen. Gleiches Vorgehen wie oben, jedoch halb so dicke Walzen bilden und halb so lange Stücke abschneiden!

61.4 Begriffserklärungen

61.4.1 Buchteln

Buchteln sind süß gefüllte Hefeknödel oder -taschen, die im Ofen gebacken werden. Buchteln sind ein typisches Gericht aus der böhmischen Küche.

61.4.2 Griffiges Mehl

Griffiges Mehl ist Mehl mit einer Teilchengröße zwischen 0,1-0,2 Millimeter. Als Ersatz kann man teilweise auch "Spätzlemehl" verwenden. Sehr griffiges (doppelgriffiges) Mehl wird auch als "Dunst" bezeichnet.

BUCHTELN¹ BUCHTELN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20B%2F6HMISCHE%20KFCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20B%2F6hmische%20kfcche)

62 Bulgurauflauf

Druckversion

Portionen: ca. 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 - 1,5 h

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 603

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Bulgur Auflauf

ist ein herrlich leichter Auflauf, der sich sowohl als Hauptgericht als auch als Beilage zu Fisch und Fleisch eignet. Schmeckt auch wunderbar zu Gegrilltem.

62.1 Zutaten

- 2 Selleriestangen
- 3 Mittelgroße Möhren
- 1 Rote Paprika
- 1 Grüne Paprika
- 80g Butter
- 200g Bulgur
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 1 Ei
- 100g Sahne oder
- 100g Rama Cremefine
- Butter für die Form

- 100g Gouda
- 1/2 Bund Petersilie

62.2 Zubereitung

- Möhren, Sellerie und Paprika in kleine Würfel schneiden.
- In großer Pfanne 50g Butter erhitzen, Gemüsewürfel zugeben und andünsten. Temperatur herunterschalten.
- Bulgur über das Gemüse geben. Eine große Prise Salz, Pfeffer und Paprikapulver hinzufügen.
- Gemüsebrühe zugeben und alles aufkochen lassen. Bei kleiner Temperatur 15 Minuten quellen lassen, dabei ab und zu umrühren. Backofen auf 200 Grad vorheizen. (Umluft: 180 Grad)
- Das Ei in eine Tasse aufschlagen, Sahne oder Cremefine zufügen, vermischen.
- Die Auflaufform mit Butter fetten und den Gemüsebulgur einfüllen, das Eigemisch zugeben und kurz vermischen. Käse darüber reiben und die restliche Butter als Flöckchen auf dem Auflauf verteilen. Den Auflauf auf die mittlere Schiene des Backofens schieben und 1/2 Stunde backen. Der Auflauf ist fertig, wenn der Käse goldgelb verlaufen ist.
- Petersilie grob hacken, den Auflauf nach angegebener Zeit aus dem Ofen nehmen und mit der Petersilie bestreuen. Guten Appetit.

62.3 Tipps/Anmerkungen

- Der Auflauf eignet sich sehr gut als Hauptgericht.
- Kann mit einer gebratenen Putenbrust gut kombiniert werden.
- Eignet sich auch als Beilage zum Grillen.

Erfasst von: pola, am 09.07.2007

BULGURAUFLAUF¹ BULGURAUFLAF²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)E

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20AUFL%E4UFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Aufl%E4ufe)

63 Buttermais

Druckversion

Portionen: 1 Person

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 618

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Buttermais Einfacher schnell zubereiteter Snack für Zwischendurch oder als Beilage.

63.1 Zutaten

- 1 - 2 Maiskolben, frisch
- Butter / Magarine
- Zucker
- Salz

63.2 Zubereitung

- Maiskolben schälen, ein Stück Butter und eine Prise Zucker in einen Topf Wasser geben und zum Kochen bringen.
- Sobald das Wasser kocht die Maiskolben in das Wasser geben und für 15 Minuten kochen.
- Maiskolben mit Butter einreiben und salzen
- Für eine vegane Zubereitung kann auch Magarine anstatt der Butter verwendet werden.

BUTTERMAIS¹ BUTTERMAIS² BUTTERMAIS³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEM%FCSEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gem%FCsegerichte)

64 Butterschmalz

Butterschmalz ist durch Kochen entwässerte Butter, wobei auch das Milcheiweiß gerinnt und abgetrennt werden kann. Das verbleibende, fast reine MilCHFett hat ein buttrig-nussiges Aroma und kann zum Braten, Backen oder Frittieren verwendet werden, ohne dass es spritzt oder verbrennt. Butterschmalz ist mehrere Monate haltbar.



Abb. 626: Warmes, daher flüssiges Butterschmalz



Abb. 627: Butterschmalz bei Zimmertemperatur

Das im Handel angebotene Butterschmalz wird durch Erwärmen, Zentrifugieren und anschließende Erhitzen im Vakuum hergestellt und muss aus rechtlichen Gründen mit Zusatzstoffen wie Phytosterin und Stigmasterin versehen werden. Geschmacklich und vom Geruch her unterscheidet es sich deutlich von traditionell hergestelltem Butterschmalz.

64.1 Zubereitung

- 500 g Butter oder mehr in einem eher schmalen und hohen Topf bei mäßiger Temperatur zerlassen
- Bei schwacher Hitze etwa eine halbe Stunde leicht kochen lassen, dabei mehrmals mit einem Pfannenwender o. ä. umrühren und den Bodensatz aus Milcheiweiß lösen

- Wenn die Blasen- und Schaumbildung weitgehend abgeklungen ist und das ausgeflockte Milcheiweiß sich goldgelb bis -braun verfärbt hat, von Feuer nehmen
- Das heiße, noch flüssige Fett durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb in Schraubgläser filtrieren

BUTTERSCHMALZ¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

65 Böhmisches Knoblauchsuppe

Druckversion

Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 15 - 30 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 635

66 Böhmisches Knoblauchsuppe („Česnečka“)

66.1 Zutaten

- 2 EL Öl
- 2 Scheibe Weißbrot
- 4 EL Mandelstifte
- 6-8 Knoblauchzehen
- 1 Liter Rinderbrühe (oder Hühnerbrühe)
- 4 EL Weißwein
- Schnittlauch

66.2 Zubereitung

- Das Öl im Topf erwärmen. Weißbrot würfeln, goldbraun anrösten. Mandeln zufügen. Knoblauchzehen durchpressen, ebenfalls in den Topf geben. Heiße Brühe und Weißwein dazugeben, mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen, schnell servieren.

66.3 Menüvorschlag

- *Böhmische Knoblauchsuppe*
- JAMBALAYA¹
- FLAMBIERTE BANANEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20JAMBALAYA](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Jambalaya)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20FLAMBIERTE%20BANANEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Flambierte%20Bananen)

67 Böhmisches Knoblauchsuppe II

67.1 Zutaten für 4 Portionen

- 4 Knoblauchzehen
- 250 g Griebenschmalz mit Grammeln und gerösteten Grieben
- 1 Liter Wasser oder Gemüsebrühe
- 1 EL frischer Majoran oder getrockneter Majoran
- 1 EL Kümmel
- 4 Scheiben Grau- oder Bauernbrot
- Butter zum Braten

67.2 Zubereitung

- Die Knoblauchzehen schälen und in eine Schüssel pressen. Mit dem Griebenschmalz vermischen und mit zwei Löffeln zu vier Kugeln formen.
- Das Wasser (Landvariante, für die moderne Variante nimmt man Gemüsebrühe) erhitzen und kurz vor dem Aufkochen den Majoran und den Kümmel zugeben. Vorsichtig mit Salz abschmecken (daran denken, dass das Schmalz meist schon gesalzen ist).
- Das Brot in kleine Würfel schneiden, in der Pfanne Butter erhitzen und die Brotwürfel rundum kurz anrösten.
- Die Knoblauch-Griebenschmalzkugeln in Suppenteller verteilen, die heiße Brühe darüber schöpfen und zuletzt die Brotwürfel dazugeben. Gleich servieren, solange die Brotwürfel noch knusprig sind.

67.3 Serviertipp

Das ist eine lustige Angelegenheit, wenn die Suppe auf klassische Art serviert wird: Auf dem Tisch stehen zunächst nur die Teller mit den Schmalzkugeln. Dann wird die heiße Brühe aus dem großen Topf darüber gegossen und die Suppe entsteht sozusagen vor den Augen der Gäste.

BÖHMISCHE KNOBLAUCHSUPPE¹ BÖHMISCHE KNOBLAUCHSUPPE² BÖHMISCHE KNOBLAUCHSUPPE³ BÖHMISCHE KNOBLAUCHSUPPE⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINTOPF](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20B%26%20F6HMISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20B%26%20F6hmische%20Kfcche)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20KNOBLAUCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Knoblauchrezepte)

68 Böhmisches Serviettenknödel

Druckversion

Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: gut 1,5 h

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 650

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Böhmisches Serviettenknödel

68.1 Zutaten

- 5 leicht entrindete Semmeln vom Vortag
- ca. 3/8 Liter Milch
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 60 g Butter
- Salz
- Muskat
- Butter für die Serviette (ich nehme eingefettete Alufolie)

68.2 Zubereitung

- Semmeln in Würfel schneiden, mit zerlassener Butter vermischen, Eigelb mit Milch, Salz und Muskat verquirlen und über die Semmeln geben, die Masse zusammendrücken und 30 Minuten ziehen lassen. Dann den steif geschlagenen Eischnee unter ziehen.
- Die Serviette dick mit Butter einfetten, die Knödelmasse gut zusammendrücken und zu einer Rolle formen, auf die gebutterte Fläche legen und zusammenrollen, nicht zu fest, da die Masse

noch etwas aufgeht, an beiden Enden zusammenbinden. Dann die Rolle ins Salzwasser oder auf einen Einsatz legen, ca. 35 Minuten kochen bzw. dämpfen.

- Nachdem die Rolle gekocht ist, entweder ein paar Minuten ruhen lassen oder mit kaltem Wasser abschrecken, aus dem Tuch rollen und in Scheiben aufschneiden.

68.3 Menütipp

- Als eigenes Gericht auf einer Platte anrichten, mit gehackten Schinken und brauner Butter übergießen und eine Pilzsoße dazu reichen.
- Auch sehr gut als Beilage für Gulasch geeignet.

BÖHMISCHE SERVIETTENKNÖDEL¹ BÖHMISCHE SERVIETTENKNÖDEL²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20B%F6HMISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20B%F6hmische%20K%FCche)

69 Cacık

Cacık ist eine türkische Zubereitung aus Joghurt, geraspelter Gurke und Knoblauch. Er wird als Vorspeise mit Brot oder als Sauce zu Fleischgerichten gereicht.

Cacık ist flüssiger als sein griechisches Gegenstück *TSATSIKI*¹, die Gurke ist weniger zerkleinert. Typisch ist die Zugabe von frischer Minze.

69.1 Zutaten

- 500 g türkischer oder griechischer Joghurt, möglichst mit 10 % Fett
- 4-6 Knoblauchzehen
- Salz
- 1 Schlangengurke oder eine entsprechende Menge kleiner Salatgurken
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Pfefferminze (optional)
- kaltgepresstes Olivenöl

Hinweis: Türkischer und griechischer Joghurt ist stichfest und säuerlicher als deutscher. Ist kein Joghurt mit 10 % Fettgehalt zu bekommen, kann der 3,5-prozentige mit etwas Crème fraîche, Schmand o. ä. ergänzt werden.

69.2 Zubereitung

- Gurke schälen und raspeln oder fein hacken, mit etwas Salz bestreuen
- Den Joghurt rühren und je nach Verwendungszweck mit 2-4 cl Wasser verdünnen
- Den Knoblauch schälen und mörsern, pressen oder sehr fein hacken, mit etwa grobem Salz vermischen und mit der Messerflanke zerdrücken
- Joghurt mit Knoblauch vermischen
- Dill von groben Stielen befreien und hacken, nach Geschmack auch Minzblätter
- Joghurt, Gurke und Kräuter vermischen, mit Salz abschmecken
- Zum Servieren mit Olivenöl beträufeln

CACIK²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F_Tsatsiki](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_Tsatsiki)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

70 Caldeira de Carne

Caldeira de Carne ist ein bekannter portugiesischer Eintopf, der zu den Nationalspeisen des Landes zählt.

70.1 Zutaten

- 500 g Lamm- oder Hammelfleisch in kleinen Stücken
- 300 g in Scheiben geschnittener Zwiebeln
- 1 zerhackte Knoblauchzehe
- 3 Tomaten in Scheiben schneiden
- 1 Bund gehackte glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 1 Nelke
- 1 Lorbeerblatt
- 5 EL Öl
- 1 Schuss Branntwein
- 2 EL Butter
- 0,5 l weißer Wein
- 1 Msp. Piripiri (oder Cayennepfeffer)

70.2 Zubereitung

- Knoblauch mit Tomaten, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Petersilie, Nelke und Piripiri vermischen und kurz ziehen lassen.
- Das Öl wird in einem großen Topf erhitzt, die Zwiebeln werden hineingegeben. Das Fleisch, die Kartoffeln und die Tomaten werden schichtweise daraufgegeben. Der Wein wird darüber gegossen und der Eintopf wird ungefähr eine dreiviertel Stunde lang gekocht.
- Zuletzt löscht man den Eintopf mit einem Schuss Branntwein ab, und garniert ihn mit Butterflocken.

CALDEIRA DE CARNE¹ CALDEIRA DE CARNE² CALDEIRA DE CARNE³ CALDEIRA DE CARNE⁴ CALDEIRA DE CARNE⁵

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINTOPF%20F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf%20F6Pfe)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20LAMMFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Lammfleischrezepte)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20PORTUGIESISCHE%20K%C3%A4CHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Portugiesische%20K%C3%A4che)

71 Cannelloni Bolognese

Druckversion

Kategorie:

KOCHBUCH/ NUDELGERICHTE¹

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 672

Hinweise

Vegetarisch:

Nein

Alkohol:

Ja

Benötigtes Zubehör

PFANNE², AUFLAUFFORM³, MESSBECHER⁴

Cannelloni Bolognese mit Pilzen und Blattspinat

sehr lecker und einigermaßen einfach

71.1 Zutaten

- 1 Pkg Fertig-Cannelloni
- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 2x150 g Pilze (300 g Champignons oder 150 g und zusätzlich 150 g Pfifferling)
- 300 g Blattspinat
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 200 mL Rotwein
- 200 g Creme Fraiche
- 1 Pkg Streukäse (nach Geschmack)

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20PFANNE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Pfanne)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20AUFLAUFFORM](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Auflaufform)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MESSBECHER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Messbecher)

- Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Oregano
- Zucker

71.2 Kochgeschirr

- tiefe große Pfanne
- große Auflaufform
- Messer
- Teelöffel
- Schmalere Löffel oder Kuchengabel
- Esslöffel
- Messbecher

71.3 Zubereitung

- Die Zwiebel schälen und kleinhacken
- Die Pilze ebenfalls relativ klein würfeln (damit sie in die Cannelloni passen)
- Hackfleisch und ca. die Hälfte der Zwiebel in 3 EL Olivenöl scharf anbraten (die **tiefe** Pfanne vorher erhitzen), nach wenigen Minuten eine Knoblauchzehe dazupressen. Pilze dazugeben und bei etwas niedrigerer Stufe dünsten. Den Blattspinat zugeben und bei mittlerer Hitze ebenfalls dünsten. Mit (viel) Oregano, Salz und Pfeffer würzen
- Möglichst alles in die Cannelloni-Rollen stopfen (kann auch was übrig bleiben) und in eine Auflaufform legen
- In die gleiche Pfanne mit eventuellen Resten die kleingehackten Tomaten geben (es empfiehlt sich, mit einem nicht zu guten Messer - könnte stumpf werden - einfach in der Dose rum-zuwurschteln), den Rotwein, den Rest der Zwiebel und die andere Knoblauchzehe dazu. 5-10 min bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Ca. 2-3 TL Zucker drüber (die Soße ist durch den Wein sonst zu sauer) und dann mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken
- Die Soße über die Cannelloni geben (auch in die unteren Schichten, wenn es geht), Creme Fraiche darüberschichten und mit Streukäse bedecken
- 25-30 min im vorgeheizten Backofen bei 190°C (Ober- und Unterhitze) auf mittlerem Rost backen. Wenn der Käse goldbraun ist, ist es fertig.

71.4 Tipps/Anmerkungen

- Trick zum Cannelloni stopfen (fertige Trockencannelloni): mit einer Hand von unten Teelöffel dagegenhalten und mit der anderen mit einem schmalen Löffel (bei uns klappt nur Kuchengabel) die Füllung einfüllen
- Die Füllung sollte nicht allzu heiß und nicht zu trocken sein (evntl. bisschen Wasser dazu!), da sonst die (Trocken-)Cannelloni auf Grund des Temperaturunterschieds brechen können

- Die Nudeln sind nicht immer überall durch, wenn einen das sehr stört, unbedingt darauf achten, dass sie wirklich komplett mit Soße bedeckt sind.
- Das Gericht zieht einen Teil seines Geschmacks aus dem geschmacklichen Unterschied Soße-Füllung. Also hier ruhig auch unterschiedlich stark oder anders würzen!
- Statt mit Zucker kann auch mit ein bisschen Honig gesüßt werden. Zum süßen von Soßen empfiehlt sich Akazienhonig.
- Lässt sich leicht variieren!

CANELLONI BOLOGNESE⁵ CANELLONI BOLOGNESE⁶ CANELLONI BOLOGNESE⁷ CANELLONI BOLOGNESE⁸

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCche)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20AUFL%4UFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Aufle%4Ufe)

72 Cappuccino-Kugeln

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

ca. 20 Kugeln
1400 kcal/ 5862 kJ
30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 680: Leicht



Abb. 681: Cappuccino-Kugeln

Cappuccino-Kugeln sind schnell gemacht und noch schneller gegessen.

72.1 Zutaten

- 1 Tafel WEISSE SCHOKOLADE¹
- 10g BUTTER²
- 1 Esslöffel RAHM³

1 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SCHOKOLADE](http://de.wikipedia.org/wiki/Schokolade)

2 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BUTTER](http://de.wikipedia.org/wiki/Butter)

3 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SAHNE](http://de.wikipedia.org/wiki/Sahne)

- 50g gemahlene MANDELN⁴
- 50g Puderzucker
- eine halbe Tasse CAPPUCCINO-PULVER⁵ (Instant)

72.2 Zubereitung

- Die weiße Schokolade im Wasserbad oder SCHOKOLADENFONDUE⁶ schmelzen.
- Die weiteren Zutaten gut vermischen und die geschmolzene Schokolade unterrühren.
- Gut verkneten und HASELNUSSGROSSE⁷ Kügelchen formen.
- Abschließend in etwas Cappuccino-Pulver wälzen.

72.3 Warnung

- Gut gekühlt etwa zwei Wochen haltbar.

Erfasst von: ALEXANDERDREYER⁸ am 03.11.2005

CAPPUCCINO-KUGELN⁹ CAPPUCCINO-KUGELN¹⁰ KATEGORIE:KOCHBUCH/ WEIHNACHTS-
BÄCK¹¹

4 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/MANDEL](http://de.wikipedia.org/wiki/Mandel)

5 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/CAPPUCCINO](http://de.wikipedia.org/wiki/Cappuccino)

6 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/FONDUE](http://de.wikipedia.org/wiki/Fondue)

7 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/HASEL](http://de.wikipedia.org/wiki/Hasel)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AALEXANDERDREYER](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer:3AAlexanderDreyer)

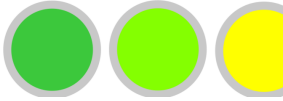
9 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

10 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20S%FC%DFIGKEITEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:3AKochbuch%2F%20S%FC%DFigkeiten)

11 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEIHNACHTSGBE%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:3AKochbuch%2F%20Weihnachtsgeb%E4ck)

73 Cellischer Kuchen

Druckversion

Kategorie:	GEBÄCK UND KUCHEN ¹
Portionen:	6 - 8 Portionen
Menge:	1 Blech
Zubereitungszeit:	ca. 1,5 - 2 h
Zeit bis Servierung:	ca. 2,5 h
Schwierigkeitsgrad:	 Abb. 696
Hinweise	
Vegetarisch:	Ja
Alkohol:	Nein

Cellischer Kuchen

Eine HARZER² Kuchenspezialität. Das Rezept habe ich von meiner Großmutter und diese wiederum von ihrer Großmutter. Der Name leitet sich möglicherweise von dem Benediktinerkloster Cella ab, welches im 12. Jahrhundert gegründet wurde. Die Herkunft von Name und Rezept sind allerdings nicht gesichert.

Die Rezepte im Harz weichen von Stadt zu Stadt stark von einander ab. In CLAUSTHAL-ZELLERFELD³ wird der Kuchen mit Kokosflocken zubereitet wobei ich das Rezept mit Grieß nur bei meiner Großmutter fand.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AGEB%e4ck%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3Ageb%e4ck%20und%20kuchen)

² [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/HARZ%20%28MITTELGEBIRGE%29](http://de.wikipedia.org/wiki/Harz%20%28Mittelgebirge%29)

³ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/CLAUSTHAL-ZELLERFELD](http://de.wikipedia.org/wiki/Clausthal-Zellerfeld)

73.1 Zutaten

- SÜSSER HEFETEIG⁴
- 8 Eier
- 5 Becher saure Sahne
- 4 Pfund Butter
- 2 Btl. Vanille Zucker
- 1 Btl. Vanille Pudding
- 1 L Milch
- Grießbrei
- Zucker
- Mandelsplitter

73.2 Zubereitung

- Zunächst wird der HEFETEIG⁵ für den Boden zubereitet und auf einem Bleck ausgebreitet.
- Nun wird das Eigelb mit der Sahne und dem Vanillezucker vermengt. Das Eiweiß wird schlagen und den Eischnee einmischen.
- Nun wird der Vanillepudding mit der Milch angesetzt und etwas Grießbrei untergerührt. Das Ganze wird nun mit den Mandelsplittern und der vorher zubereiteten Masse vermengt und gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilt und bei 180° für ca. 30 min. gebacken.

Erfasst von: Thorsten Alge, am 30.12.2007

CELLISCHER KUCHEN⁶ CELLISCHER KUCHEN⁷ KATEGORIE:KOCHBUCH/ HARZER-KÜCHE⁸

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20HEFETEIG%23S%FC%DFER%20HEFETEIG](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Hefeteig%23S%FC%DFER%20Hefeteig)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20HEFETEIG%23S%FC%DFER%20HEFETEIG](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Hefeteig%23S%FC%DFER%20Hefeteig)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20HARZER-K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Harzer-K%FCche)

74 Chapati

75 Chapati



Abb. 711: Chapati zum Einrollen von Gerichten

Chapati (Hindi: चपाती) ist ein Fladenbrot, das als Beilage zur indisch-pakistanischen Küche oder ostafrikanischen Küche gereicht wird. Chapati dient oft als Löffel-Ersatz zur Aufnahme der Speisen.

Es gibt ein eigenes Chapatimehl, das aus Gerste, Hirse und Weizen, hergestellt wird. Jedoch wird es auch aus Weizenvollkornmehl hergestellt.

Es ist das Hauptnahrungsmittel in Pakistan und Nordindien. Durch indischen Einwanderer kam es nach Ostafrika und ist nun auch in den Küchen von Kenia, Uganda und Tansania nicht mehr wegzudenken.

75.1 Zutaten

- 250g Mehl (Weizen-, Vollkorn- oder Chapati-Mehl)
- ca. 100g Wasser
- Eine Prise Salz
- Butterschmalz, Ghee¹ oder Öl

75.2 Zubereitung



Abb. 712: Teig ausrollen

- Chapati- oder Weizenvollkornmehl mit Wasser, etwas Butterschmalz, Ghee oder Öl und Salz zu einem Teig verarbeitet.
- nach dem Ruhen den Teig in 10-12 kleine Teigkugeln aufteilen
- Kurz mit Mehl bestäuben und dünn ausgerollt
- trocken in einer Pfanne von beiden Seiten kurz backen

Erfasst von: --MJCHAEL²

Fußnoten

1 Ghee ist ein stärker erhitztes Butterfett aus der indisch-pakistanischen Küche, welches durch Röststoffe ein nussiges Aroma hat.

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AMJCHAEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AMJCHAEL)

CHAPATI³

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

76 Chefsalat

Überblick

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

Schwierigkeitsgrad:

1 Person

360 kcal/1507 kJ

20 Minuten



Abb. 727: Problemlos

76.1 Zutaten



Abb. 728: Serviervorschlag 1



Abb. 729: Serviervorschlag 2

- 1 Ei
- 30 g Edamer Käse (30%)
- 30 g Kasseler, mager
- 50 g Radicchiosalat

(ersatzweise grüner Salat)

- 4 EL Magerjoghurt
- 1 Tl Senf
- 1 Tl Tomatenketchup
- 1 EL Salatmayonnaise
- etwas Zitronensaft
- Pfeffer aus der Mühle

76.2 Zubereitung

- Das Ei kochen, abkühlen lassen
- Den Käse in Stifte schneiden
- Die Kasslerscheiben halbieren und die Stücke zu kleinen Tütchen drehen.
- Das Ei schälen und in Scheiben schneiden.
- Alles auf einem Bett aus Radicchioblättern anrichten
- Aus Magerjoghurt, Senf, Ketchup, Mayonnaise, Zitronensaft und Pfeffer eine Salatsauce rühren.
- Über den Salat gießen oder extra dazu reichen

76.3 Tipps/Anmerkungen

Das ist ein kalorienreduzierter Salat - für eine gesunde **Diät** geeignet

Erfasst von: Gilla, am 28.01.2006

CHEFSALAT¹ CHEFSALAT²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SALATREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Salatrezepte)

77 Chili con Carne

78 Chili con Carne

...(deutsch Chili mit Fleisch) ist die Bezeichnung eines feurig scharfen Gerichtes aus Fleisch, Chilischoten und anderen Zutaten, welches seinen Ursprung im Süden der USA hat.

78.1 Zutaten für 4 Personen



Abb. 738: Zutaten

- 250g Rinderhack
- 200g Rindfleisch in ca. 1cm Würfeln
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Gemüsebrühe
- 2 Dosen rote Bohnen

- 1 Dose braune Bohnen
- 1 Dose Pizzatomen
- 1 kleine Dose Tomatenmark
- *ausreichend* Chili (frische Jalapeños, Chiltepins und andere TexMex-typische Sorten natürlich bevorzugt, Thai Chili und/oder herkömmliches Chilipulver tut aber notfalls auch)
- 2 EL Oregano
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- ca. 10 Körner Koriander
- 1 EL Kakao
- Salz, Pfeffer

optionale Zutaten

- einen gehäuften Teelöffel Zucker oder etwas Honig
- eine kleine Dose Mais
- zwei kleine Möhren
- eine gewürfelte rote Paprika
- eine gewürfelte kleine Zucchini

78.2 Zubereitung

- Zunächst in einem großen Topf beide Sorten Fleisch anbraten. Wenn es langsam dunkler wird, die Zwiebeln dazugeben und mit braten.
- Den Knoblauch klein gehackt oder aus der Presse in den Topf geben, kurz mitgaren.
- Bevor der Knoblauch braun und damit bitter wird, die kleine Dose Tomatenmark und eben soviel Wasser sowie die Dose Tomaten hinzugeben und verrühren bzw. vermischen.
- Lorbeerblätter, die Hälfte des Oregano, das Gemüsebrühepulver und alle Chilis hinzufügen.
- Jetzt muss man dem Chili zunächst einmal etwas Zeit geben, damit das Ganze etwa 30-45 Minuten langsam einkochen kann und die Aromen der Gewürze und die Schärfe der Chili sich entfalten.
- Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen und natürlich das Umrühren nicht vergessen.
- Wenn alles gut durchgezogen ist, können auch die Bohnen hinzu gegeben werden und ebenfalls noch mal mindestens 15 Minuten mitkochen.
- Die Lorbeerblätter wieder entfernen und mit Chili, Salz, Pfeffer, Oregano, Kreuzkümmel, Koriander und Kakao würzen.

78.3 Tipps und Anmerkungen

- Beim Servieren darf man gern noch mit frischem Zwiebelgrün und einem Klecks Crème fraîche spielen. Ganz wichtig kann auch das Weißbrot sein, welches auf jeden Fall griffbereit stehen sollte.
- Wahrscheinlich hat jeder Chilikoch seine Geheimzutat, mit der gerade sein Chili zu etwas Besonderem werden soll. Hier ist vor allem Ausprobieren und Experimentierfreude gefragt. In diesem Rezept ist das der Kakao, andere schwören auf alkoholische Getränke oder Kaffee als

Zusatz beim Kochen. Beim Gemüse sieht man auch oft Gemüsepaprika oder Mais aufgeführt, gerade letzteres ist bei Chiliheads oft verpönt, da die halbfeste Konsistenz verloren geht. Die verwendeten Bohnensorten haben auch einen großen Einfluss auf das Endergebnis und unterliegen damit auch der persönlichen Präferenz, schwarze Bohnen sind etwas kleiner und fester als rote Bohnen, Pintobohnen oder Wachtelbohnen.

siehe auch

CHILI CON CARNE EINFACH¹

CHILI CON CARNE² CHILI CON CARNE³ CHILI CON CARNE⁴ CHILI CON CARNE⁵ CHILI CON CARNE⁶
CHILI CON CARNE⁷

EN:COOKBOOK:CHILI CON CARNE⁸ FI:KEITTOKIRJA/CHILI CON CARNE⁹ FR:LIVRE DE CUISINE/CHILI CON CARNE¹⁰ NL:KOOKBOEK/CHILI CON CARNE¹¹ NO:KOKBOK/INNHold/CHILI CON CARNE¹² PL:KSIĄŻKA_KUCHARSKA/CHILI_CON_CARNE¹³ SV:KOKBOKEN/RECEPT/CHILI CON CARNE¹⁴ TL:CHILI CON CARNE¹⁵

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20CHILI%20CON%20CARNE%20EINFACH](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Chili%20con%20carne%20einfach)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf6Pfe)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20RIND-%20UND%
20KALBFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Rind-%20und%20Kalbfleischrezepte)
6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BOHNENREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Bohnenrezepte)
7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20MEXIKANISCHE%20K%FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Mexikanische%20Kfcche)
8 [HTTP://EN.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/COOKBOOK%3ACHILI%20CON%20CARNE](http://en.wikibooks.org/wiki/Cookbook%3AChili%20con%20carne)
9 [HTTP://FI.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KEITTOKIRJA%2FCHILI%20CON%20CARNE](http://fi.wikibooks.org/wiki/Keittokirja%2FChili%20con%20carne)
10 [HTTP://FR.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/LIVRE%20DE%20CUISINE%2FCHILI%20CON%20CARNE](http://fr.wikibooks.org/wiki/Livre%20de%20cuisine%2FChili%20con%20carne)
11 [HTTP://NL.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOOKBOEK%2FCHILI%20CON%20CARNE](http://nl.wikibooks.org/wiki/Kookboek%2FChili%20con%20carne)
12 [HTTP://NO.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOKBOK%2FINNHOLD%2FCHILI%20CON%20CARNE](http://no.wikibooks.org/wiki/Kokbok%2FInnhold%2FChili%20con%20carne)
13 [HTTP://PL.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KSI%01%05%01%7CKA_KUCHARSKA%2FCHILI_CON_CARNE](http://pl.wikibooks.org/wiki/Ksi%01%05%01%7Cka_kucharska%2FChili_con_carne)
14 [HTTP://SV.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOKBOKEN%2FRECEPT%2FCHILI%20CON%20CARNE](http://sv.wikibooks.org/wiki/Kokboken%2Frecept%2FChili%20con%20carne)
15 [HTTP://TL.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/CHILI%20CON%20CARNE](http://tl.wikibooks.org/wiki/Chili%20con%20carne)

79 Chili con Carne einfach

Überblick

Rezeptmenge für:

4 - 6 Personen

Energiegehalt:

?? kcal/?? kJ

Zeitbedarf:

50-60 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 746: Leicht

79.1 Zutaten

- 2 kl. Dosen Kidney-Bohnen (425ml)
- 1 Dose Mais
- 500g Rinderhackfleisch
- 3-4 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Paprika
- 1-2 Karotten
- Chilis / scharfe Paprika / Peperoni je nach gewünschter Schärfe (ca. 3-4 scharfe)
- 500ml oder 500g passierte Tomaten
- 1-2 EL Tomatenmark
- 2-3 EL Paprikapulver (rosenscharf oder edelsüß)
- 1 EL. Honig oder Zucker
- Paprikapulver scharf
- Salz
- Pfeffer
- 2-3 Lorbeerblätter
- 2 El. gekörnte Gemüsebrühe

Falls es zu scharf wird und/oder als Beilage:

- gekochter Reis
- Baguettebrot
- Süßrahm oder Sauerrahm

79.2 Kochgeschirr

- großer Topf (ca. 4 Liter)

79.3 Zubereitung

Sehr einfaches Rezept, da die Hauptarbeit im Dosenöffnen liegt. Einfach Hackfleisch anbraten und den Rest dazu geben, köcheln lassen, abschmecken, fertig.

- Das Hackfleisch und die Zwiebeln im Topf mit wenig Öl anbraten - darf ruhig kräftig angebraten werden.
- passierte Tomaten zugeben
- Ein Blick auf die Zutatenliste der Bohnen und des Mais werfen: wenn da nichts als Wasser und Salz zugesetzt wurde, komplett mit der Flüssigkeit zugeben (sieht bei den Bohnen etwas komisch aus, ist aber sehr aromatisch, da die Bohnen darin weich gekocht wurden)
- gekörnte Gemüsebrühe, Honig bzw. Zucker und Lorbeerblätter zugeben
- Karotten, Paprika und Chilis kleinschneiden und hinzugeben

Vorsicht: Nach dem Chilischneiden unbedingt die Finger gut waschen. Wenn ihr sonst mit den Fingern an empfindliche Hautpartien (Auge, Nase, Stirn...) kommt, brennt es sehr unangenehm.

- Paprikapulver (noch nicht das scharfe) und Tomatenmark zugeben.

Das Paprikapulver und das Tomatenmark binden den Eintopf etwas. Sollte es zu dick werden noch etwas Wasser dazugeben.

- 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, ab und zu umrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken (macht das bevor es richtig scharf wird und benutzt eher etwas weniger Salz)
- Je nach gewünschter Schärfe nun scharfes Paprikapulver zugeben

Vorsicht: Die Chilis geben Ihre Schärfe nur langsam ab und auch das scharfe Paprikapulver braucht 2-3 Minuten bis es seine Schärfe abgegeben hat. Daher öfter probieren und langsam nachschärfen.

- weiter köcheln lassen und gelegentlich rühren.
- gesamte Kochzeit ca. 30-45 Minuten. Wenn die Bohnen aufplatzen binden sie den Eintopf mit ihrer freigegebenen Stärke. Sobald die gewünschte Sämigkeit erreicht ist servieren.

79.4 Servieren

- Tiefer Teller oder Schüsselchen

79.5 Tipps / Anmerkungen / Variationen

- Nach dem Chilischneiden unbedingt die Finger gut waschen. Wenn ihr sonst mit den Fingern an empfindliche Hautpartien (Auge, Nase, Stirn, geplant auf Toilette zu gehen?) kommt brennt

es sehr unangenehm. Ein guter Test ist es, die Finger mal an die Lippe zu halten. Wenn es da leicht brennt habt ihr die Finger noch nicht genug gewaschen.

- Die Chilis geben ihre Schärfe nur langsam ab und auch das scharfe Paprikapulver braucht 2-3 Minuten bis es seine Schärfe abgegeben hat. Daher öfter probieren und langsam nachschärfen.
- Das schärfste an den Chilis sind die Kerne. Sie geben ihre Schärfe aber nur sehr langsam ab und werden daher unberechenbar. Ich würde empfehlen die Kerne beim Schneiden zu entfernen und dafür lieber eine Chili mehr zu nehmen. Dann ist auch das zweite Brennen nach dem Verdauen milder.
- Die optimale Schärfe ist erreicht, wenn man sich nicht mehr sicher ist, ob das Chili zu heiß oder zu scharf ist.
- Da das Schärfeempfinden aber sehr individuell ist, empfiehlt es sich nach dem Servieren gekochten Reis, Baguette Brot - oder wenn es viel zu scharf ist - Süß- oder Sauerrahm bereit zu halten.
- brennt es auf der Zunge schmerzhaft scharf, kommt nicht auf die Idee es mit Wasser, Bier oder gar Wein zu löschen. Versucht lieber Milch, Süß- oder Sauerrahm oder einen Würfel Zucker.
- Natürlich könnt ihr auch getrocknete Kidney-Bohnen und Mais nehmen und am Vortag einweichen. Geschmacklich machte es aber keinen Unterschied.
- Überfressgefahr: Die Schärfe täuscht den Magen. Daher wird das Sättigungsgefühl erst dann gegeben, wenn ihr kurz vorm Platzen seid. Dann helfen nur noch 1-2 kräftige Magenbitter.
- Läßt sich sehr gut portionsweise einfrieren und aufwärmen. Der Geschmack wird dann eher besser als schlechter.

CHILI CON CARNE EINFACH¹ CHILI CON CARNE EINFACH² CHILI CON CARNE EINFACH³ CHILI CON CARNE EINFACH⁴ CHILI CON CARNE EINFACH⁵ CHILI CON CARNE EINFACH⁶

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINTOPF%20F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf%20F6Pfe)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20RIND-%20UND%20KALBFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Rind-%20und%20Kalbfleischrezepte)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BOHNENREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Bohnenrezepte)
6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20MEXIKANISCHE%20KFCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Mexikanische%20Kfcche)

80 Chocolate Cookies

Überblick

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

4 Personen

zuviel ;-)

20 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 761: Leicht

Chocolate Chip Cookies

Insbesondere in den USA und Kanada gibt es den Cookie als großen flachen Keks. Das Wort stammt von dem Niederländischen "koekje", was in etwa "kleiner Kuchen" bedeutet.

80.1 Zutaten

- 200 g Butter
- 250 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 400 g Mehl
- 2 Schokoladentafeln (Haselnuss)

80.2 Zubereitung

- Butter, Zucker und Eier sehr schaumig rühren
- Schokolade klein hacken
- Backpulver und Salz mit dem Mehl vermischen
- alles miteinander verrühren
- Teig als Kugeln (3-5 cm Durchmesser) auf ein gefettetes/mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen
- bei 180°C ca. 15 Minuten backen

80.3 Tipps/Anmerkungen

- Mit den angegebenen Mengen erhält man je nach Größe 20-24 Kekse.
- Man kann auch ohne Probleme etwas weniger Zucker machen.
- Haselnusschokolade ist lecker, wegen der Nussstückchen in den Cookies.
- Wenn das Backpulver oder Salz klumpig ist, zuerst in Mörser o.ä. zerreiben, damit es sich besser mit dem Mehl vermischt.
- Es ist normal, daß die Kekse beim Herausnehmen aus dem Ofen noch etwas weich sind; sie härten beim Abkühlen nach. Daher nicht warten, bis sie im Ofen hart sind, sonst taugen sie nur noch zum Tunken im Kaffee.

Erfasst von: xyz, am 24.12.2005

CHOCOLATE COOKIES¹ CHOCOLATE COOKIES²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)E

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck)

81 Cranachan

Druckversion

Zubereitungszeit:

20 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 776

Hinweise

Vegetarisch:

Ja

Alkohol:

Ja

Cranachan ist nicht nur eine Form des Nachtischs, es ist auch eine Möglichkeit gemütlich beisammen zu sein.

81.1 Zutaten

- 1 Teil "Cream and Crowdie" (Crowdie ist ein besonderer schottischer Frischkäse, man kann aber auch jeden anderen Frischkäse, Saure Sahne oder Creme Fraiche verwenden),
- 1 Teil geröstetes Hafermehl,
- 1 Teil Beerenobst,
- 1 Teil Heidehonig,
- 1 Flasche Single Malt Whisky

81.2 Zubereitung

- Sahne schlagen und im Verhältnis 1:2 mit dem Frischkäse mischen und in eine Schüssel geben
- Das Hafermehl langsam in einer Eisenpfanne rösten, dann ebenfalls in eine Schüssel geben.
- Beerenobst (zur Not kann auch anderes "weiches" Obst verwendet werden) in eine Schüssel geben,
- Heidehonig in eine Schüssel geben,
- den Whisky auf den Tisch stellen.
- Jeder Gast erhält eine kleine Schale und mischt sich sein Cranachan nach seiner Vorliebe oder seinem Bedürfnis selbst.

81.3 Tipps/Anmerkungen

- Am besten versuchen Sie es mit einer kleinen Menge für sich selbst, um herauszufinden wieviel Sie für vier oder mehr Personen benötigen.
- Gehen Sie umsichtig mit dem Whisky um, die Wirkung in "Cranachan" kann eine andere sein, als wenn Sie ihn pur trinken.

81.4 Warnung

- Bitte beachten Sie, dass Whisky, wie jede Form von Alkohol nichts für Kinder ist.

Erfasst von: Columbandenairn, am 12.09.2004

CRANACHAN¹ CRANACHAN² CRANACHAN³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHOTTISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schottische%20K%FCche)

82 Crème Anglaise



Abb. 784

Druckversion

Kategorie:	SAUCEN ¹
Portionen:	5-10 Personen
Menge:	ca. 800 ml
Zubereitungszeit:	10-15 Minuten
Zeit bis Servierung:	30 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 785

Hinweise

Vegetarisch: Ja

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ASAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3ASaucen)

Druckversion

Alkohol: Nein

Benötigtes Zubehör

Topf, Schneebesen

Die **Crème Anglaise** im englischen Sprachraum meist als **Vanilla custard** bezeichnet, ist eine aus England stammende, leicht eingedickte Vanillesauce. Durch die Zugabe von Salz zeichnet sie gegenüber anderen Vanillesaucen durch eine besonders vollmundige Note aus.

82.1 Zutaten

- 4 Tassen Milch
- 4 Eigelb
- 1 TL Vanillemark
- 4 gehäufte EL Speisestärke (Mehl, Mehlschwitze)
- 1 Tasse Zucker
- 1/2 TL Salz
- 2 EL Butter

82.2 Zubereitung

- Alle Zutaten außer der Butter kalt mit dem Schneebesen im Topf verrühren und dann kurz aufkochen.
- Topf von der Flamme nehmen und Butter einrühren.

82.3 Verwendung

Warm und kalt zu verschiedensten Nachspeisen:

- Kuchen und Gebäck
- Früchte und Beeren
- Speiseeis

Achtung: Der Sortierungsschlüssel „Crème Anglaiser“ überschreibt den vorher verwendeten Schlüssel „Boterkoek“. KATEGORIE:KOCHBUCH/ ALLE REZEPTE² KATEGORIE:KOCHBUCH/ VEGETARISCHE REZEPTE³ KATEGORIE:KOCHBUCH/ ENGLISCHE KÜCHE⁴

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ENGLISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Englische%20K%FCche)

83 Crêpes

Druckversion



Abb. 786

Kategorie:

DESSERTS¹

83.1 Zutaten

- 250 g Mehl
- 4 Eier
- 1/2 l Milch
- 50 g geschmolzene Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- (evtl. ein Schuss Orangenlikör)

83.2 Zubereitung

Das Mehl mit dem Vanillezucker, dem Salz, der Butter und den Eiern vermischen, dabei Milch langsam hinzufügen, bis ein glatter flüssiger Teig entsteht.

Den Teig portionsweise *dünn* in die Pfanne geben.

Die Crêpes auf beiden Seiten goldbraun backen.

Warm servieren.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ADESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3ADESSERTS)



Abb. 788



Abb. 789



Abb. 790

83.3 Weblinks



COMMONS: CRÊPES³ – Bilder, Videos und/oder Audiodateien

CRÊPES⁴ CRÊPES⁵ CRÊPES⁶ CRÊPES⁷

-
- 2 [HTTP://DE.COMMONS.ORG/WIKI/HAUPTSEITE](http://de.wikimedia.org/wiki/Hauptseite)
 - 3 [HTTP://DE.COMMONS.ORG/WIKI/CATEGORY%3ACR%EAPEES](http://de.wikimedia.org/wiki/Kategorie:Crêpes)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:Kochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIER-%20UND%20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:Kochbuch%2F%20Eier-%20und%20Mehlspeisen)
 - 6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FRANZ%F6SISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:Kochbuch%2F%20Franz%F6sische%20K%FCche)
 - 7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:Kochbuch%2F%20Desserts)

84 Curry-Bandnudeln

Curry-Bandnudeln sind ein würzig-leckeres und sehr schnelles Gericht für alle Tage.

84.1 Zutaten

- 450 g Tagliatelle
- 150 g Mascarpone
- 150 g Garnelen bzw. Shrimps, tiefgefroren
- 100 g Erbsen, tiefgefroren
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 TL mittelscharfer Curry
- Salz
- Margarine

84.2 Zubereitung

- Die Tagliatelle "al dente" kochen.
- Die Zwiebel schälen und fein hacken. Zusammen mit den tiefgefrorenen Erbsen in Margarine andünsten bis die Zwiebeln glasig sind.
- Den Mascarpone hinzufügen und rühren bis eine schöne, sämige Sauce entstanden ist. Nur noch wenig erhitzen, damit der Mascarpone nicht gerinnt.
- Dann die gefrorenen Shrimps und den Curry hinzufügen. Alles schön verrühren.
- Mit ein wenig Salz abschmecken.
- Die fertige Sauce über die abgetropften Tagliatelle giessen und servieren.

84.3 Tipps/Anmerkungen

- Je nach Farbe des Curry und der Nudeln (Tagliatelle gibt es fast überall auch "grün") ergeben sich schöne Farbkontraste.

CURRY-BANDNUDELN¹ CURRY-BANDNUDELN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

85 Curry-Gemüse

Überblick

Kategorie(n): SAUCE¹
Ernährungsart: Vegan
Rezeptmenge für: 4 Personen
Energiegehalt: ?? kcal/?? kJ
Zeitbedarf: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 799: Problemlos

Curry-Gemüse

ist eine Sauce für Reisgerichte.

85.1 Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 1kg Gemüse z.B:
 - 250g Blumenkohl
 - 3 Kartoffeln
 - 250g Champignons
 - 250g rote Paprika
- 2 Bananen
- 400ml Kokosmilch
- Currypulver

85.2 Zubereitung

- Blumenkohl waschen und in einzelne "Sträuße" zerkleinern
- Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke würfeln
- Blumenkohl und Kartoffeln zusammen in leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen
- Zwiebeln schälen und würfeln

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Saucen)

- Champignons putzen und vierteln
- große Pfanne, Wok oder Topf mit etwas Öl erhitzen und Zwiebeln und Champignons anbraten
- Paprika waschen und in Stücke schneiden und in die Pfanne geben
- Kokosmilch hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und sehr viel Curry abschmecken
- Kartoffeln und Blumenkohl untermischen und die Sauce köcheln lassen
- Bananen schälen und quer in Scheiben schneiden
- In einer weiteren Pfanne Öl stark erhitzen und Bananen anbraten. Dabei eine Seite knusprig-braun anbraten und erst dann wenden. Zu häufiges Wenden macht die Bananen matschig.
- gebratene Bananen vorsichtig unter die Sauce heben
- Sauce mit REIS² servieren

85.3 Tipps/Anmerkungen

- Die Sauce hat einen süßlichen Geschmack, welcher im Kontrast zum Curry schmeckt.
- Die Zutaten lassen sich variieren. Als Gemüse lässt sich statt der genannten auch sehr gut Zucchini, Aubergine oder Brokkoli verwenden.
- Gemüse, welches erst weichgekocht werden muss, separat vorbereiten, wie bei Blumenkohl und Kartoffel.
- Bei der doppelten Menge lässt sich diese Sauce auch gut als Eintopf verwenden und mit dünnem (arabischen) Fladenbrot genießen. Alternativ schmeckt auch jedes andere Weißbrot.

Erfasst von: PROMETOYS³, am 25. Nov 2004

CURRY-GEMÜSE⁴ CURRY-GEMÜSE⁵ CURRY-GEMÜSE⁶

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20REIS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20reis)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3APROMETOYS](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3APrometoys)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20alle%20rezepte)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGANE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20vegane%20rezepte)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20vegetarische%20rezepte)

86 Curry-Suppe

Curry-Suppe

86.1 Zutaten für zwei Personen

- 10 g frischer, geschälter Ingwer
- 1 Zitronengrashalm
- 2 EL Sesamöl
- 1-2 EL Curry-Paste
- 400 ml Hühnerbrühe
- 150 ml Kokosmilch
- 1 Apfel
- 100g Frischkäse
- Saft 1/2 Limette

86.2 Zubereitung

- Ingwer und Zitronengras grob zerschneiden und in Öl andünsten. Currypaste zugeben und erwärmen. Mit Brühe ablöschen, Kokosmilch zugeben und 10 min köcheln lassen. Suppe durch ein Sieb gießen und erneut aufkochen lassen.
- Apfel entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Apfelstücke für wenige Minuten in der Suppe garen lassen, Frischkäse darin schmelzen und mit Limettensaft abschmecken.

86.3 Tipps/Anmerkungen

- Je nach Geschmack verwendet man scharfe oder mildere Currypaste. Wenn keine Currypaste zur Hand geht auch Curry-Pulver, das Aroma ist dann aber flacher. Weitere Schärfe kann auch mit Chili (Paste oder Pulver) eingebracht werden.
- Mit Einlagen wie gegarten Krabben wird die Suppe edler.
- Frischkäse kann auch durch Schmand z.B. ersetzt werden.
- Wer es nicht so flüssig mag, dickt die Suppe mit etwas Stärke oder Soßenbinder an.

Erfasst von: kochhaus, am 18.02.2009

CURRY-SUPPE¹ CURRY-SUPPE²

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf%206Pfe)

87 Currysauce

Überblick

Rezeptmenge für:
Zeitbedarf:

4 Personen
15 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 814: Problemlos

Currysauce

87.1 Zutaten

- 30g Butter
- 2EL Mehl
- 2EL Curry
- 400ml Flüssigkeit, z.B. Milch, Wasser oder Ananas-Saft

87.2 Zubereitung

- Die Butter erhitzen.
- Mehl und Curry dazugeben, rühren bis die Masse gut vermischt ist.
- Mit der Flüssigkeit das Ganze ablöschen. Für die Konsistenz der Sauce ist es von Vorteil, wenn die Flüssigkeit nicht auf einen Schlag dazugegeben wird.
- Weiterköcheln bis die Sauce fest wird.
- Die Sauce sieben, um eventuelle Klumpen zu entfernen. Sollte man der Sauce z.B. Ananas hinzufügen wollen, so empfiehlt es sich, sie vorher zu sieben.

87.3 Tipps/Anmerkungen

- Ergänzen mit Honig wenn etwas süsser gewünscht
- Ananasstücke und/oder Pouletfleisch begeben

Erfasst von: capone83, am 27.02.2005

CURRYSAUCE¹ CURRYSAUCE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)

88 Daeji Bulgogi

Überblick

Kategorie(n): Koreanische Küche, Fleischgerichte
Rezeptmenge für: 4 Personen
Energiegehalt: ?
Zeitbedarf: 30 + 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 829: Problemlos

Daeji Bulgogi

Daeji Bulgogi ist ein koreanisches Schweinefleischgericht.

88.1 Zutaten

- 500 g Schweinebauch oder -nacken, in kleine Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel (halbe Ringe geschnitten)

Für Marinade:

- 3 EL Gochujang (koreanische Chilipaste)
- 3 Zehen Knoblauch, gepreßt
- 1 EL Soja-Sauce
- 1 EL Zucker
- 1 EL Sesamöl
- 1/2 TL Ingwer (frisch gerieben)

88.2 Zubereitung

- aus allen Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verrühren
- das Schweinefleisch darin etwa eine Stunde einlegen
- in der Pfanne bei mittlerer Hitze braten
- wenn das Fleisch leicht durch ist, Zwiebeln hinzufügen

88.3 Tipps/Anmerkungen

- dazu am besten Reis und einige Gemüsebeilagen
- auch gut als Kleinigkeit zum Bier

Erfasst von: Marco Schmidt, am 03.08.2006

[DAEJI_BULGOGI](#)¹ [DAEJI_BULGOGI](#)² [DAEJI_BULGOGI](#)³ [DAEJI_BULGOGI](#)⁴ [DAEJI_BULGOGI](#)⁵

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)
³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEINEFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schweinefleischrezepte)
⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ASIATISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Asiatische%20K%FCche)
⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20KOREANISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Koreanische%20K%FCche)

89 Dampfnudeln

Dampfnudeln nach Berner Art

89.1 Zutaten für 4 Personen

89.1.1 Teig

- 500g Weißmehl
- 20 g Hefe
- 10 g Salz
- 2.5–3 dl Milch (handwarm)
- 60 g Butter (weich)
- 1–2 EL Zucker (oder ev. auch mehr)
- 1 L Vanillesauce

89.1.2 Guss

- 3 dl warme Milch
- 4–6 Löffel Zucker
- 30 g Butter
- (wer will kann auch noch etwas Zitronenaroma hinzugeben)

89.2 Zubereitung

89.2.1 Teig

Zutaten zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten. Den Teig aufs Doppelte aufgehen lassen und daraus etwa faustgroße Kugeln formen.

Variante

in zwei bis drei cm breite Streifen formen (nicht auswallen), die dann zu etwa fünf Zentimeter großen Kugeln aufgerollt werden.

Die Dampfnudeln in einer ausgebutterten, feuerfesten Form im Abstand von etwa einem Zentimeter anordnen.

89.2.2 Guss

Aus den Zutaten einen Guss machen und knapp die Hälfte über die Dampfnudeln gießen. Eine Viertelstunde ruhen lassen, dann im Backofen bei 180°C vierzig bis fünfzig Minuten backen. Zwischendurch (nach einer Viertelstunde) mit zwei Gabeln die Kugeln auseinander ziehen und den Rest des Gusses drüberkippen.

Mit viel heißer Vanillesauce servieren.

89.3 Erfahrungsbericht

Wir (2 Kinder: 10 Jahre, 13 Jahre; 2 Erwachsene) haben es beim besten Willen nicht geschafft. Es schmeckte lecker, aber war einfach überportioniert! Wir haben uns an die Mengenvorgaben gehalten. Wahrscheinlich hätte es auch für 8 Personen gereicht. --THEJH¹ 21:58, 14. Mär. 2009 (CET)

DAMPFNUDELN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ATHEJH](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ATheJH)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

90 Dampfnudeln Bayerisch

Bayerische Dampfnudeln

Es gibt hier auch ein Rezept über Berner Dampfnudeln, die werden im bayerischen als Buchteln oder Rohrnudeln bezeichnet

90.1 Zutaten

für 4-6 Personen

- 500g Mehl
- 80g + 2 EL Zucker
- 20g frische Hefe (ein Block)
- 375ml Milch
- 150g weiche Butter
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

90.2 Zubereitung

- Mehl, 80g Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Eine Mulde formen, 125 ml warme Milch einfüllen, die Hefe hineinbröckeln. Die Hefe vorsichtig in der Milch verrühren, ohne zu viel Mehl unterzumischen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Ca. 10 Minuten im Warmen ruhen lassen, bis sich Schaum auf der Oberfläche bildet.
- Eier und Butter mit zum Vorteig geben und alles zu einem weichen Teig verkneten (geht gut mit den Rührhaken eines Küchengeräts).
- Den Teig zugedeckt mind. 30 Minuten gehen lassen (er sollte sich mindestens verdoppelt haben).
- In einer Pfanne oder einem Topf mit großem Durchmesser und Deckel (idealerweise aus Glas, der Deckel) die restliche Milch (250 ml), 2 EL Zucker und 50g Butter verrühren und warm werden lassen.
- Den Teig nochmals gut durchkneten, Kugeln mit ca. 5 cm Durchmesser formen und mit kleinem Abstand in die Pfanne / den Topf setzen.
- Deckel schließen und auf kleiner Flamme ca. 30 Minuten kochen lassen.
- Die Dampfnudeln sind fertig, wenn die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Idealerweise hat sich dann am Boden eine sehr leckere Kruste gebildet, das ist der Idealzustand für Dampfnudeln.

90.3 Tipps/Anmerkungen

- Schmeckt gut mit Vanillesoße
- Wird auch manchmal ohne Zucker zubereitet (sowohl Teig als auch die Flüssigkeit in der Pfanne) und dann mit Sauerkraut gegessen.

Erfasst von: Thor1, am 21.01.2010

DAMPFNUDELN, BAYERISCHE¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

91 Deftige Knoblauchsuppe

92 Deftige Knoblauchsuppe

92.1 Vorbemerkungen

- Entweder Vorspeise oder selbstständige Mahlzeit: Man kann die *Deftige Knoblauchsuppe* als Vorspeise oder als selbstständige Mahlzeit reichen. Denn die Knoblauchsuppe ist keineswegs eine leichte Brühe, sondern deftig.
- Die Knoblauchsuppe ist eine der ältesten Suppen, die in Böhmen gekocht wurden.

92.2 Zutaten für 4 Portionen

- 200 g Kassler
- 1 Liter Wasser
- 1 Brühwürfel
- 4 Knoblauchzehen
- 1/2 Stange Lauch
- 3 große Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Majoran

92.2.1 Abkürzungen

g = Gramm

92.3 Zubereitung

- Zunächst das Kasslerfleisch in kleine Stücke schneiden und in Wasser zusammen mit dem Brühwürfel aufkochen.
- In der Zwischenzeit in einer Pfanne die klein geschnittene Zwiebel glasig dünsten und dann zu der Kassler-Bouillon geben. Den Knoblauch nun entweder klein reiben oder auspressen und mit dem klein geschnitten Lauch zu der Suppe geben. Zum Schluss noch die rohen Kartoffeln in ungefähr ein Zentimeter große Stücke schneiden und ebenfalls hinzufügen. Das Ganze nun etwa eine halbe Stunde kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
- Danach noch mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken und kurz kochen lassen.

92.4 Serviertipp

Dazu passt am besten frisches Brot.

92.5 Quellen

Erfasst von Cadfaell, 10. 12. 2006

DEFTIGE KNOBLAUCHSUPPE¹ DEFTIGE KNOBLAUCHSUPPE² DEFTIGE KNOBLAUCHSUPPE³ DEFTIGE KNOBLAUCHSUPPE⁴

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf%206Pfe)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20KNOBLAUCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Knoblauchrezepte)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20B%2F6HMISCHE%20KFCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20B%2F6Hmische%20Kfcche)

93 Düppekuchen

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

6 Personen
?? kcal/?? kJ
60 Minuten und 2h im Ofen

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 858: Leicht

Düppekuchen

Ursprung dieses Rezeptes ist das Rheinland, wo es früher, ohne Fleisch, ein "Arme Leute" essen war. Düppe kommt aus der Mundart und bedeutet Topf. Teilweise ist das Rezept auch als Topfkucken bekannt. Am besten gelingt er im Gußeisernen Bräter.

93.1 Zutaten

- 5 kg Kartoffeln
- 4 Zwiebeln
- 1/2 Ring Fleischwurst
- 2 Mettwurstchen
- 250 g Dörrfleisch
- 2 Eier
- 1 in Milch eingeweichtes trockenes Brötchen
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- Muskat

93.2 Kochgeschirr

- großer Bräter
- Reibe
- Messer, Kartoffelschäler, Brettchen

93.3 Zubereitung

Die Kartoffeln schälen. Kartoffeln und die Zwiebel reiben, das ausgepresste Brötchen mitreiben, die zerdrückte Knoblauchzehe dazu, anschließend die Eier unterrühren. Die Mettwurst, Dörrfleisch, Fleischwurst in kleine Würfel schneiden und in den Kartoffelteig geben. Alles gut würzen (Achtung mit Salz wegen der Wurst und wegen des Dörrfleischs!!) und nochmals gut durchmengen. Sollte der Teig zu wässrig sein, etwas Flüssigkeit abschöpfen, muss aber feucht sein. In großem Bräter die Schwarte vom Dörrfleisch mit etwas Öl auslassen und den Teig in den heißen Bräter einfüllen. Etwas Öl oben auftropfen. Das ganze bei 180°C ca. 2 Stunden in den Backofen.

93.4 Servieren

- Dazu wird Apfelmus serviert

93.5 Tipps/Anmerkungen/ Variationen

- Schmeckt in der Pfanne aufgewärmt am nächsten Tag sehr gut
- Für Vegetarier das Fleisch durch Champignons und Frühlingszwiebeln ersetzen

93.6 Warnung

Erfasst von: --CLIMBER¹ 10:12, 5. Jun 2005 (UTC)

DEUTSCH²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACLIMBER](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AClimber)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

94 Dill-Senf-Soße

Druckversion

Zubereitungszeit:

10 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 866

Hinweise

Vegetarisch:

Ja

Alkohol:

Nein

Eine Dill-Senf-Soße verleiht GRAVED LACHS¹ eine besondere süßliche Note.

94.1 Zutaten

- Senf
- Pflanzenöl (kein allzu intensiver Geschmack)
- Zucker
- Dill und eventuell andere Gewürze

94.2 Zubereitung

- Den Senf und das Öl bis zur gewünschten Masse und Konsistenz vermischen.
- Mit Zucker ein ideales Gleichgewicht zwischen scharf und süß herstellen.
- Den Dill mit einem Wiegemesser sehr fein zerkleinern und ebenfalls untermischen.

DILL-SENF-SOSSE² DILL-SENF-SOSSE³ DILL-SENF-SOSSE⁴

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20GRAVED%20LACHS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20GRAVED%20LACHS)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20ALLE%20REZEPTE)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20FISCHGERICHTE)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20SAUCEN)

95 Dinkelstollen im Backautomaten

Stollen lässt sich hervorragend im **Backautomaten** herstellen. **Dinkel** ist wegen seines kräftigeren Geschmacks ein besonders geeignetes Mehl für einen Stollen als Weizen.

95.1 Zutaten

- 350 ml Wasser
- 500 g Dinkelmehl 1040
- 1 gestrichener Teelöffel Salz
- 1/2 Packung (125 Gramm) Butter
- 1 Würfel Hefe
- 4 Eßlöffel Honig
- 1/2 Packung (100 Gramm) Haselnüsse
- 1/2 Packung (100 Gramm) Mandeln
- 1/2 Packung (125 Gramm) Rosinen
- 1/2 Packung (50 Gramm) Orangeat
- 50 Zentiliter Rum
- gemahlene Gewürze
 - Zimt
 - Vanille
 - Kardamom
 - Nelken

95.2 Benötigte Geräte

- Backautomat
- Zerkleinerer
- Meßbecher

95.3 Zubereitung

- Nüsse und Mandeln gut kleinhacken
- Gewürze in Rum durchziehen lassen
- alle Zutaten in der Mulde des Backautomaten mischen
- ggf. mit etwas Honig oder Zucker nach Geschmack nachsüßen
- gewünschtes Backprogramm einstellen und Backautomaten starten
- während des Knetvorgangs ggf. etwas Mehl zusetzen, um den Teig führiger zu machen

Bei kleinen Backautomaten die Menge der Zutaten entsprechend halbieren.

DINKELSTOLLEN¹ DINKELSTOLLEN²

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

96 Dobostorte

Druckversion



Abb. 881

Kategorie:	TORTEN ¹
Zubereitungszeit:	2 Stunden
Hinweise	
Alkohol:	Ja

Die **Dobostorte** (ungarisch: *dobostorta*) ist eine 6-Schichten BISKUITTEIG²torte, mit Schokoladencreme und Karamelglasur aus Ungarn. Ihr Erfinder ist der ungarische Konditormeister József Dobos. 1885 entwickelte er das Rezept mit der Absicht, eine Torte zu schaffen, die bei der damaligen Kühltechnik mind. 10 Tage ihre Form bewahrt und genießbar bleibt. 1906 veröffentlichte Dobos dann schließlich das Rezept und nach diesem Originalrezept wird sie noch heute in Ungarn hergestellt. Dem Schaffen von József Dobos widmet sich voll und ganz das *Konditoreimuseum Dobos* in Szentendre.

96.1 Zutaten

Für den Teig:

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ATORTEN](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKATEGORIE%3ATORTEN)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ZUTATEN%2F%20BISKUITTEIG](http://de.wikibooks.org/wiki/KOCHBUCH%2F%20ZUTATEN%2F%20BISKUITTEIG)

- 225 g Butter
- 45 g Puderzucker
- 150 g Zucker
- 150 g Mehl
- 8 Eier, getrennt
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 400 ml Milch
- 15 g Zucker
- 60 g Puddingpulver
- Vanillepuddingpulver
- 250 g Butter
- 1 EL Rum

Für den Belag:

- 100 ml Schlagsahne
- 100 g Schokolade, Blockschokolade

Für die Glasur:

- 100 g Zucker

Für die Dekoration:

- Schokoladenraspel
- 16 Mini-Schokoladentrüffel

Öl zum Bestreichen der Arbeitsplatte

96.2 Zubereitung

Für den Teig Butter mit Puderzucker schaumig rühren, Eidotter nach und nach unterrühren. Eiklar mit Zucker, Vanillezucker und Salz steif schlagen und unter die Buttermasse ziehen. Mehl vorsichtig unterheben. Auf Backpapier mit einem Tortenreifen (26 oder 28 cm) 8 Kreise zeichnen. Teigmasse gleichmäßig auf die Kreise aufstreichen. Blätter einzeln bei 220°C 6 Minuten backen, abkühlen lassen, vom Papier lösen, mit dem Tortenring noch mal ausstechen, damit es auch schöne Kreise sind. Das schönste Blatt für die Deko aufheben (wird mit Karamell glaciert).

Für die Füllung 2/3 der Milch mit dem Kristallzucker aufkochen, restliche Milch mit dem Puddingpulver mischen und unter die kochende Milch geben. 2 Minuten kochen, abkühlen lassen.

Für die Pariser Creme Sahne aufkochen, zerkleinerte Schokolade einrühren, 2 Minuten kochen, kalt stellen.

Kalten Pudding passieren. Die handwarme Butter schaumig rühren. Pariser Creme und Rum untermengen, Pudding zugeben und cremig aufschlagen. Die sieben Kuchenblätter mit Creme bestreichen und übereinander schichten. Torte bis auf einen kleinen Rest für die Garnitur mit restlicher Creme seitlich und oben glatt bestreichen.

Das schönste Kuchenblatt auf eine geölte Arbeitsfläche legen. Ein langes dünnes Messer ebenfalls einölen. Für die Glasur Kristallzucker hellbraun zu Karamell schmelzen. Kuchenblatt damit glasieren, mit geöltem Messer glatt streichen und sofort in 16 Stücke schneiden. Die glasierten Ecken auf die Torte legen. Den Rand der Torte mit Schokospänen bestreuen und für jedes Stück einen Schokotrüffel mit etwas Creme aufsetzen.

DOBOSTORTE³ DOBOSTORTE⁴ DOBOSTORTE⁵ DOBOSTORTE⁶

-
- 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20UNGARISCHE%20K%FCcche](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Ungarische%20K%FCcche)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%e4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%e4ck%20und%20Kuchen)
6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20TORTEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Torten)

97 Domoda

DOMODA¹ wird folgendermaßen zubereitet:

Man braucht

- Hähnchenschenkel
- Tomatenmark
- Reis
- Erdnussbutter aus dem Afroshop
- Maggi-Cubes aus dem Afroshop

Zunächst kocht man die Hähnchenschenkel mit der Erdnussbutter ca. 15min. bei mittelstarker Hitze. Jetzt kommt eine Tube Tomatenmark in den Topf. Der Reis wird separat gekocht. Mit 5-6 Maggicubes und ein wenig cilli-Pfeffer würzen. Fertig ist super lecker.

Nach ca. 1 1/2 Std. ist das Essen fertig.

DOMODA² DOMODA³ DOMODA⁴

1 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/DOMODA](http://de.wikipedia.org/wiki/Domoda)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20AFRIKANISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Afrikanische%20K%FCche)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GAMBIA-K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gambia-K%FCche)

98 Dukatenbuchteln

Dukatenbuchteln

Buchteln sind ein typisches Gericht aus dem Westen Tschechiens. Die Küche der tschechischen Republik, auch bekannt als böhmische Küche, ist mit der österreichischen und mit der Küche Süddeutschlands verwandt. Dukatenbuchteln sind eine Abwandlung der "normalen" Buchteln und werden, nachdem sie fertig gebacken wurden, nur so groß wie ein Ei.

98.1 Zutaten für 4 bis 6 Personen

Für die Dukatenbuchteln

- 250g Mehl
- 20g Hefe
- ca. 2dl Milch
- 50g Butter
- 40g Zucker
- Salz, Zitronenschale und 2 EL Rum

Für die Sauce

- 1/2l Milch
- 30g Puddingpulver
- 80g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 Vanillestange

98.2 Vorbereitung

- Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die zerbröckelte Hefe mit einem Teelöffel Zucker hin eingeben, mit etwas lauwarmer Milch übergießen und mit wenig Mehl verrühren, so dass ein flüssiger Vorteig entsteht.
- Zudecken, warm stellen und den Vorteig 20 bis 30 Min. gehen lassen. Dann nach und nach die restliche Milch, die erwärmte, nicht flüssige Butter, Zucker und das Eigelb sowie Salz, Zitronenschale und Rum hinzufügen.
- Kräftig durcharbeiten und mit dem Rührlöffel schlagen, bis der Teig Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst.

Nochmals zugedeckt gehen lassen, bis sich die Teigmenge auf das Doppelte vergrößert hat.

98.3 Zubereitung

- Nun den Teig 1 bis 1 $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen und 8*8 cm große Quadrate schneiden oder ausradeln. Dicht nebeneinander auf ein gefettetes Backblech setzen und nochmals 20 bis 25 Min. gehen lassen. Anschließend im auf 200° C vorgeheizten Backofen 25 Min. backen.

98.3.1 Sauce

- Puddingpulver mit Zucker und etwas Milch glattrühren. Milch mit der halbierten Vanilleschote zum Kochen bringen, dann von der Kochstelle nehmen und das angerührte Puddingpulver einrühren. Noch einmal gut durchkochen.
- Zuletzt die beiden Eigelb unterrühren, aber nicht mehr kochen lassen. Passieren und kalt rühren. Die Buchteln damit übergießen.

Erfasst von BENNY PARTH¹ am 22.08.2011

DUKATENBUCHTELN² DUKATENBUCHTELN³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ABENNY%20PARTH](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer:3ABenny%20Parth)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

99 Eierlikör

Überblick

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Alkoholgehalt:

Zeitbedarf:

Kosten:

ca. 1 Liter

?? kcal/?? kJ

ca. 20 Vol.-%

20 Minuten

ca. 10€

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 910: Problemlos

99.1 Zutaten



Abb. 911: Eierlikör in Likörschale

- 8 große Eigelb
- 375 g Puderzucker
- 2 Päckchen Vanillezucker (kein Vanillin)
- 240 g Sahne
- 375 ml Weinbrand (36 Vol.-%)
- min. 50 ml Weingeist (min. 90 Vol.-%)
- 50 ml Rum (54 Vol.-%)

Generell sollten ausschließlich hochwertige und frische Zutaten verwendet werden. (z. B. Eier)

99.2 Zubereitung

Das Eigelb zusammen mit dem Zucker schaumig rühren. Anschließend Sahne leicht vorschlagen und mit den Alkoholika hinzufügen. Den Likör mindestens 5 Minuten rühren. Anschließend sieben und in Flaschen füllen.

Die Farbe ist leicht gräulich, was völlig normal ist. Eine hell gelbe Färbung, wie sie von industriell hergestellten Likören, wie auf der Abbildung bekannt ist, lässt sich ohne spezielle Farbstoffe und Herstellungsverfahren nicht erzeugen.

99.3 Aufbewahrung

Der Likör sollte stets im Kühlschrank aufbewahrt werden und *täglich* sowie vor dem Verzehr geschüttelt werden, da sich der Alkohol und die Vanille am Boden absetzen. Er hält sich etwa einen Monat.

99.4 Variationen

99.4.1 Alkohol

Wer keinen Weinbrand mag, sollte seinen Anteil reduzieren und durch hochprozentigen Korn ersetzen. Auch kann Whisky als Basis verwendet werden. Es ist auch möglich ausschließlich Weingeist (90 %igen Alkohol aus der Apotheke) zu verwenden. Die hohen Kosten (ca. 30 € pro Liter) lohnen sich, da so der feine Geschmack der Eier nicht überlagert wird. In keinem Fall sollte auf ihn ganz verzichtet werden, da er die Haltbarkeit erhöht.

99.4.2 Sahne

Es ist auch möglich die Sahne durch hochwertige Kondensmilch (10 % Fett) zu ersetzen.

99.4.3 Sonstiges

- Verwenden Sie echte Vanilleschoten anstatt des Vanillezuckers.
- Ersetzen Sie den Puderzucker durch Akazienhonig.
- Fügen Sie eine Messerspitze Zimt hinzu.

99.5 Tipps

Was mache ich mit dem Eiweiß?

- KOCHBUCH/ MAKRONEN¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MAKRONEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Makronen)

99.6 Rezepte mit Eierlikör

- EIERLIKÖRKUCHEN²

EIERLIKÖR³ EIERLIKÖR⁴ EIERLIKÖR⁵ EIERLIKÖR⁶

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20EIERLIK%F6RKUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Eierlik%F6rkuchen)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GETR%E4NKE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Getr%E4nke)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EI%20UND%20MILCHPRODUKTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Ei%20und%20Milchprodukte)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20LIK%F6R](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20L%F6r)

100 Eierlikör, einfach

Überblick

Rezeptmenge:

Alkoholgehalt:

Zeitbedarf:

Kosten:

ergibt einen guten Liter

ca. 20 Vol.-%

10–15 Minuten

etwa 6 €

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 926: Leicht

Eierlikör, einfach

100.1 Zutaten

- 1 Flasche Wodka oder Klarer (38 Vol.-%)
- 8 Eigelbe
- 250 ml süße Sahne
- 1 Vanilleschote
- 300 g Puderzucker


100.2 Zubereitung

- Den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit den Eigelben gut verrühren
- Die Vanilleschote auskratzen und das Mark unter die Zucker-Eigelb-Mischung rühren
- Die Sahne vorsichtig hinzugießen und unterrühren
- Zum Schluss den Wodka/Klaren langsam hinzugießen, 5 Minuten gut durchmischen und in Flaschen abfüllen

100.3 Tipps/Anmerkungen

- Der Likör muss immer mal wieder durchgeschüttelt werden, da sich das Vanillemark am Flaschenboden absetzt
- Im Kühlschrank etwa 3 bis 4 Tage haltbar

100.4 Warnung

- Auch gut gekühlt nicht wesentlich länger aufbewahren.
- Es besteht durch die rohen Eier die Gefahr einer  SALMONELLENVERGIFTUNG¹. Die Eier sollten also wirklich frisch sein. Da Eier im Supermarkt selten gekühlt gelagert werden, ist auch hier darauf zu achten, dass sie nicht schon einige Tage im Regal standen.

Erfasst von: A. Goldkuhle am 25.04.2006

100.5 entgegengesetzte Information vom Bundesinstitut für Risikobewertung

- Durch den Zusatz von unvergälltem Alkohol zu Eigelb werden Enterobacteriaceen (z.B. Salmonellen) abgetötet - Keime die Magen-Darminfektionen auslösen können.
- Roheier mit der Alkoholkomponente separat mischen und diese Mischung mindestens drei Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen um eine Keimreduktion herbeizuführen.

EIERLIKÖR AUS HÄUSLICHER UND KLEINGEWERBLICHER FERTIGUNG - HERSTELLUNG UNTER VERWENDUNG VON ROHEI (STELLUNGNAHME DES BFR; VOM 26.02.2003) PDF-DATEI 6.5 KB²

EIERLIKÖR³ EIERLIKÖR⁴ EIERLIKÖR⁵ EIERLIKÖR⁶

1 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SALMONELLEN%23INFEKTIONSME%F6GLICHKEITEN](http://de.wikipedia.org/wiki/Salmonellen%23Infektionsm%F6glichkeiten)
2 [HTTP://WWW.BFR.BUND.DE/CM/208/EIERLIKOER_AUS_HAEUSLICHER_UND_.PDF](http://www.bfr.bund.de/cm/208/eierlikoer_aus_haeuslicher_und_.pdf)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GETR%20E4NKE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Getraenke)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EI%20UND%20MILCHPRODUKTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Ei%20und%20Milchprodukte)
6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20LIK%F6R](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Lik%F6r)

101 Eiernudelteig

Eiernudelteig

101.1 Zutaten

- 100 g Weizenmehl
- 100 g Hartweizenmehl
- 2 Eier
- 1 TL Olivenöl
- Salz

101.2 Zubereitung

- Das Weizen- und Hartweizenmehl in eine Schüssel geben
- Mit Eiern, dem Öl und Salz vermischen
- Zu einem geschmeidigen Teig kneten
- Den Teig unter einer Klarsichtfolie für eine halbe Stunde ruhen lassen

101.3 Tipps/Anmerkungen

- Der Teig eignet sich besonders für Lasagne, Bandnudeln und ähnlichem.
- Es kann auch nur Weizenmehl verwendet werden, damit wird der Teig aber brüchiger und schneller *al dente*.
- Mit Zugabe von verschiedenen Zutaten sind mehrere Variationen möglich:
 - Spinatnudelteig (50 g Spinatpüree)
 - Tomatennudelteig (50 g Tomatenmark, 2 getrocknete Tomaten)
 - Safrannudeln (1 Briefchen Safran)
 - Schwarze Nudeln (1 Briefchen Tintenfischfarbe)
 - Pilznudel (1 EL gemahlene, getrocknete Steinpilze)

101.4 Warnung

- Wird Salz hinzugefügt, ist der Verzehr innerhalb von 24 Stunden empfohlen
- Es besteht durch die rohen Eier die Gefahr einer Salmonellenvergiftung, sollte der Teig nicht durchgegart verzehrt werden.

EIERNUDELTEIG¹ EIERNUDELTEIG² EIERNUDELTEIG³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)E

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GRUNDREZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Grundrezepte)E

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)E

102 Eierpfannkuchen

Druckversion

Portionen: 2 - 4 Personen

Zubereitungszeit: 30–45 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 942

Eierpfannkuchen werden häufig auch nur als Pfannkuchen oder als **Eierkuchen** bezeichnet. Die in Österreich **Palatschinken** genannten Pfannkuchen sind dünner und auch pikant zu essen. Es ist ein sehr einfaches und beliebtes Rezept, das es in zahlreichen Variationen gibt.

103 Pfannkuchen Grundrezept



Abb. 943

103.1 Zutaten

- 6 Eier
- 500 g Mehl
- 250 - 500 ml Milch (je nach gewünschter Konsistenz)
- Wasser oder Mineralwasser (je nach gewünschter Konsistenz)
- 6 Prise Salz

- wahlweise 20 g Zucker (= 1 Esslöffel) ¹
- zum Braten: wasserfreies Backfett, Öl oder Butterschmalz

¹ Wenn der Pfannkuchen mit irgendetwas nachgesüßt wird (Marmelade, Früchte, Puderzucker, Quarkspeise...) ist Zucker im Teig vollkommen unnötig. Zucker im Teig lässt den Teig leichter anbrennen, und den Zucker in der Pfanne einbrennen.

104 Palatschinken Grundrezept

104.1 Zutaten

- 3 Eier
- 1 Eigelb
- 175 g Mehl (= 9 Esslöffel)
- 250 ml Milch (= 1/4 Liter)
- 125 ml Mineralwasser mit Kohlensäure (= 1/8 Liter)
- eine Prise Salz
- zum Braten: wasserfreies Backfett, Öl oder Butterschmalz

104.2 Zubereitung

- Die Eier mit dem Salz, ggf. dem Zucker und ungefähr der Hälfte der Milch verrühren.
- Anschließend das Mehl nach und nach zugeben, bis ein zäher Teig entstanden ist. Danach kann man ggf. 3 Esslöffel Puderzucker nach und nach eingeben. Solange rühren, bis keine Klumpen mehr im Teig sind.
- Den Rest der Milch und ggf. das Mineralwasser langsam einarbeiten, bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Je dünner der Teig, desto dünner werden die Pfannkuchen. Dann den Teig ca. 30 Minuten stehen lassen, damit das Mehl quellen kann.
- Einen Esslöffel zerlassenes Fett oder Öl in einer Pfanne rauchheiß werden lassen, eine nicht zu große Schöpfkelle voll Teig hineingeben und gleichmäßig verteilen. Solange warten, bis die Oberseite nicht mehr flüssig ist, und dann den Pfannkuchen wenden. Dabei etwas Fett zugeben und von der zweiten Seite fertigbacken, so dass beide Seiten hellbraun sind.
- Auf diese Weise alle Pfannkuchen backen, jeweils zur Hälfte zusammengelegt auf einer erwärmten Platte anrichten und möglichst heiß auftragen.

104.3 Belag

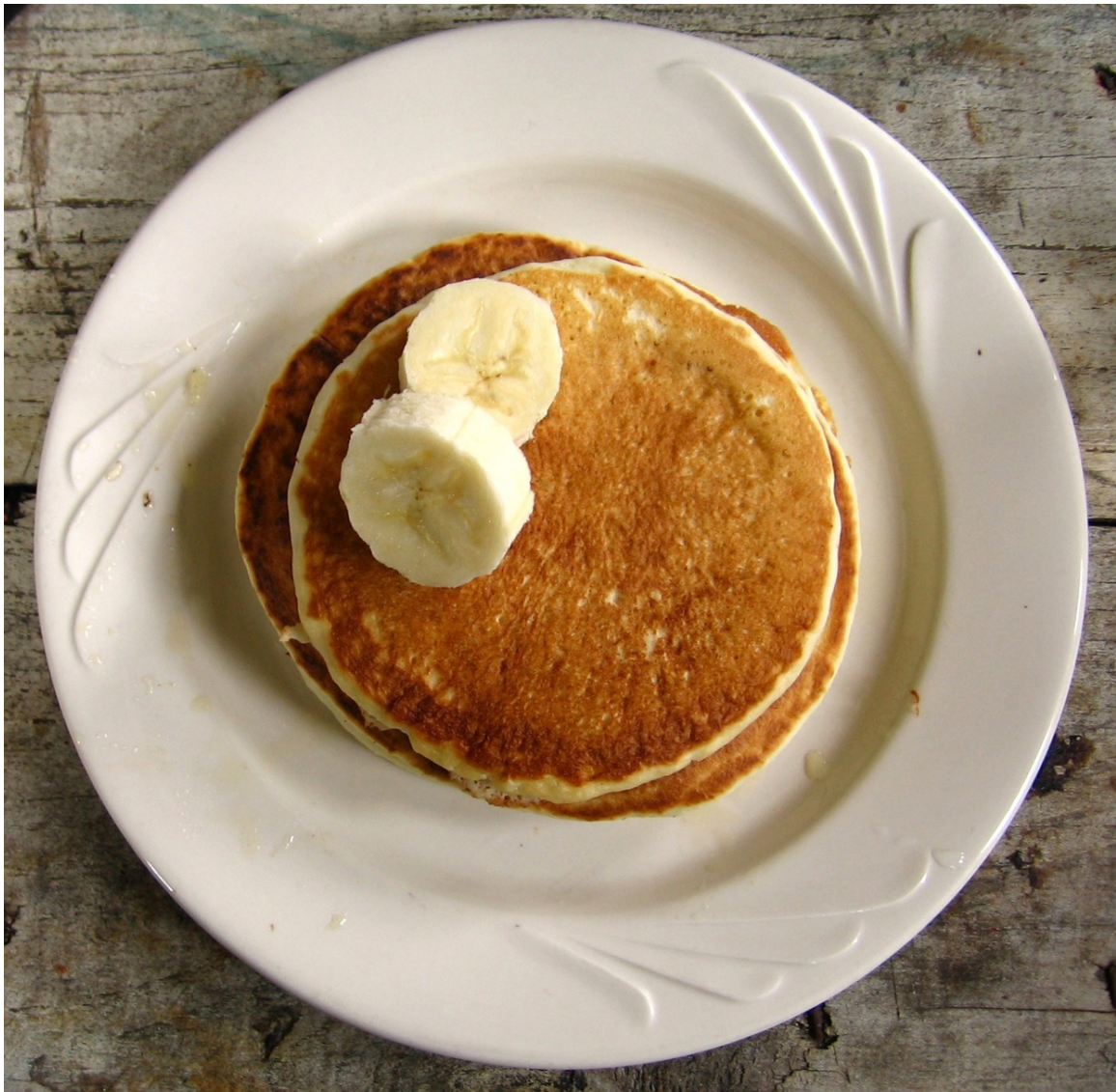


Abb. 944

Die Pfannkuchen und Palatschinken können in zahlreichen Varianten serviert werden.

- Auswahl süßer Möglichkeiten:
 - Puderzucker oder Zucker und Zimt
 - Marmelade, Nußnugatcreme, Honig, Ahornsirup u.a.m.
 - heiße, flüssige Schokolade
 - Apfelmus, Pflaumenmus,
 - Quark mit Obst
 - Obst gemischt oder pur, zum Beispiel Heidelbeeren, Kirschen, Erdbeeren, Bananen oder Birnen,
 - evtl. Eis, dazu Sahne, Vanille-oder Schokoladensauce

- gehackte und geröstete Nüsse, vor allem Haselnüsse, vorzugsweise zusammen mit heißer Schokoladensauce
- Auswahl pikanter Möglichkeiten:
 - angedünstete Pilze mit Zwiebeln
 - Spargel und Schinken
 - grüne Salate und Gemüse, zum Beispiel Blattspinat
 - Schinken und Käse

104.4 Tipps und Anmerkungen

- Man kann auch sehr gut Butterschmalz für das Braten verwenden, das Schmalz kann man sehr sparsam verwenden und es gibt noch einen guten Geschmack.
- Ein Teil der Milch kann durch Mineralwasser mit Kohlensäure ersetzt werden. Dadurch werden die Pfannkuchen luftiger.
- Ein Päckchen Backpulver macht die Pfannkuchen etwas dicker.
- Zwei, drei Tropfen Bittermandelöl verleihen den Pfannkuchen eine besondere Note.
- Die Milch kann durch Sahne ersetzt werden, die Pfannkuchen werden dadurch cremiger.
- Das Verhältnis von Mehl und Flüssigkeit zu Eiern kann sehr stark variieren. Gängige Varianten sind die dicken Pfannkuchen und die hauchdünnen Crêpes. Extreme sind OMELETTE¹ ohne Mehl und CHAPATIS (MEHLFLADEN)² ohne Ei.
- Für Eierkuchen mit Apfelstückchen siehe **APFELPFANNKUCHEN**³.
- Für Pfannkuchen mit Lachs siehe **PFANNKUCHENLACHSRÖLLCHEN**⁴
- SÜSSE EIERKUCHEN⁵
- Für den Teig zunächst nur das Eigelb verwenden und das Eiweiß erst kurz vorm Backen steifschlagen und unterheben (nicht richtig durchrühren!). So gewinnt der Pfannkuchen an ästhetischem Volumen (das Auge isst ja bekanntlich mit).

104.5 Weblinks

- VIELE INTERESSANTE PFANNENKUCHENREZEPTE⁶
- DIVERSE REZEPTE FÜR PFANNENKUCHEN UND ÄHNLICHES⁷

Fußnoten

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20OMELETTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Omelette)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20CHAPATI](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Chapati)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20APFELPFANNKUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20ApfelPfannkuchen)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20PFANNKUCHENLACHSR%F6LLCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20PfannkuchenLachsRöllchen)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20S%FC%DfE%20EIERKUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20SüßeEierkuchen)

⁶ [HTTP://WWW.PFANNEKUCHEN.DE/PFANNE1.HTM](http://www.pfannekuchen.de/pfanne1.htm)

⁷ [HTTP://WWW.HAUSFRAUENSEITE.DE/REZEPTE/MEHLSPEISE/PFANNEKUCHEN/](http://www.hausfrauenseite.de/rezepte/mehlspeise/pfannekuchen/)

EIERPFANNKUCHEN⁸ EIERPFANNKUCHEN⁹ EIERPFANNKUCHEN¹⁰ EIERPFANNKUCHEN¹¹ EIER-
PFANNKUCHEN¹²

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

9 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIER-%20UND%
20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Eier-%20und%20Mehlspeisen)

10 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%FCche)

11 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHW%
E4BISCHE%20K%
FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schwe4bische%20K%FCche)

12 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

105 Eierpunsch

Überblick

Rezeptmenge für:	ca. 1,2 Liter
Energiegehalt:	?? kcal/?? kJ
Alkoholgehalt:	ca. ?? Vol.-%
Zeitbedarf:	20 Minuten
Kosten:	ca. ?€

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 960: Problemlos

105.1 Zutaten

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Orange
- 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl
- 1 Flasche Weißwein
- 1 Schoppen Wasser
-

Generell sollten ausschließlich hochwertige und frische Zutaten verwendet werden. (z. B. Bio-Eier)

105.2 Zubereitung

3 Eier werden geschlagen, 150 g Zucker dazu, 1 abgeriebene Orange und Saft dazu, 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl, 1 Flasche Weißwein, 1 Schoppen Wasser. Alle Zutaten in einen Topf geben, auf den Herd stellen und mit dem Schneebesen schlagen. Sobald das Ganze heiß ist, fängt es an zu schäumen, und es ist fertig zum trinken.

EIERPUNSCH¹ EIERPUNSCH² EIERPUNSCH³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GETR%E4NKE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Getr%e4nke)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIER-%20UND%20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Eier-%20und%20Mehlspeisen)

106 einfacher Nusskuchen

einfacher Nusskuchen

Ein einfaches Rezept für einen Nusskuchen aus RÜHRTEIG¹, das ich durch Herumprobieren nach grober Orientierung an mehreren anderen Rezepten entwickelt habe. Kann auch gut für Kuchen im Einmachglas verwendet werden.

106.1 Zutaten

- 400g Weizenmehl Type 405
- 400g Zucker
- 400g geriebene Haselnusskerne
- 500ml Milch
- 1 Ei
- 2 Päckchen Backpulver
- 1 Röhrchen Backaroma Vanille (alternativ 1-2x Vanillinzucker)
- ca 200g Schokoladenglasur (Kakaohaltige Fettglasur)

106.2 Zubereitung

- Mehl, Zucker und Haselnuss, Backpulver und (ggf Vanillinzucker) trocken durchmischen
- Milch, Ei und Vanillearoma hinzufügen und kräftig durchrühren
- Den fertigen Teig in eine gefettete Kastenform einfüllen. Wenn die Form bis etwa zur halben Höhe gefüllt ist, wird der Teig aufgehen, ohne dass die Form überläuft.
- ca 1 Stunde bei 180°C backen
- Währenddessen Schokoladenglasur nach Packungsaufschrift vorbereiten
- Nach dem Backen den Kuchen etwas abkühlen lassen, danach aus der Form nehmen und mit der Glasur einstreichen.

106.3 Tipps/Anmerkungen

- Wenn Vanillinzucker verwendet wird, sollte entsprechend weniger "normaler" Zucker genommen werden, der Kuchen ist auch so "ein Süßer"

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20R%FCHRTEIG](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20R%FChrteig)

- Bei der Frage, ob der Kuchen schon fertig gebacken ist, hilft der Stäbchentest: Ein Holzstäbchen (Schaschlikspieß) komplett durch den Kuchen stechen und wieder herausziehen. wenn nichts am Stäbchen hängenbleibt und sich dieses fast trocknen anfühlt, ist der Kuchen fertig gebacken.

Erfasst von: KROKOFANT² 16:46, 23. Dez. 2010 (CET)

EINFACHER NUSSKUCHEN³

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AKROKOFANT](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AKrokofant)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

107 Elsässer Gugelhupf

Elsässer Gugelhupf

Ein einfacher und wohlschmeckender Gugelhupf.



Abb. 982: Elsasser Guggelhupf

107.1 Zutaten

- 200 g lauwarme Milch
- 500 g Weizenmehl
- 3-4 Eier
- 200-400 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
- 50 g gehobelte Mandeln
- 1 Würfel Hefe (zerbröckelt)
- 100 g Zucker
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz

107.2 Zubereitung

- Backhefe mit lauwarmer Milch und 1 TL Zucker in einem Schüsselchen sehr sorgfältig anrühren und bei Zimmertemperatur stehen lassen.
- Mehl in eine Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Eier und Salz hinzugeben. Alle Teigzutaten in die Schüssel geben und mit dem Handrührgerät mind. 5 Min. zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten.
- Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, ihn dann auf höchster Stufe nochmals durchkneten. Die verlesenen Mandeln kurz auf mittlere Stufe unterkneten.
- Den Teig in die gebutterte, mit gehobelten Mandeln bestreute Form geben und nochmals an einen warmen Ort stellen bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- Im Umluftbackofen bei 170 - 190 Grad 45 - 50 Minuten backen lassen.

107.3 Tipps/Anmerkungen

- Wenn man es mag, kann man auch noch Rosinen beim zweiten Kneten hinzugeben.
- Manchen ist der Kuchen zu wenig süß. In diesem Fall empfiehlt es sich, 200 g Zucker zu nehmen.
- Mit mehr Butter schmeckt der Kuchen noch intensiver.
- Manchmal erscheint der Kuchen noch etwas weich, wenn man ihn nach 45 min rausholt. Das ist kein Problem, da er nach dem Abkühlen wieder an Festigkeit gewinnt.
- Für das Backen empfehle ich eine Backform aus Plastik.

Erfasst von: Michi, am 19.02.2005

ELSÄSSER GUGELHUPF¹ ELSÄSSER GUGELHUPF²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)

108 Ensalada de patata con salsa de zanahoria

Überblick

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

4 Personen

?? kcal/?? kJ

45 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 997: Mittel

Kartoffelsalat mit Möhrensauce (orig. kast. *Ensalada de patata con salsa de zanahoria*) ist ein spanischer Salat.

108.1 Benötigte Utensilien

- 1 großer Topf
- 1 große Schüssel
- 2 kleine Schüsseln
- Pürierstab
- Knoblauchpresse

108.2 Zutaten

- 2,5 kg Kartoffeln (festkochend)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Basilikum
- 5 Möhren
- Rotweinessig
- Olivenöl
- gut $\frac{1}{4}$ L Brühe
- 2 EL Tomatenmark
- etwas Zitronensaft
- 100 ml Cointreau
- 150 g Korinthen

108.3 Zubereitung

- Korinthen in Cointreau einweichen und mind. 24 h stehen lassen.
- Die Kartoffeln werden geschält und in Salzwasser gargekocht. Die Brühe wird mit je etwa 4 EL Öl und Essig erhitzt. Die noch heißen Kartoffeln in Scheiben schneiden, die Brühe vorsichtig unterheben. Die Frühlingszwiebeln, Petersilie und Basilikum fein hacken und ebenfalls hinzufügen und den Salat kühl stellen.
- Möhren reiben, sofort mit etwas Zitronensaft vermengen, das Tomatenmark hinzufügen und Alles mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse verarbeiten.
- 15 Min. vor dem Auftragen werden Kartoffeln, Korinthen und die Möhrencreme vermischt.

108.4 Tipps/Anmerkungen

- Statt **Cointreau** kann man auch andere hochprozentige Schnäpse oder Liköre wie z.B. Calvados nehmen. Soll das Gericht alkoholfrei sein, geht auch Apfel- oder Traubensaft.
- Empfohlene Beilagen: Gegrilltes oder Gebratenes

Erfasst von: --RALF¹ 20:22, 19. Mai 2006 (UTC)

ENSALADA DE PATATA CON SALSA DE ZANAHORIA)² ENSALADA DE PATATA CON SALSA DE ZANAHORIA)³ ENSALADA DE PATATA CON SALSA DE ZANAHORIA)⁴

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AMARCELA](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3Amarcela)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SALATREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Salatrezepte)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SPANISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Spanische%20K%FCche)

109 Entenbrust mit Orangensauce

Druckversion

Portionen: 2

Zubereitungszeit: 2–2,5 Stunden

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1005

Hinweise

Vegetarisch: Nein

Alkohol: Nein

Entenbrust mit Orangensauce

109.1 Zutaten

- 1 Barbarie Entenbrustfilet
- 1 Gemüsezwiebel oder ein paar Schalotten
- 1 kleine Flasche Soja-Sauce (Kikkoman)
- 2 Orangen
- 1 Packung / Flasche Orangensaft
- Salz, Pfeffer

109.2 Zubereitung

- Vorbereitung 1: Entenbrustfilet aus der Verpackung nehmen und direkt in die Sojasauce legen.

Mindestens zwei Stunden ziehen lassen, falls möglich, über Nacht. Sojasauce nach dem Marinieren nicht wegschütten.

- Vorbereitung 2: Wasser aufsetzen für Kartoffeln oder Nudeln. Zubereitung wie gewöhnlich. Außerdem Orangenspalten auslösen von beiden Orangen. Endiviensalat waschen und zupfen.

Marinade aus 1 EL Essig, Wasser, etwas Senf und Salz, Pfeffer anrühren. Zum Schluss Salatöl dazugeben.

- **Zubereitung:** Marinierte Entenbrust auf der Hautseite kreuzweise einschneiden und mit ebendieser Seite nach unten in die heiÙe, mäßig gefettete Pfanne legen und anbraten, bis sich das Fleisch am Rand hell zu verfärben beginnt. Dann wenden und bei mäßiger Hitze weiterbraten. Fleisch herausnehmen, wenn es gar erscheint und mit Alufolie zugedeckt ruhen lassen. Den Fond mit der Sojasauce - welche zwischenzeitlich mit etwas Orangensaft aufgepeppt wurde - ablöschen. Weiteren Orangensaft nach Belieben dazugeben. Vorbereitete Orangenspalten mit dem Fleisch zusammen in die Sauce geben. Dazu passen Kartoffeln oder Nudeln, welche die Sauce gut aufsaugen können. Mit dem angerichteten Endiviensalat servieren.

Erfasst von: JARU¹ 20:12, 31. Mär. 2009 (CEST)

ENTENBRUST MIT ORANGENSAUCE² ENTENBRUST MIT ORANGENSAUCE³ ENTENBRUST MIT ORANGENSAUCE⁴

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AJARU](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AJARU)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEFL%FCGELREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gefl%FCGELREZEPTE)

110 Erbsensuppe mit Majoran

Erbsensuppe mit Majoran

110.1 Zutaten

- 1l Brühe
- 1kg Erbsen
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1-2 Bund Majoran
- 250ml Sauerrahm
- Salz & Pfeffer

110.2 Zubereitung

- Erbsen kochfertig vorbereiten
- Erbsen und Knoblauch in einen Topf geben und mit der Brühe auffüllen,
- solange kochen bis die Erbsen weich sind.
- Mit dem Pürierstab pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Majoran waschen und abzupfen,
- in das Erbsenpüree geben und kurz aufkochen. Dabei die Suppe, durch die Zugabe von weiterer Brühe, bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen.
- Mit einem Löffel Sauerrahm servieren.

110.3 Tipps/Anmerkungen

- Gelingt extrem leicht, und ist preisgünstig. Das Erbsenpüree kann auch am Tag zuvor zubereitet werden, der Majoran sollte immer frisch dazugegeben werden.
- Wenn man getrockneten Majoran verwendet, braucht man entsprechend mehr davon.
- Geht auch mit getrockneten Erbsen, allerdings braucht man dann kein kg, sondern ??? (muss ich mal ausprobieren)

ERBSENSUPPE MIT MAJORAN¹ ERBSENSUPPE MIT MAJORAN² ERBSENSUPPE MIT MAJORAN³ ERBSENSUPPE MIT MAJORAN⁴

NL:KOOKBOEK/ERWTENSOEP⁵

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf%206Pfe)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ERBSENREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Erbsenrezepte)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)
 - 5 [HTTP://NL.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOOKBOEK%2FERWTENSOEP](http://nl.wikibooks.org/wiki/Kookboek%2FERWTENSOEP)

111 Erdbeer-Bananen-Mousse

Druckversion

Portionen:	4
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Zeit bis Servierung:	+2h kaltstellen

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1013

Erdbeer-Bananen-Mousse

ein fröhliches Sommerdessert.

111.1 Zutaten

- 250 g ERDBEEREN¹
- 1 reife Banane
- 250 ml Sahne
- 2 EL Zucker
- 1 EL Rum
- 1 Pck. Vanillezucker
- Saft einer halben Zitrone
- 2 Blatt weiße Gelatine

111.2 Zubereitung

- Die Gelatine einweichen lassen.
- Die Erdbeeren putzen, waschen und kleinschneiden. Die Banane schälen und in Scheiben darschneiden.
- Zucker und Zitronensaft zu den Früchten geben und alles mit dem Schneid-/Pürierstab pürieren.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ERDBEERE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Erdbeere)

- Gelatine in 2 EL heißem Wasser auflösen und unter das Fruchtpüree rühren.
- Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen. Den Rum unter die Sahne schlagen.
- Ein Drittel vom Fruchtpüree abnehmen, den Rest unter die Schlagsahne heben. Achtung! Dabei ist es wichtig, das Fruchtpüree nach und nach unterheben, damit die Mousse cremig bleibt.
- Fruchtsahne und restliche Früchtepüree schichtweise in vier Dessertgläser füllen. Etwa 2 Stunden kaltstellen, damit die Mousse richtig fest wird.

ERDBEER-BANANEN-MOUSSE² ERDBEER-BANANEN-MOUSSE³ ERDBEER-BANANEN-MOUSSE⁴

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

112 Erdbeeren mit Milch

Erdbeeren mit Milch

Erdbeeren mit Milch sind so simpel, dass es fast nicht einfacher geht. Erdbeeren werden sehr oft in Norddeutschland mit Milch gegessen und eignen sich als *der* perfekte Sommersnack.

112.1 Zutaten

- Erdbeeren
- Milch
- Zucker

112.2 Zubereitung

- Erdbeeren waschen
- Erdbeeren vierteln und in eine Schüssel geben
- Erdbeeren ausreichend zuckern
- Das Ganze eine Weile ziehen lassen. In der Zwischenzeit kann man zum Beispiel Zeitung lesen, Fernseh gucken, arbeiten gehen, Briefe schreiben, oder was auch immer.
- Ein Schälchen nehmen und die Erdbeeren quasi wie Müsli behandeln: So viel nehmen, wie man will und dann Milch dazu.

112.3 Tipps/Anmerkungen

- Statt Milch kann man auch aufgeschlagene Sahne verwenden.

112.4 Warnung

- Verzehr innerhalb von 24 Stunden empfohlen
- Milch und Erdbeeren erst dann zusammen geben, wenn man es essen will.

Erfasst von: das.röhr, am 05.07.2010

ERDBEEREN MIT MILCH¹ ERDBEEREN MIT MILCH²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)E

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

113 Erdbeertorte

Druckversion

Kategorie: TORTEN¹

Portionen: 6-8 Pers.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad:

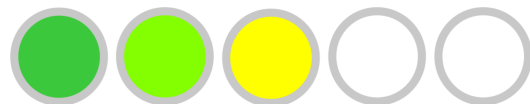


Abb. 1028

Erdbeertorte

dieses Rezept ist eine sehr fruchtige und leckere Torte, die das besondere Aroma der Erdbeeren zur Geltung kommen lässt. Gut gekühlt eine Delikatesse an heißen Tagen.

113.1 Zutaten

Für den Biskuitteig:

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 75 g Mehl
- 30 g Speisestärke (Gustin)
- 10 g Kakao
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1/2 gestr. TL Backpulver (Backin)
- 2 EL warmes Wasser

Für die Füllung:

- 750 g ERDBEEREN²
- 500 g Quark
- 125 g Zucker
- 8 Blatt Gelatine

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ATORTEN](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKATEGORIE%3ATORTEN)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ERDBEERE](http://de.wikibooks.org/wiki/KOCHBUCH%2F%20ERDBEERE)

- 250 g Sahne

113.2 Zubereitung

Biskuitteig:

- Die 4 Eier trennen.
- Das gesammelte Eigelb mit 2 EL warmen Wasser mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Dann nach und nach 2/3 des Zuckers und den Vanillezucker hinzugeben. So lange schlagen bis eine cremartige, schaumige Masse entstanden ist.
- Das Eiweiß steif schlagen und nach und nach das restliche 1/3 Zucker unterschlagen.
- Den entstandenen Eiweißschnee auf die Eigelbmasse geben und unterheben.
- Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen und auf die Eimasse sieben. Mit dem Schneebesen unter die Eimasse heben.
- In einer runden, gefetteten Springform sofort ca. 25 - 30 Minuten bei 175 - 200°C im vorgeheizten Backofen backen.
- Nach dem Abkühlen den Teig aus der Form schneiden. Den Biskuitteig horizontal durchschneiden, dass zwei große runde Scheiben erhalten werden.

Füllung:

- Alle Erdbeeren sorgfältig waschen.
- 500 g Erdbeeren pürieren. Den Quark und den Zucker mit dem Erdbeerpüree verrühren.
- Die Gelatine auflösen (Anleitung auf Packung beachten!). Die Quark-Erdbeermasse anfangs esslöffelweise unter die aufgelöste Gelatine rühren! Nach ca. 10 - 15 Esslöffeln ist diese Masse so weit abgekühlt, dass der Rest im Ganzen untergehoben werden kann.
- Die Sahne steif schlagen und unter die Quark-Erdbeermasse heben.
- Nun noch die restlichen 250 g mittlerweile kleingeschnittenen Erdbeeren unter die Masse heben.
- Die Erdbeermasse in der Springform auf den einen Biskuitboden gießen. Dann den zweiten Boden auf die Masse legen.
- Über mehrere Stunden im Kühlschrank steif werden lassen.
- Aus der Form lösen und die Torte mit Schlagsahne bestreichen. Nach Belieben verzieren.

113.3 Tipps/Anmerkungen

- Für hellen Biskuitteig einfach den Kakao weglassen.

ERDBEERTORTE³ ERDBEERTORTE⁴ ERDBEERTORTE⁵

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%26%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%26%20und%20Kuchen)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20TORTEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Torten)

114 Essbares Geschirr

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

1 Person
?? kcal/?? kJ
15 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1043: Problemlos

Essbares Geschirr ist in letzter Zeit zunehmend als ökologisch verträgliche Variante des Einweg-Geschirrs bei Großveranstaltungen zu finden. Neben seiner Kompostierbarkeit weist es den Vorteil auf, auch durch Verzehr biologisch abbaubar zu sein, und je nach Geschmacksgebung durchaus auch mit Genuss. Seine Hauptanwendung besteht jedoch in der Verpackung anderer Nahrungsmittel.

114.1 Zutaten

- 50 ml Wasser
- 45 g Kartoffelstärke
- 0,25 g Natriumhydrogencarbonat ("Kaiser-Natron"), alternativ ca. die doppelte Menge Backpulver(??)
- 1,5 g Guarkernmehl
- 5-10 g Zucker

114.2 Zubereitung

- Stärke, Natriumhydrogencarbonat, Guarkernmehl und Zucker vermengen.
- Die Mischung aus Schritt 1 unter ständigem Rühren langsam in das Wasser zugeben. Rühren, bis eine gleichmäßig-zähe Masse entsteht.
- Die Masse in ein eingefettetes Waffeleisen füllen, und - je nach Geschmack - hellgelb oder goldbraun backen.
- Fertig ist ein einfacher Teller.

114.3 Tipps/Anmerkungen

- Durch Verwenden von Natriumhydrogencarbonat erhält das Geschirr einen brezelartigen Laugen-Geschmack, der durch Verwendung von Backpulver vermieden werden kann.
- Die Zugabe von Lebensmittelfarbe (idealerweise zum Wasser, bevor die anderen Zutaten eingerührt werden) setzt - je nach Farbe - zusätzliche Akzente, kann aber auch (z.T. durchaus wünschenswerte) optische Verfremdungseffekte bewirken.

Erfasst von: fd, am 21.03.2005

ESSBARES GESCHIRR¹ ESSBARES GESCHIRR² ESSBARES GESCHIRR³ ESSBARES GESCHIRR⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BACKEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Backen)

115 Estragonessig

Überblick

Rezeptmenge für:

1 Liter

Energiegehalt:

?? kcal/?? kJ

Zeitbedarf:

20 Minuten (ohne Wartezeit)

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1051: Mittel

Estragon-Essig

115.1 Zutaten

- 100 g frischer Estragon
- 1 Liter Essig
- nach Geschmack:
- 3 Gewürznelken
- 1 unbehandelte Zitrone

115.2 Kochgeschirr

- großes Glas
- kleine Flasche(n)

115.3 Zubereitung

Aus Estragon und einem guten Essig kann man recht einfach einen feinen Estragonessig herstellen. Man verwendet ihn vor allem für Salate und Soßen, aber auch in allen Gerichten, die den feinen, fast zarten Estragongeschmack zur Geltung kommen lassen. Man kann Estragonessig natürlich auch in stärker gewürzten Speisen verwenden – es wäre aber schade drum.

Wichtig für ein gutes Ergebnis sind gute Zutaten: Der Estragon sollte so frisch wie möglich verarbeitet werden, am Essig sollten Sie nicht sparen. Aus billigem Essig können Sie keinen erstklassigen Estragonessig machen, es lohnt sich, einen guten Weinessig zu benutzen.

Frische Triebspitzen, vor der Blüte gepflückt, werden grob zerkleinert. Füllen Sie ein großes Glas zur Hälfte mit den Blättern und gießen mit Essig (Rotwein- oder Weißweinessig) auf. Als Geschmacksvariante können Sie die Schale einer unbehandelten Zitrone und 2 Gewürznelken hinzufügen. Dann das Glas zugedeckt zwei bis vier Wochen an einen sonnigen Platz stellen und täglich schütteln. Danach abgießen und filtern (ein Teefilter eignet sich hierfür sehr gut) und in Flaschen abfüllen. Als Dekoration kommt noch ein frisches Zweiglein Estragon in die Flasche.

Erfasst von: Marada,

ESTRAGONESSIG¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

116 Estragonhuhn

Druckversion

Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 - 30 min

Zeit bis Servierung: 90 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1052

Hinweise

Vegetarisch: Nein

Alkohol: Ja

116.1 Zutaten für 4 Personen

- 1 Huhn
- 1 Glas Weißwein
- Butter oder Margarine zum Anbraten
- 1-2 EL Senf
- kräftig Estragon
- 1/2 Tüte Sahne (alternativ Büchsenmilch)
- etwas Essig (1 EL)
- ggf. etwas Mondamin

116.2 Zubereitung

- Huhn einsalzen und entfetten (Haut vom Hals!)
- Huhn leicht anbraten (leicht Goldbraun von allen Seiten)
- Löschen mit Weißwein, Estragon und Salz
- Bei kleinem Feuer in etwa 50 Minuten schmoren lassen - am Bauch testen.

- Salz, Sahne, Essig, etwas Wasser und ggf etwas Mondamin und Salz verrühren und danach in den Sud einrühren
- Huhn ziehen lassen.

Passt sehr gut zu Reis.

ESTRAGONHUHN¹ ESTRAGONHUHN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEFL%FCGELREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20GeFL%FCGELREZEPTE)

117 Fantaschnitten mit Pfirsichsmand

Fantaschnitten mit Pfirsichsmand ist ein einfacher, sehr saftiger und herrlich süßer Blechkuchen. Gut gekühlt ein Hit für heiße Tage. Allein der Name sorgt dafür, dass selbst "vorsichtige" Kinder auch probieren.

117.1 Zutaten

Für den Teig:

- 250 g Weizenmehl
- 250 g Zucker
- 150 ml Orangenlimonade mit Kohlensäure
- 125 ml Speiseöl
- 4 Eier
- 3 gestr. TL Backpulver
- 1 Pck. Vanillin-Zucker

Für den Belag:

- 2 Dosen Pfirsiche (à ca. 470 g Abtropfgewicht)
- 600 ml Schlagsahne
- 500 g SCHMAND¹
- 5 Pck. Vanillin-Zucker
- 3 Pck. Sahnesteif
- Zimtzucker

117.2 Zubereitung

- Backofen vorheizen:
 - Ober- und Unterhitze: 180°C
 - Umluft: 160°C
 - Gas: Stufe 2-3
- Eier, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Rührbesen auf höchster Stufe (Rührgerät, Küchenmaschine) schaumig schlagen. Dann Öl und Fanta unterrühren.
- Mehl und Backpulver vermischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.
- Den fertigen Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Backzeit ca. 25 Minuten.

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SCHMAND](http://de.wikipedia.org/wiki/Schmand)

- Den Kuchenboden auf dem Backblech erkalten lassen.
- Die Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen - der Saft wird nicht für den Kuchen benötigt - und in kleine Stückchen schneiden.
- Die Sahne mit Sahnesteif und 3 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen.
- Den Schmand mit dem restlichen Vanillin-Zucker verrühren.
- Nun die Pfirsichstückchen unter den Schmand rühren, dann die Sahne locker unterheben.
- Die Masse gleichmäßig auf den Kuchenboden streichen.
- Nach Geschmack mit Zimtzucker bestreuen.

117.3 Tipps/Anmerkungen

- Anstelle von Schmand kann Creme fraiche verwendet werden.
- Die Pfirsiche können durch Mandarinen ersetzt werden.

FANTASCHNITTEN MIT PFIRSICHSCHMAND² FANTASCHNITTEN MIT PFIRSICHSCHMAND³

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)

118 Far Breton

Far Breton: Der Far Breton ist ein beliebter Kuchen in der Bretagne.

118.1 Zutaten

- 250g feines Mehl
- 150g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 große Eier
- 1l Milch
- 100g getrocknete Pflaumen
- 1 kleines Glas Rum (oder schwarzen Tee)

118.2 Zubereitung

- Die getrockneten Pflaumen werden im Rum eingeweicht und der Ofen auf 150°C vorgeheizt.
- Mehl, Zucker und die Eier miteinander vermischen.
- Den Vanillezucker und die Milch nach und nach hinzufügen.
- Der Teig wird in eine gut gefettete Form gegeben. (In der Bretagne gibt es spezielle Formen für den Far. Man kann ihn aber auch in einer normalen Kuchenform backen.)
- Der Far wird nun 45 Minuten bis eine Stunde gebacken.

118.3 Tipps/Anmerkungen

- Man kann statt der Pflaumen auch im Rum eingeweichte Rosinen oder Apfelstücke hinzufügen.
- Der echte Far enthält zwar weder Pflaumen, Rosinen oder Äpfel, ist aber so fast nirgends zu finden.

FAR BRETON¹ FAR BRETON²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIER-%20UND%20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Eier-%20und%20Mehlspeisen)

119 Farfalle in Käsesauce

Farfalle in Käsesauce

Farfalle in Käsesauce ist ein schnelles, einfaches vegetarisches Gericht.

119.1 Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Päckchen Sahne (200 ml)
- 50 ml Olivenöl
- 40g Mehl
- 100 g Parmesan und 100 g Gouda gerieben (ersatzweise 200 g Schmelzkäse)
- 250 ml Gemüsebrühe
- 500 g Farfalle
- Oregano, Basilikum, Salz

119.2 Zubereitung

Farfalle

- 2 Liter gesalzenes Wasser mit ein paar Tropfen Olivenöl zum Kochen bringen
- Farfalle Hineingeben und bei mittlerer Hitze 8 - 10 Minuten Köcheln lassen
- Farfalle in ein Nudelsieb abgießen und heiß Servieren

Käsesauce

- Die Zwiebel hacken und in einem Zweiten Topf mit dem Olivenöl glasig dünsten
- Das Mehl in den Topf sieben und kurz anschwitzen
- Die Brühe und die Sahne dazugeben und bei mittlerer Hitze aufkochen
- Jetzt den Käse einrühren
- Die Käsesauce mit Oregano, Basilikum und wenig Salz abschmecken

119.3 Tipps/Anmerkungen

- Beim Servieren können auf die mit Käsesauce Bedeckten Farfalle frische Kräuter (z.B. Basilikum) gestreut werden
- Damit die Farfalle nicht zusammenkleben und verklumpen, kann nach dem abgiessen ein wenig Butter oder Öl zugegeben werden.

FARFALLE MIT KÄSESAUCE¹ FARFALLE MIT KÄSESAUCE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

120 Farfalle mit Spinat

Überblick

Kategorie(n): Beilagen, Pasta
Rezeptmenge für: 1 Personen
Energiegehalt: 293 kcal
Zeitbedarf: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1060: Leicht

Kosten: ca. € 2.25

120.1 Zutaten

- 200g Farfalle
- 1 Halber Nudelkochtopf Klares Wasser
- 1 bis 2 Prisen Salz
- 150g Rahmspinat mit dem Blubb

120.2 Zubereitung

Geben Sie das Salz in den Nudelkochtopf und füllen Sie denselben bis zur Hälfte mit frischem, klarem Wasser und bringen Sie das ganze auf höchster Stufe zum Kochen. Kocht das Wasser, geben Sie die Nudeln hinein und stellen Ihren Herd auf mittlere Stufe. Setzen Sie nun den Spinat auf. Dieser sollte zwischen niedriger und mittlerer Stufe neun Minuten lang köcheln. Die Nudeln sind al dente wenn sie sie neun Minuten lang köcheln lassen, und werden weich bei elf Minuten. Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

FARFALLE MIT SPINAT¹ FARFALLE MIT SPINAT²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

121 Faule Leut' Klöß

Überblick

Rezeptmenge für:

2 Personen

Energiegehalt:

?? kcal/?? kJ

Zeitbedarf:

40 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1068: Mittel

Faule Leut' Klöß

Faule Leut' Klöß sind eine Abart der Thüringer Klöße, wie sie in Coburg von vielen Familien gegessen werden. Der Herstellung ist viel einfacher und unproblematischer als die Herstellung der Thüringer Klöße.

121.1 Zutaten

- je nach gewünschter Kloßmenge, 1,2 kg jedenfalls mehlig Kartoffeln
- geröstetes Weißbrot
- Salz
- Kartoffelmehl

121.2 Zubereitung

- Kartoffeln schälen und aufteilen:

2/3 der Kartoffeln mit Wasser knapp bedeckt zu Brei kochen, salzen

- Auf einer weiteren Kochstelle einen möglichst großen Topf zu 2/3 mit Wasser füllen und das zum Kochen bringen. Salz hinzufügen. Wasser muß für die Klöße heiß gehalten werden.
- Bröckelchen: In einer Pfanne in viel Butter in kleine Würfel geschnittene *Weißbrotscheiben anrösten. In Würfel schneiden, salzen. Abkühlen lassen.

Wenn die Kartoffeln schon 15 Minuten gekocht haben

- 1/3 der Kartoffeln reiben und in diese Masse für jede große Kartoffel einen gehäuften Eßlöffel Kartoffelstärke rühren.

- Dann die gekochten Kartoffeln im Topf zerstampfen und die Masse der geriebenen Kartoffeln dazu geben und auf kleiner Hitze rühren, bis ein Teig entsteht. (Die Hitze verändert die Stärke, aus einem flüssigen Kartoffelbrei wird der Kloßteig). Bleibt der Teig zu dünn, evtl. eine geriebene Kartoffel hinzufügen oder einen Eßlöffel Kartoffelstärke. Zuviel Kartoffelstärke macht die Klöße fest. Ein Eßlöffel kaltes Wasser macht den Teig geschmeidiger.
- Topf von der Kochstelle nehmen und Masse in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen (im Topf bleibt die Masse zu heiß).
- Hände in kaltes Wasser tauchen, mit einem großen Löffel Masse für einen Kloß abnehmen und in die Teigmitte 2-3 Stückchen geröstetes Weißbrot geben. Kloßteig um die Bröckelchen schließen und zu einer Kugel formen.
- Sofort in heißes - nicht kochendes - Salzwasser einlegen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.
- Die Klöße sind fertig, wenn sie aufsteigen, d.h. schwimmen.

121.3 Tipps/Anmerkungen

- Nach dem Essen alle noch vorhandenen Klöße aus dem Wasser nehmen, sie lösen sich sonst auf.
- Man kann sie in Scheiben schneiden und zusammen mit Rot- oder/und Leberwurst aufbraten.

Erfasst von: Juegoe, am 05.03.2006

FAULE LEUT' KLÖSS¹ FAULE LEUT' KLÖSS² FAULE LEUT' KLÖSS³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BEILAGE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Beilage)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20KARTOFFELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Kartoffelgerichte)

122 Feuerzangenbowle

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

10 Portionen
?? kcal/?? kJ
30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1083: Mittel

Feuerzangenbowle

Eine gewisse Vorsicht muss man bei der Zubereitung einer Feuerzangenbowle walten lassen. Romantisch wie ein offener Kamin und als zeitintensives Augenschmankerl eignet die Feuerzangenbowle sich nicht nur im gleichnamigen Film zum Erzählen von Geschichten.



Abb. 1084: Zubereitung einer Feuerzangenbowle



Abb. 1085: Zutaten und Utensilien für eine Feuerzangenbowle

Der flambierte und karamelierte Zuckerhut gibt der Feuerzangenbowle ihren typischen Geschmack.



Abb. 1086: Weitere Zutaten in Rohform

122.1 Zutaten

- 2 bis 3 Liter trockener Rotwein

- 1 Zuckerhut
- 0,4 Liter Rum (Alkoholgehalt mindestens 54%, besser 80%)
- 2 Orangen
- 1 Zimtstange
- 5 Nelken

122.2 Weitere Utensilien

- Rechaud (etwa aus einem Fondue-Set)
- Sicherheitsbrennpaste
- Feuerzange
- feuerfester Bowlenkörper, Kupferkessel oder feuerfester Stahltopf (keine brennbaren Plastikgriffe oder Beschichtungen)
- langstielige Schöpfkelle

122.3 Zubereitung

1. Den Rotwein im Topf auf dem Herd erwärmen, jedoch nicht kochen.
2. Orangen filetieren und in Stücke schneiden.
3. Die Brennpaste im Rechaud anzünden und den erhitzten Rotwein darauf stellen.
4. Die Feuerzange über den Topf legen und Zuckerhut mittig auf diesem platzieren.
5. Die langstielige Schöpfkelle zur Hälfte mit Rum füllen und langsam über den Zuckerhut gießen, so dass dieser sich mit dem Rum vollsaugt.
6. Den Zuckerhut anzünden.
7. Bei jeweils nachlassender Brennwirkung wiederholt die erkaltete Schöpfkelle zu 3/4 mit Rum füllen und diesen langsam über den Zuckerhut verteilen.
 - Dabei entzündet sich der Rum in der Schöpfkelle und je nach Geschwindigkeit, mit welcher der Rum auf den Zuckerhut gelangt, gibt es teils recht hohe Flammen. Hier also Vorsicht! Es sei denn man möchte ein Muster an der Zimmerdecke und die Feuerwehr mit Löschschaum im Haus haben.
8. Die Feuerzange vom Topf entfernen und eine weitere halbe bis ganze Kelle Rum unverbrannt direkt dem Topf zugeben.
9. Den Zimt, die Nelken und die Orangenstücke hinzugeben und weitere 5 Minuten auf dem Rechaud ziehen lassen.

122.4 Tipps/Anmerkungen

- Um die Bowle in der Portionenanzahl zu verlängern, kann immer wieder erhitzter Rotwein in den Bowlenkörper nachgefüllt werden und daraufhin erneut ein Zuckerhut flambiert und so karamellisiert werden.
- Je nachdem wie weit der Zuckerhut heruntergebrannt wird, bekommt die Bowle einen anpassbaren Süßegrad. Wird sie zu süß, so kann über den erhitzten trockenen Rotwein oder den Rum reguliert werden.

- Wird der Rum nur zum flambieren benutzt, kann man als Rotweinersatz ungesüßten Kinderpunsch nehmen, um eine alkoholreduzierte Variante zu bekommen. Dann ist natürlich auf den Schuss Rum nach dem Karamelisieren des Zuckers und dem Wegnehmen der Feuerzange vom Topf zu verzichten.
- Schummriges Kerzenlicht im Raum wirkt bei der Zubereitung hier besser als eine elektrische Festbeleuchtung.
- Was tun, wenn man keine Feuerzange hat und auch nicht kaufen kann?
 - Mit etwas Erfahrung in der Metallverarbeitung kann man die silberne Feuerzange im Bild auch selbst aus einem Kupferwinkel und einer Säge, Feile und Bohrer nachbilden, wie es diese im Baumarkt zu kaufen gibt.
 - Eine flache oder gebogene Kartoffelreibe, die vollständig aus Metall ist, kann genauso über den Topf gelegt werden. Deren Löcher sollten aber so groß sein, dass der flüssige karamelierte Zucker hindurchtropfen kann.

122.5 Warnung

- Beim Überschütten des Zuckerhuts mit Rum entzündet sich der Rum in der Schöpfkelle und je nach Geschwindigkeit, mit welcher der Rum auf den Zuckerhut gelangt, gibt es teils recht hohe Flammen. Hier also Vorsicht! Es sei denn man möchte ein Muster an der Zimmerdecke und die Feuerwehr mit Löschschaum im Haus haben.

Erfasst von: OLIVER MERKEL¹, am 20.01.2005

FEUERZANGENBOWLE² FEUERZANGENBOWLE³ FEUERZANGENBOWLE⁴ FEUERZANGENBOWLE⁵

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AMERKEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AMerkel)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GETR%20E4NKE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Getraenke)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BOWLE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Bowle)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGANE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20vegane%20Rezepte)

123 Fischsalat (Insalata di pesce)

Überblick

Rezeptmenge für:

4 Personen

Energiegehalt:

?? kcal/?? kJ

Zeitbedarf:

25 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1101: Mittel

Fischsalat(orig. *Insalata di pesce*) ist ein italienischer Salat.

123.1 Benötigte Utensilien

- 1 Topf mit Dampfeinsatz
- 1 Schüssel
- 4 Salatteller

123.2 Zutaten

- 250g Anglerfisch (Seeteufel)
- 250g Flunder, alle filetiert
- 1 gelbes Salatherz
- 100g Feldsalat
- Zitronensaft
- 4 EL Olivenöl
- grob zerstoßene weiße Pfefferkörner n.B.
- Fenchelgrün n.B.
- Salz

123.3 Zubereitung

- Die Fischfilets in mundgerechte Stücke teilen. Etwas Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und anschließend den Dampfeinsatz darüber setzen. Zunächst den Anglerfisch und nach einer Minute die Flunder einlegen, beide gemeinsam weitere 5 Minuten garen lassen. Die Fische dann aus dem Dampf nehmen und abkühlen lassen.

- Inzwischen den Salat putzen und zerpfücken. Die gelben und grünen Blätter dekorativ auf 4 Teller verteilen, danach die gegarten Fische darauf legen.
- In einer Schüssel etwas Salz in Zitronensaft lösen, dann unter Schlagen mit einem kleinen Schneebesen oder einer Gabel das Öl in dünnem Faden einlaufen lassen. Die Sauce über den Fisch träufeln und mit Pfeffer bestreut sowie mit Fenchelgrün dekoriert zu Tisch bringen.

123.4 Tipps/Anmerkungen

- Statt **Anglerfisch** und **Flunder** kann man andere frische oder aufgetaute tiefgekühlte Seefische oder Plattfische mit festem, weißem Fleisch verwenden. Den **Feldsalat** kann man durch **Rucola** ersetzen, statt des **Fenchelgrüns** kann man **Dill** zu Garnieren nehmen.
- Empfohlene Weine: *Lugana* (Lombardei) bei 10°C oder *Trebbiano die Romagna* bei 10°C

Erfasst von: --NIXALSVERDRUSS¹ 09:33, 12. Mär 2006 (UTC)

FISCHSALAT (INSALATA DI PESCE)² FISCHSALAT (INSALATA DI PESCE)³ FISCHSALAT (INSALATA DI PESCE)⁴

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AALF1958](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AALF1958)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SALATREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Salatrezepte)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCche)

124 Flammkuchen

Flammkuchen ist eine regionale Spezialität vor allem des Elsass, Südbadens und der Nordschweiz (verwandt: die „Waihe“). Er ist ein Produkt der bäuerlich geprägten Alltagsküche.

124.1 Zutaten für zwei Bleche in einem Ofen eines 60cm breiten Herdes

Vorteig:

- 1 Portion / Päckle (Trocken)Hefe
- 50ml lauwarmes Wasser

Teig:

- 500g Mehl (Weizen, Dinkel, auch Vollkorn, evtl. nach Belieben gemischt)
- 10g bzw. 1 Teelöffel Salz
- nochmal 200ml warmes Wasser
- 100ml Olivenöl

Füllung (pro Blech, also zwei Mal):

- 250g Quark
- 1 Becher saure Sahne
- 2 Esslöffel Sonnenblumen- (oder Raps-)öl
- Salz, Pfeffer, Muskat zum Abschmecken

für den Belag (pro Blech):

- 2 große Zwiebeln, jeweils halbiert und in Streifen (Halbkreise) geschnitten
- **vegetarisch:** 200g geriebenen Käse (Emmentaler, Appenzeller, Greyerzer, evtl. gemischt, je nach Geschmack)
- **„karnisch“:** 150g Speck in feinen Streifen oder Würfeln

124.2 Zubereitung

- Die Hefe in den 50 ml lauwarmen Wassers auflösen. 10 min stehen lassen.
- „Vorteig“: Im Mehl, welches sich in einer zum Kneten ausreichend großen Schüssel befindet, eine Kuhle bilden, den „Hefesirup“ dort hineingeben. 15 min erneut stehen lassen.
- Teig: Die 10 g/1 Teelöffel Salz in den 200 ml warmen Wassers auflösen, abwechselnd mit den 100 ml Olivenöl in das Mehl mit dem Vorteig mischen, glatt- und 5 min durchkneten (keine Angst vor „schmierigen/ schmutzigen“ Händen! – der Hefeteig wird beim Kneten fester und

lässt sich abrubbeln, evtl. mit Mehl als Trennmittel bestäuben), mit feuchtem, sauberem Tuch über der Schüssel 1,5 Stunden(!) im **Warmen** gehen lassen.

Für die Füllung die o.g. Zutaten in einer weiteren Schüssel vermischen.

Nach dem Gehenlassen den Teig hälftig teilen, den jeweiligen Teil auf dem (nach meiner Erfahrung am besten mit Butter) gefetteten Backblech dünn und gleichmäßig mit einem Nudel- bzw. Wellholz aus„wellen“ (oder „wallen“, je nach Region; das meint auswalzen). Dabei nach Möglichkeit einen kleinen Rand bilden.

Die Füllung auf dem ausgewellten Teig entsprechend verteilen und den Belag darauf verteilen/„zerstreuen“: zuerst die Zwiebelhalbringe, dann den Speck bzw. Käse, evtl. auch eine Mischung von beidem.

Im auf 250°C (höchste Stufe) vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 1/4 h pro Blech backen (der Belag/ Käse wird braun), bei Umluft entsprechend modifiziert.

124.3 Tipps/Anmerkungen

- sehr gut in geselliger Runde, mit (neuem) Wein, (frischem) Saft, für eine Hauptmahlzeit evtl. mit einer (Kartoffel)suppe ergänzen.
- die süße Variante geht mit z. B. Pflaumen und süßer statt saurer Sahne, als Gewürz Zimt statt Muskat und Zucker statt Salz (klar, oder?), evtl. Butter statt Olivenöl.

Erfasst von: jogibaer, am 06.10.2007

FLAMMKUCHEN¹ FLAMMKUCHEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck)

125 Fleischbrühe

125.1 Zutaten

- Etwa 750 g–1 kg Rindersuppenfleisch (Brust oder Beinscheibe)
- 3-5 Suppenknochen (Sandknochen und Markknochen gemischt)
- 1 große Zwiebel
- 2-3 große Möhren
- 1/8-1/4 Sellerieknolle (je nach Größe)
- 1/2 Stange Porree
- einige Zweige glatte Petersilie
- 1 Petersilienwurzel (falls erhältlich)
- einige frische Champignons oder Champignonstiele (optional)
- Salz
- etwa ein Dutzend schwarze Pfefferkörner
- 2-3 Gewürznelken

Benötigt wird ein Suppentopf mit mindestens 5 l Fassungsvermögen und ein zweiter, der etwas kleiner sein darf.

125.2 Zubereitung

- Fleisch und Gemüse waschen, bei Verwendung einer Beinscheibe den hellen Rand aus Bindegewebe und Fett mehrfach einschneiden
- Das Mark aus Beinscheibe und Markknochen drücken und grob hacken
- Die Zwiebel ungeschält quer durchschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in wenig Pflanzenöl stark anrösten, bis die Schnittflächen fast schwarz sind.
- kaltes Wasser aufgießen, Fleisch, Mark und Knochen dazu geben. Alles muss gut mit Wasser bedeckt sein
- Nach dem Aufkochen die Hitze reduzieren, sodass die Suppe nur ganz knapp kocht. Keinen Deckel auflegen
- Den sich bildenden Abschaum mit dem Schaumlöffel mehrmals entfernen
- Die Gemüse waschen und ungeschält in größere Stücke zerschneiden
- Nach etwa einer Stunde Kochzeit die Gemüse, Kräuter und Gewürze dazugeben, bei Bedarf heißes Wasser nachgießen
- Weitere zwei Stunden sanft kochen (darf auch etwas länger sein)
- Das Fleisch mit dem Schaumlöffel herausnehmen und beiseite stellen. Es kann, von Fett, Sehnen usw. befreit und in Würfel geschnitten als Einlage verwendet werden
- Ein Sieb auf den zweiten Topf setzen und mit einem Passiertuch auslegen
- Die Brühe durch das Sieb in den zweiten Topf geben. Das zerkochte Gemüse wegwerfen

- Erst jetzt nach Geschmack salzen
- Zum Entfetten mit einer Suppenkelle vorsichtig die Fettschicht abschöpfen soweit gewünscht, in eine Schale füllen und die Schale kalt stellen. Ist das Fett erstarrt, kann es abgehoben und die Brühe aus der Schale in den Topf zurückgegeben werden. Oder, falls möglich, den ganzen Topf kalt stellen und am nächsten Tag das erstarrte Fett abnehmen. Ganz entfettet sollte die Brühe aber nicht werden, da das Fett viele Aromen bindet.

125.3 Hinweise

- Damit die Brühe möglichst aromatisch wird, muss das Fleisch kalt aufgesetzt und darf alles erst gegen Ende gesalzen werden. Das begünstigt die Osmose der Aromastoffe ins Wasser. Der Preis ist, dass Fleisch und Gemüse am Ende ausgekocht sind und sich nur noch eingeschränkt weiterverwenden lassen.
- Nimmt man die Zwiebel nach dem Anrösten vorübergehend heraus, kann man auch Fleisch, Mark und Knochen noch kurz und scharf anbraten, bevor man das Wasser zugibt.
- Die Brühe wird kräftiger, wenn man sie vor dem Absieben mit allen Zutaten im geschlossenen Topf über Nacht stehen lässt, dann noch einmal erhitzt und erst dann absiebt.
- Das abgeschöpfte Fett ist sehr aromatisch und kann zum Kochen verwendet werden, z. B. für RISOTTO¹ oder für Gemüsegerichte. Haltbarer wird es, wenn man es, ähnlich wie BUTTERSCHMALZ² durch sanftes Kochen völlig entwässert und luftdicht verschlossen verwahrt.
- Zum Einfrieren kann die fertige Brühe bei sanfter Hitze (nicht mehr kochen) und offenem Topf auf etwa die Hälfte bis ein Drittel einreduziert werden. In Kunststoffdosen eingefroren, lässt sie sich nach Bedarf entnehmen und wieder mit Wasser verdünnen.

FLEISCHBRÜHE³ FLEISCHBRÜHE⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20RISOTTO](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Risotto)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20BUTTERSCHMALZ](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Butterschmalz)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINTOPF](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20Und%20Eintopf)

126 Fleischklößchen

Fleischklößchen

126.1 Zutaten

- 2 gekochte, kalte Kartoffeln (mittlere Größe)
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 500g gemischtes Hackfleisch
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Ei
- 75 ml Milch
- 75 ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- Öl

126.2 Zubereitung

- Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze die Butter heiß werden lassen und die Zwiebel darin andünsten. Kurz abkühlen lassen. Währendessen:
- Das Fleisch, mit Ei, Milch, Sahne und den Semmelbröseln vermischen. Die Kartoffeln fein reiben und dazugeben, ebenso die Zwiebeln. Gut verrühren und mit Pfeffer und Salz würzen.
- Öl in eine beschichtete Pfanne geben und erhitzen. Die Hände nass machen und kleine Klöße (ca. 2 cm Durchmesser) formen, in die Pfanne geben und von allen Seiten braten bis sie schön braun sind.
- Die fertigen Klößchen auf Küchenpapier entfetten

126.3 Tipps/Anmerkungen

- Dazu schmecken Schüttelpommes
- Schmecken auch kalt super

FLEISCHKLÖSSCHEN¹ FLEISCHKLÖSSCHEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)

127 Fondue Savoyarde

Das Fondue Savoyarde ist eine Variante des Käsefondues aus der Schweiz. Verschiedene Varianten existieren im Savoieso wie auch im Jura.

127.1 Zutaten (für 4 Personen)

- 400 g Beaufort
- 400 g Comté
- 400 g Emmental
- 6 dl Weisswein aus dem Savoie Gebiet: Z.B. Apremont, Roussette, Fendant, ...
- Kirschwasser
- Eine Knoblauchzehe
- Brot (am besten etwas trocken)

127.2 Zubereitung

- Das Brot in Vierecke schneiden
- Den Käse reiben
- Den Caquelon mit dem halbierten Knoblauch einreiben
- Den Weisswein zum köcheln bringen und den Käse, bei nicht zu starker Hitze und unter kräftigem Rühren (am besten durch gleichmässige 8 bewegungen) langsam aufkochen bis die Masse sämig wird. Sobald der Käse geschmolzen ist, eine Kapsel Kirsch und etwas Pfeffer unterrühren und das Fondue kurz aufkochen lassen.

Nachdem das Fondue auf dem Herd mindestens einmal "geblubbert" hat, servieren und während des Essens auf einem Spirituskocher (Rechaud) mit regulierbarer Flamme weiterköcheln lassen. Nicht vergessen, mit jedem gut an der Fonduegabel festgesteckten Brotbrocken fleissig darin zu rühren. Idealerweise erfolgt dies in Form einer 8, damit in der Mitte nichts anbrennen kann. Das wird auch verhindert, wenn man eine dünne Metallplatte von ca. 10-15 cm Durchmesser unter das Caquelon legt.

FONDUE SAVOYARDE¹ FONDUE SAVOYARDE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20K%4SEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20K%4SEGERICHTE)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20ALLE%20REZEPTE)

128 Frankfurter Apfelkuchen

128.1 Zutaten für einen Kuchen

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 1 Eigelb
- 200 g Zucker
- Paniermehl
- 1/2 Unbehandelte Zitrone, davon die abgeriebene Schale
- Prise Salz
- 200 g Butter

Für den Belag

- 1.500 g Saure Äpfel

Für die Creme

- 1/4 Liter Milch
- 1/4 Liter Sahne
- 150 g Zucker
- 3 Eigelb
- 1/2 Vanillestange, davon das ausgekratzte Vanillemark
- 30 g Stärkemehl

128.2 Zubereitung

- Mehl in Schüssel streuen, in die Mitte eine Vertiefung formen und Eigelb, Zucker, Zitronenschale und Salz hineingeben. Butterflöckchen auf dem Rand verteilen. Alles von außen nach innen gut verarbeiten, danach 1 Stunde kühl stellen.
- Eine Hälfte des Teigs in einer gefetteten Springform auslegen, mit der anderen den Rand auskleiden. Boden mit Paniermehl bestreuen und dicht mit geschälten und geviertelten Äpfeln belegen.
- 3/4 der Milch, Sahne, Zucker und Vanillemark aufkochen. Stärke und Eigelb mit der restlichen Milch verrühren, in die kochende Flüssigkeit gießen und dick kochen lassen. Ständig rühren! Heiß auf den Apfelkuchen gießen und im vorgeheizten Ofen bei 180 ° rund 1 Stunde backen.

Erfasst von CADFAELL¹ 08:28, 24. Dez. 2006 (CET)

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACADFAELL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ACadfaell)

FRANKFURTER APFELKUCHEN² FRANKFURTER APFELKUCHEN³

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

129 Frikadellen

Überblick

Rezeptmenge für:

4 Personen

Energiegehalt:

?? kcal/?? kJ

Zeitbedarf:

30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1123: Mittel

Frikadellen sind flache, gebratene Klöße aus Hackfleisch.

Es gibt viele verschiedene Rezepte und regionale Bezeichnungen, beispielsweise Buletten, deutsches Beefsteak, Fleischpflanzerl, Fleischkühnle oder Brisoletten.

129.1 Zutaten

- 750 g Hackfleisch (Rind, Schwein oder gemischt)
- 2 Zwiebeln
- 1–2 altbackene Brötchen
- 2–3 Eier
- Salz, Pfeffer
- Butterschmalz oder neutrales Pflanzenöl



Abb. 1124

129.2 Zubereitung

- Die Brötchen in Milch oder Wasser einweichen, anschließend ausdrücken und zerkleinern.
- Zwiebeln fein hacken, in Fett glasig andünsten.
- Hackfleisch, Brötchen, Eier und Zwiebeln sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack mit der Gabel oder mit den Händen gründlich vermengen, bis eine homogene Masse entsteht. Ist sie zu weich, etwas Paniermehl hinzugeben und einarbeiten.
- Die Masse zu etwa handtellergroßen, fingerdicken Klößen formen.
- Die Frikadellen in nicht zu wenig Fett von beiden Seiten anbraten, bei mäßiger Hitze unter gelegentlichem Wenden einige Minuten zu Ende garen.
- Vor dem Servieren können die Frikadellen auf Küchenpapier entfettet werden.
- Der Bratensatz kann nach Abgießen eines Teils des Fetts mit Wasser oder Brühe abgelöscht und mit etwas Mehl zu einer Sauce verarbeitet werden.

Die Fleischmasse kann zusätzlich auf verschiedene Weise gewürzt werden. In der um 1790 entstandenen Rezeptsammlung von Theodor Fontanes Mutter findet sich eines mit etwas Kardamom, Muskatblüte und geriebener Zitronenschale (Vorsicht es genügt eine sehr kleine Menge). Heute üblicher sind Majoran oder Knoblauch, auch Senf und Tomatenmark, Soja- und Worcestershiresauce. Die Würzung sollte jedoch immer zurückhaltend sein.

Um Frikadellen eine knusprige Kruste zu verleihen, können sie vor dem Braten in Paniermehl gewendet werden.

FRIKADELLEN¹ FRIKADELLEN²

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

130 Frittaten

Frittaten oder **Flädle** sind dünne, salzige Pfannkuchen, die in Streifen geschnitten als Suppen- einlage serviert werden.

130.1 Zutaten

- 100 g Mehl
- 1/4 l Milch
- 2 Eier
- 50 g flüssige Butter
- Salz
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 1 TL gehackte, frische Petersilie (kann entfallen)
- 1 TL gehackter, frischer Schnittlauch (kann entfallen)
- BUTTERSCHMALZ¹

130.2 Zubereitung

- Mehl und Milch gründlich miteinander verrühren, die Eier dazugeben und weiter verrühren
- 10 Minuten ruhen lassen (damit die Stärkekörner im Mehl aufquellen können)
- Zerlassene Butter, Gewürze und Kräuter unterrühren
- In der heißen Pfanne in etwas Butterschmalz dünne Pfannkuchen daraus backen
- Die Pfannkuchen noch warm aufrollen und die Rollen quer in etwa 3-5 mm breite Streifen schneiden

Frittaten werden in FLEISCHBRÜHE² oder HÜHNERBRÜHE³ serviert, evtl. mit einigen kleinen Fleisch- oder Geflügelwürfeln und etwas gehackter Petersilie oder gehacktem Schnittlauch.

FRITTATEN⁴ FRITTATEN⁵ FRITTATEN⁶

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F_BUTTERSCHMALZ](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_Butterschmalz)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F_FLEISCHBR%FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_Fleischbr%FChe)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F_H%FCHNERBR%FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_H%FChnerbr%FChe)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIER-%20UND%20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Eier-%20und%20Mehlspeisen)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eint%F6Pfe)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

131 Fritto misto

Fritto misto Gericht der italienischen Küche. Meist wird darunter **Fritto misto di pesce** verstanden.

Hierbei wälzt man sehr kleine ROTBARBE¹n und GARNELE²n sowie in Ringe geschnittene kleine TINTENFISCHE³ in MEHL⁴, lässt das Mehl kurz antrocknen (2 Minuten genügt) und erhitzt Fett (Olivenöl ist gut geeignet) in der Pfanne und frittiert darin die Mischung.

Noch überzeugender wird das Resultat, wenn man eine eigene Frittiervorrichtung zur Verfügung hat, wie in italienischen Rosticcerien üblich.

Serviert wird Fritto misto di pesce mit ZITRONE⁵ und ggf. PETERSILIE⁶.

FRITTO MISTO⁷ FRITTO MISTO⁸

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/ROTBARBE](http://de.wikibooks.org/wiki/Rotbarbe)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/GARNELE](http://de.wikibooks.org/wiki/Garnele)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/TINTENFISCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Tintenfische)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/MEHL](http://de.wikibooks.org/wiki/Mehl)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/ZITRONE](http://de.wikibooks.org/wiki/Zitrone)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/PETERSILIE](http://de.wikibooks.org/wiki/Petersilie)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fischgerichte)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

132 Frucht-Reis-Auflauf

Druckversion

Kategorie: AUFLÄUFE¹

Portionen: 3-4

Zubereitungszeit: 30-60 Min.

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1132

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Der **fruchtige Reisauf**lauf ist eine leckere Eigenkreation die viele verschiedene Geschmacksnuancen hat. Einfach ist er zudem.

132.1 Zutaten

- 2 Tassen Naturreis
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1 1/2 Dosen Erbsen
- 1/2 Dose Mais
- 1/2 Tube Tomatenmark
- 1 Dose Pfirsiche
- 3 kl. Zwiebeln
- 2-3 TL Salz
- 2-3 EL Olivenöl
- ca. 200g geriebener Käse
- Wasser

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AAUFL%E4UFE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AAufl%E4ufe)

132.2 Zubereitung

- Reis mit 4 Tassen Wasser kochen.
- Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.
- Pfirsiche in ca. 1.5cm dicke Scheiben schneiden.
- Erbsen und Mais abtropfen.
- Zwiebeln mit 2-3 EL Öl anbraten bis sie braun sind.
- Wenn der Reis gekocht ist, passierte Tomaten, 1 Tasse Wasser, das Tomatenmark, Erbsen, Mais und gebratene Zwiebeln zugeben und unter umrühren heiß werden/ aufkochen lassen.
- Mit ca. 1 TL Salz würzen.
- Auflaufform mit ca 1 TL Öl einfetten.
- Reis/Gemüse Masse bis zur Hälfte in die Auflaufform geben, mit Pfirsichscheiben bedecken, mit restlicher Masse bedecken und mit Käse bestreuen.
- Im Backofen bei ca 175°C backen bis der Käse zerfließen ist.

FRUCHT-REIS-AUFLAUF² FRUCHT-REIS-AUFLAUF³ FRUCHT-REIS-AUFLAUF⁴ FRUCHT-REIS-AUFLAUF⁵

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20AUFL%EA4UFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Aufl%EA4UFE)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20REISGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Reisgerichte)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

133 Fruchteis

Dieses **Fruchteis**, genauer **-eisparfait**, wird ohne Eismaschine hergestellt, ist aber dennoch cremig und klassischem Konditoreis vergleichbar. Es besteht nur aus Fruchtmus, Läuterzucker und Sahne.

133.1 Zutaten

- 500–600 g reife Früchte
- je nach Fruchtart Saft einer halben Zitrone
- 300 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 250 g Schlagsahne
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz

133.2 Zubereitung

Je nach Fruchtart und Geschmack werden die Früchte roh püriert und direkt verwendet oder kurz gekocht und dann püriert. Erdbeeren z. B. sollten roh verwendet werden, schwarze Johannisbeeren nur gekocht. Früchte mit vielen kleinen Kernen wie Himbeeren oder Johannisbeeren müssen nach dem Pürieren durch ein Sieb gestrichen werden. Bei säurearmen Früchten wie Erdbeeren oder Melonen wird etwas Zitronensaft zugegeben.

- Früchte vorbereiten, gegebenenfalls entkernen und kleinschneiden
- Früchte gegebenenfalls einige Minuten ohne Flüssigkeitszugabe bei mäßiger Hitze kochen
- Mit einem Mixstab pürieren und bei Bedarf durch ein Sieb streichen
- Zucker und Wasser einige Zeit zu Läuterzucker verkochen. Die richtige Konsistenz hat er, wenn eine abgekühlte Probe als zäher Faden abtropft.
- Das Fruchtmus gründlich mit dem Läuterzucker vermischen und abkühlen lassen
- Sahne mit Zucker und Salz fest schlagen
- Die Mischung zur Schlagsahne geben und vorsichtig, aber gründlich unterheben
- Die Masse in eine Kastenform geben, abdecken und mindestens vier bis fünf Stunden tiefkühlen

Das fertige Eis kann gestürzt und in Scheiben geschnitten, aber auch mit einem üblichen Eisportionierer (zuvor in heißes Wasser getaucht) entnommen werden.

FRUCHTEIS¹ FRUCHTEIS² FRUCHTEIS³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Eis)

134 Früchtebrot

135 Früchtebrot

135.1 Vorbemerkungen

- Kein Brot im eigentlichen Sinne, sondern ein Früchtekuchen in Kastenform.
- Es ist zwar viel Arbeit, aber der Aufwand lohnt sich.

135.2 Zutaten für 1 Kuchen

- 125 g Zucker
- 3 Eier
- 175 g Getrocknetes Mischobst (Aprikosen, Pflaumen, Birnen, Apfelringe)
- 80 g Ungeschälte Mandeln
- 100 g Haselnüsse
- 125 g Getrocknete Feigen
- 50 g Walnüsse
- 250 g Rosinen
- 140 g Weizenmehl Type 405
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Messerspitze Zimt

135.3 Zubereitung

- Mischobst in kleine Stücke schneiden, ca 1/2 cm groß. Ungeschälte Mandeln halbieren. Haselnüsse vierteln. Feigen klein schneiden. Walnüsse grob hacken.
- Weizenmehl mit Backpulver und Zimt vermischen.
- Zucker und Eier schaumig schlagen. Alle Zutaten zugeben, bis auf das Mehl.
- Zuletzt das Mehlgemisch untermischen.
- Backofen auf 160 Grad Celsius vorheizen.
- Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig hineinstreichen.
- Im Backofen 60 Minuten backen.

135.4 Zubereitungszeit

Zubereitungszeit ca 2 Stunden, davon 1 Stunde Backzeit

135.5 Quellenangaben

Rezept von Brigitte vom 25. 12. 2004

Erfasst von CADFAELL¹ 15:49, 10. Dez. 2006 (CET)

FRÜCHTEBROT² FRÜCHTEBROT³ FRÜCHTEBROT⁴ FRÜCHTEBROT⁵

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACADFAELL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ACADFAELL)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEIHNACHTSGEB%20](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Weihnachtsgeb%20)

136 Früchtetraum

Der Früchtetraum ist ein schneller Nachtisch.

136.1 Zutaten

- 6 - 7 Stangen Baiser - am besten vom Bäcker
- 600 ml Süße Sahne
- 500 gr gem.gefrorene Früchte - Brombeere-Johnnisbeere-Erdbeer-Himbeer-Kirschen

136.2 Zubereitung

- Baiser grob zerkleinern und in eine Auflaufform geben
- Sahne steif schlagen ohne Zucker und über den Baiser geben
- Früchte darauf geben und kühl stellen

136.3 Tipps/Anmerkungen

- Zubereitung ca. 5-3 Stunden vorher am besten
- Es gibt auch bunte Baiser beim Bäcker sieht dann noch besser aus

Erfasst von: Judith, 04.05.07

FRÜCHTETRAUM¹ FRÜCHTETRAUM²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

137 Fuddelsuppe

Die Fuddelsuppe

Jetzt wird der ein oder andere sagen, was soll das denn sein...

Die Geschichte ist eigentlich die, dass der Koch eines kleinen Wittgensteiner Hotels für einen späten Gast noch etwas *zusammenfuddeln* mußte. Leider hatte der Koch nicht mehr die große Lust aufwendig zu kochen. So warf er ein paar Nudeln, Gewürze und Zwiebeln in einen Topf, löschte alles mit Wasser ab, schlug ein paar Eier dran und fertig war eine deftige *Suppe*.

Der Gast war sehr zufrieden und die Suppe fand den Weg auf die Speisekarte.

137.1 Zutaten

- 2 - 3 Tassen Suppennudeln
- 2 - 3 mittelgroße Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 1/2 Tasse Suppengemüse oder kleingehackte Stücke Möhren
- 2 Suppenwürfel, alternativ gekörnte Brühe (für 1-2 Liter Suppe)
- 1 großer Stich Butter
- Eier nach Bedarf

137.2 Zubereitung

- In einem mittelgroßen Topf werden die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und die Nudeln mit dem Stich Butter angeschwitzt bis die Zwiebeln glasig und/oder die Nudeln angeröstet sind. Die Zwiebeln sollten nicht mehr *knackig* sein.
- **Achtung:** die Nudeln nicht braun werden lassen.
- Das Ganze mit ca. 1-2 Liter warmem Wasser ablöschen und die Brühwürfel, bzw. die gekörnte Brühe dazugeben.
- Das Suppengemüse zugeben.
- Die Suppe kurz aufkochen und dann bei kleiner Flamme ziehen lassen (ca. 5-6 Min), bis Nudeln und Gemüse gar sind.
- Nun die Eier zerschlagen und mit einem Löffel unterheben und noch mal 5 Min. ziehen lassen.
- Jetzt noch die *Suppe* mit gemahlenem Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

137.3 Tipps/Anmerkungen

- Ich empfehle zur Suppe ein Grau- oder Bauernbrot mit frischer Butter.

- Je nach Anzahl der Eier wird die *Suppe* etwas *dick* - macht nix, schmeckt noch besser!

FUDDELSUPPE¹ FUDDELSUPPE² FUDDELSUPPE³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf6pfe)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%FCche)

138 Förtchen

FÖRTCHEN¹ (plattdeutsch: *Futtjens*, dänisch: *Æbleskive*) sind ein traditionelles Gebäck der Schleswig-Holsteiner Küche, das besonders zur Weihnachtszeit und zu Silvester ("Altjahrsabend") gebacken wird. Förtchen werden in einer speziellen Pfanne mit kugelrunden Vertiefungen auf dem Herd in Fett ausgebacken.

138.1 Zutaten

- 250 g Mehl
- 1/4 l Milch
- 150 g Butter
- 4 Eier
- Saft und geriebene Schale einer Zitrone
- Salz
- 2 EL Zucker
- Fett zum Backen

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/F%F6RTCHEN](http://de.wikipedia.org/wiki/F%F6rtchen)

138.2 Zubereitung



Abb. 1168: Eine Förtchenpfanne hat mehr und kleinere Vertiefungen als diese Pfanne zur Herstellung von Dalken (Berlin spät. 19. Jh.)

- Milch, Mehl Zucker, Salz, die geschmolzene Butter und die 4 Eigelb gut verrühren. Zitronensaft und die geriebene Schale hinzufügen. Den steif geschlagenen Eischnee unterziehen.
- Die Förtchenpfanne ausfetten und erhitzen. Mit einem Löffel portionsweise Teig in die Vertiefungen der Pfanne füllen und von beiden Seiten goldgelb backen.

138.3 Tipps/Anmerkungen

- Die Förtchen können zur Verfeinerung mit Apfelmus, Pflaumenmus, Äpfeln oder entsteinten Backpflaumen gefüllt werden. Hierzu gibt man die Füllung in den halbgebackenen Teigball, bevor man ihn in der Pfanne umdreht.

Erfasst von: Arnis, am 06.11.2006

FÖRTCHEN² FÖRTCHEN³

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

139 Gabys Lebkuchen

Gabys Lebkuchen

139.1 Zutaten

- 4 Eier
- 300 g brauner Zucker
- 125 g Butter
- 15 g Lebkuchengewürz
- $\frac{1}{2}$ TL Zimt
- $\frac{1}{2}$ TL Kakao
- 250 g frisch gemahlener Dinkel
- $\frac{1}{2}$ P. Backpulver
- 350 g Haselnüsse fein gemahlen (geröstet und geschält)
- 150 g Haselnüsse mittel gemahlen
- 100 g Orangeat
- 100 g Zitronat
- $\frac{1}{8}$ l Milch.

139.2 Zubereitung

Eier, Zucker und Butter schaumig rühren und Lebkuchengewürz, Zimt und Kakao zugeben. Zusammen mit allen anderen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig eine Stunde ruhen lassen. Häufchen auf Oblaten setzen und bei 200°C 20 Minuten backen. Auf ein Gitter setzen und noch warm mit Schokoguss überziehen.

139.3 Quellenangabe

Rezept von Elisabeth Mayer aus Leutkirch im Allgäu

GABYS LEBKUCHEN¹ GABYS LEBKUCHEN² GABYS LEBKUCHEN³ GABYS LEBKUCHEN⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20GEB%E4CK)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEIHNACHTSGEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Weihnachtsgeb%E4ck)

140 Galaktoboureko

Druckversion



Abb. 1183

Kategorie:

DESSERTS¹

Portionen:

8

Zubereitungszeit:

30 Min vorbereiten / 60 min backen

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1184

Der **Galaktoboureko** (Griechisch: Γαλακτομπούρεκο) ist ein traditionelles, griechisches Dessert. Er besteht aus einer Masse aus GRIESSPUDDING² umhüllt mit FILO-TEIG³ und wird gelegentlich mit Zitrone verfeinert. Er wird üblicherweise mit einem einfachen Sirup serviert.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ADESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3ADesserts)

² [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/GRIE%DF](http://de.wikipedia.org/wiki/Grie%DF)

³ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/FILO-TEIG](http://de.wikipedia.org/wiki/Filo-Teig)

140.1 Zutaten

140.1.1 Teig

- 450 Gramm FILO-TEIG⁴
- 150 Gramm Zucker
- 6 Eier
- 150 Gramm GRIESS⁵
- 1 Liter Milch
- Saft einer halben Zitrone
- 2 Vanilleschoten
- 1 Prise Salz

140.1.2 Sirup

- 150 Gramm Zucker
- 125 ml Wasser
- 2 Teelöffel Zitronensaft

140.2 Zubereitung

Zucker, Eier und Grieß in einen Topf geben und vermengen. Milch, Vanilleschoten und den Saft der Zitrone dazugeben und erwärmen. Mit einer Gabel umrühren und aufkochen. Einmal aufgekocht, auf geringe Hitze stellen und für weitere 10 Minuten gelegentlich rühren. Die Masse vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Während dessen jedes Blatt Filo-Teig mit Butter bestreichen.

Ein Blech einfetten und einzeln mit der Hälfte der Filo-Blätter belegen. Die abgekühlte Grießpuddingmasse darübergeben und mit dem Rest der Filo-Blätter bedecken. Ein wenig Wasser darüber versprühen und bei 180° für eine Stunde im Ofen backen.

Für den Sirup Wasser und Zucker mixen, kurz aufkochen und für 10 Minuten leicht köcheln, gelegentlich rühren. Etwas abkühlen lassen, danach den Zitronensaft unterrühren. Der Sirup hat eine leicht wässrige Konsistenz.

FR:LIVRE_DE_CUISINE/GALAKTOBOUREKO⁶ EN:COOKBOOK:GALAKTOBOUREKO⁷

GALAKTOBOUREKO⁸ GALAKTOBOUREKO⁹ GALAKTOBOUREKO¹⁰ GALAKTOBOUREKO¹¹

4 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/FILO-TEIG](http://de.wikipedia.org/wiki/FILO-TEIG)

5 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/GRIESS](http://de.wikipedia.org/wiki/GRIESS)

6 [HTTP://FR.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/LIVRE_DE_CUISINE%2FGALAKTOBO%FAREKO](http://fr.wikibooks.org/wiki/Livre_de_cuisine%2FGalaktobo%FAreko)

7 [HTTP://EN.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/COOKBOOK%3AGALAKTOBOUREKO](http://en.wikibooks.org/wiki/Cookbook%3AGalaktoboureko)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

9 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%EAck%20und%20Kuchen)

10 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

11 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20PUDDING](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Pudding)

141 Garam masala

Garam masala (Hindi: गरम मसाला, garam masālā; deutsch: „heißes Gewürz“) ist eine Mischung von meist gemahlene Gewürzen zur Zubereitung von Currys in der indischen Küche. Es gibt zahlreiche Varianten und Rezepte für verschiedenen Verwendungszwecke. Europäisches Currypulver ist eine an den westlichen Geschmack angepasste Variante.

Luftdicht verschlossen und dunkel gelagert ist Garam masala sehr lange haltbar, verliert wie alle gemahlene Gewürze allerdings mit der Zeit an Aroma.

141.1 Zutaten

- 5 Zimtstangen
- 1 Tasse Kardamomkapseln (möglichst grün)
- 8 EL Gewürznelken
- 8 EL Kreuzkümmel
- 4 EL Koriandersamen
- 8 EL schwarze Pfefferkörner

141.1.1 Mögliche Ergänzungen

Diese Gewürze sind ebenfalls üblich für Garam masala und können nach Geschmack hinzugegeben werden. Flexibler ist es jedoch, das Basis-Masala erst beim Kochen nach Bedarf zu ergänzen.

- Muskatblüte (Macis)
- Muskatnuss (grob gehackt)
- getrocknete Chilischoten*
- Lorbeerblätter*
- Curcuma (gemahlen)*
- Safran (Fäden)*

141.2 Zubereitung

Im vorgeheizten Backofen alle Zutaten (außer den mit * gekennzeichneten) auf einem Blech ausgebreitet bei 100 °C etwa 30 Minuten rösten, dabei mehrfach wenden. Die Gewürze dürfen nicht braun werden, nur etwas dunkler als zu Anfang.

Anschließend die Kardamomkapseln aufbrechen, die Samen herauslösen und die Hüllen wegwerfen. Zimtstangen zwischen Tüchern mit einem Nudelholz o. ä. grob zerkleinern.

Alle Gewürze gründlich vermischen und portionsweise im Mörser oder mit der Küchenmaschine zu Pulver verarbeiten und in dicht schließende Gläser füllen. Das Pulver kann auch mit neutralem, haltbarem Speiseöl zu einer Paste verarbeitet konserviert werden.

141.3 Verwendung

Um sein Aroma entfalten zu können, muss Masala eine Weile im Gericht mitgekocht werden. Dabei wird es oft mit Knoblauch, frischem Ingwer und Korianderkraut (Cilantro) ergänzt.

Garam masala schmeckt deutlich intensiver und anders als europäisches Currypulver und kann es in europäischen Rezepten nicht ersetzen. Indischen Gerichten und Gerichten im „indischen Stil“ verleiht es jedoch einen authentischeren Geschmack.

141.4 Quelle

- Santha Rama Rau: *Die Küche in Indien*. Time-Life/dtv, Hamburg 1980

GARAM MASALA¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

142 Gebackene Brötchen

Überblick

Rezeptmenge für:

1 Person

Energiegehalt:

400 kcal/1700 kJ

Zeitbedarf:

30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1193: Leicht

Gebackene Brötchen

Dieses Rezept habe ich von meiner Mutter "geerbt".

Es ist sehr einfach in der Zubereitung, hat nicht allzu viele Kalorien und schmeckt trotzdem sehr lecker.

142.1 Zutaten

- 2 Brötchen vom Vortag
- 200 ml Milch
- 1 Ei
- Salz
- Muskatnuss
- 1 Teelöffel Margarine

142.2 Zubereitung



Abb. 1194: So sieht' aus

Die Brötchen klein schneiden (ca. 1,5 cm breite Scheiben, und diese Scheiben dann nochmals in 2-3 Teile schneiden). Wichtig ist, das die Brötchen nicht mehr ganz frisch sind. Sie sind dann zu weich und lassen sich nicht gut schneiden und die Menge wird während der Weiterverarbeitung zu weich. Muskatnuss und Salz darüber streuen und die Milch darüber gießen. Alles gut vermengen und ein paar Minuten einziehen lassen. Nach 10 min das Ei verrühren und darübergießen.

Nochmals gut durchmischen und langsam bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne in Margarine backen. Backzeit gut 15 min und ab und zu wenden, damit die Brocken rundum eine schöne Kruste bekommen.

142.3 Tipps/Anmerkungen

- Obst oder Kompott dazu servieren
- Auch als Beilage zu Fleischgerichten mit Soße geeignet
- Reste schmecken auch kalt sehr lecker
- Auch als "Armer Ritter" bekannt ;)

Erfasst von: --SB68MANM¹ 15:06, 28. Jan 2006 (UTC)

GEBACKENE BRÖTCHEN² GEBACKENE BRÖTCHEN³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ASB68MANM](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ASB68MANM)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BEILAGE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Beilage)

143 Gebratene Fische

Überblick

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

Schwierigkeitsgrad:

4 Personen

?? kcal/?? kJ

15 Minuten



Abb. 1209: Mittel

Gebratene Fische

oder **gebratene Fischfilets**

143.1 Zutaten

- 4 Fische (ja ca. 200 g) oder 4 Fischfilets
- 2 EL Mehl
- 2-3 EL Butter oder Fett
- Salz oder Streuwürze
- Pfeffer
- 1 Zitrone

143.2 Zubereitung

- Die Fische oder Fischfilets mit wenig Zitronensaft beträufeln, mit Salz (oder Streuwürze) und Pfeffer würzen.
- Mehl in einen Teller geben, Fische/Filets darin wenden.
- Butter oder Fett in einer genügend großen Bratpfanne erhitzen, Fische zugeben und bei mittlerer Hitze beidseitig braten.
- Mit Zitronenscheiben oder -schnitzen garniert servieren.

143.3 Tipps/Anmerkungen

- Bratzeit für ganze Fische: 7-12 Minuten
- Bratzeit für Fischfilets: 3-6 Minuten

143.4 Warnung

- Verzehr innerhalb von 24 Stunden empfohlen

Erfasst von: hobbykoch, am 03.01.2006

GEBRATENE FISCH¹ GEBRATENE FISCH²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fischgerichte)

144 Gebratene Nudeln (chinesische Art)

Gebratene Nudeln sind ein schnelles, vegetarisches Gericht, in dem man auch gut Reste von verschiedenen Nudelgerichten sowie Gemüsereste verarbeiten kann.

144.1 Zutaten

- 400 g Chinesische Eiernudeln
- Pflanzenöl
- 1 Karotte
- 4-5 Frühlingszwiebeln
- 1 Handvoll Mungobohnensprossen
- China-Gewürz oder Soya-Sauce

144.2 Zubereitung

- Nudeln in 1 1/2 l kochendes, gesalzenes Wasser geben und auf kleiner Stufe 3-5 Min. köcheln lassen
- Karotten in Streifen schneiden, Frühlingszwiebeln in kleine Ringe.
- In einem Wok das Fett erhitzen und das Gemüse darin kurz dünsten
- Nudeln dazugeben und unter ständigem Rühren (bei Gas besser den ganzen Wok schütteln und nur gelegentlich rühren) kurz anbraten
- Schließlich mit China-Gewürz oder Soya-Sauce abschmecken

144.3 Tipps

- Sehr lecker mit Frisch gehacktem Koriander
- Man kann auch in Streifen geschnittenes Fleisch vor dem Gemüse in den Wok geben
- Man kann auch 1-2 Eier vor den Spaghetti in den Wok geben
- Tipp für die Würzung: Austernsoße, helle Sojasoße, dunkle Sojasoße, Sesamöl und Sambal Oelek zu gleichen Teilen miteinander vermischen und in den letzten 2-3 Minuten mit in den Wok geben.
- Sehr gut zum Würzen eignet sich auch Kreuzkümmel und eine Prise Zimt. Um dem ganzen ein wenig Schärfe zu geben, kann man rote Chillischoten zerrieben dazu geben (Vorsicht- sehr scharf die kleinen Dinger!)

144.4 Anmerkungen

- Gebratene Nudeln sind auch sehr gut geeignet um Reste zu verwerten. Man kann auch Reste von Italienischen Nudeln (z.B. Spaghetti) anbraten (schmeckt auch sehr gut mit ein wenig Tomatenmark und ein wenig italienischen Kräutern), sowie Fleischreste darin verarbeiten.

GEBRATENE NUDELN (CHINESISCHE ART)¹ GEBRATENE NUDELN (CHINESISCHE ART)²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

145 Gebratene Puddingschnitten

Druckversion

Portionen: 4
Zubereitungszeit: 2x15 Minuten
Zeit bis Servierung: +3h Kühlung

Schwierigkeitsgrad:

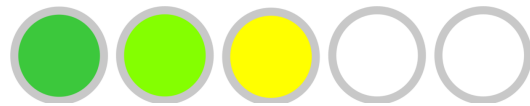


Abb. 1224

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Gebratene Puddingschnitten - Leche Frita

145.1 Zutaten

- 140 g Butter
- 200 g Mehl
- 120 g Zucker
- 1/4 l Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Zimtstange
- Zitronenschale
- Orangenschale
- 4 Eier

145.2 Zubereitung

- Butter langsam im Topf zergehen lassen.

- Mehl hinzugeben, aufwallen lassen und Zucker hinzugeben
- In einem weiteren Topf: Milch, Salz, Zimtstange, Zitronen- und Orangenschale zum Kochen bringen und heiß unter die Mehlmischung geben
- Eier trennen, Eiweiß kaltstellen
- Topf von der Herdfläche nehmen und nach und nach die Eigelb zu der Masse rühren
- Rechteckige Form (ca. 28 x 15 cm) etwas einfetten und Teig 2 cm hoch hineingeben
- für mindestens 3 h, besser über nacht kalt stellen
- in Drei- oder Vierecke schneiden
- in Mehl, Eiweiß und Semmelbrösel bzw. Paniermehl wenden
- in der Pfanne goldbraun anbraten

Erfasst von: TR, 2004-12-20

GEBRATENE PUDDINGSCHNITTEN¹ GEBRATENE PUDDINGSCHNITTEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

146 Gedämpfter Reis

Dieses Rezept beschreibt die Zubereitung gedämpften Reises, wie er z. B. im Iran gegessen wird.

146.1 Zutaten

- Basmatireis, pro Person ca. 1 Tasse
- Salz
- einige Kartoffeln oder etwas dünnes Fladenbrot für den Boden (optional)
- Butter
- Safran zur Dekoration

146.2 Zubereitung

Den Reis gründlich waschen. Einen großen Topf etwa zu einem Drittel mit Wasser füllen, etwas Salz hinzugeben und zum Kochen bringen. Reis ca. 4 Minuten offen kochen, herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Derweil den offenen Topf zurück auf den Herd stellen, damit die Restfeuchte verdampft, dann den Boden mit Butter ausstreichen. Nach Belieben den Boden mit dünnen Kartoffelscheiben oder dünn geschnittenem Fladenbrot auslegen. Den Reis darauf in einem Kegel anhäufen, rundum festdrücken und mit einem Kochlöffelstiel o. ä. mehrere senkrechte Löcher durch den Reiskegel bis auf den Topfboden stechen. Einige Butterflocken über den Kegel verteilen. Den Topfdeckel mit einem Küchentuch umwickeln und fest auf den Topf setzen. Den Reis bei sehr niedriger Hitze etwa 35-40 Minuten dämpfen.

Kurz vor Zubereitungsende einige Safranfäden in einem Mörser oder mit einem Löffel zerdrücken und in einer kleinen Menge Wasser auflösen. Etwas Reis aus dem Topf entnehmen und mit der Safranlösung mischen. Den restlichen Reis aus dem Topf auf einer Platte anrichten und mit dem Safranreis garnieren. Den knusprigen Boden aus Reis, Kartoffeln oder Brot separat auf einem Teller servieren.

GEDÄMPFTER REIS¹ GEDÄMPFTER REIS²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BEILAGE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Beilage)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

147 Gefüllte Paprika

Überblick

Rezeptmenge für:

Zeitbedarf:

Schwierigkeitsgrad:

4 Personen

60 Minuten



Abb. 1246: Problemlos

Gefüllte Paprika

147.1 Zutaten

- 1 Zwiebel
- 75g roher Schinken
- 4 Eßlöffel Öl
- 250g Hackfleisch
- 4 Paprika
- etwas Salz, Pfeffer

147.2 Zubereitung

- Die Paprika waschen, den Deckel abschneiden und aushölen
- Den rohen Schinken in feine Streifen schneiden
- Die Zwiebel in Würfel schneiden.
- Öl in eine Pfanne geben und mit Hackfleisch, den Zwiebelwürfeln und den Schinkenstreifen anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Alles in die Paprikas füllen.
- Im Schnellkochtopf mit zwei Tassen Wasser für 12 Minuten garen.

Erfasst von: Ella, am 03.02.2005 GEFÜLLTE PAPRIKA¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

148 Gelbe Currypaste

Gelbe Currypaste, kann fertig im Glas gekauft werden oder selber einfach hergestellt werden.

148.1 Zutaten

- 4 frische grüne Chilischoten, entkernt
- 2 Schalotten oder kleine Zwiebeln
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1/2 Zweig Zitronengras
- 2 Zweige frischer Koriander
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL geriebener Galgant (Thai-Ingwer)
- 1/2 TL Koriander, gemahlen
- 1/2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1/2 TL Kurkuma, gemahlen
- Pfeffer

148.2 Zubereitung

- Chili, Zwiebeln, Knoblauch und Zitronengras grob zerkleinern, Korianderblätter hacken, alles zusammen mit geriebenem Galgant und Zitronensaft im Mixer oder mit dem Pürrierstab zu einer Paste verarbeiten.
- Gewürze zugeben mit Pfeffer aus der Mühle zusätzlich schärfen.

148.3 Tipps/Anmerkungen

- Zum Aufbewahren in Glas abfüllen und mit Öl abdecken. Im Kühlschrank zwei Tage haltbar.

Erfasst von: kochhaus, Januar 2008

GELBE CURRYPASTE¹ GELBE CURRYPASTE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20INDISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Indische%20K%FCche)

149 Gemüsebrühe

Gemüsebrühe dient als Fond für Saucen usw. oder kann als klare Brühe, ähnlich wie Fleischbrühe, serviert werden. Hauptzutaten sind Wurzelgemüse, Lauch und Kräuter. Besonders aromatisch wird Gemüsebrühe, wenn sie aus oder mit Gemüseresten wie Schalen, Stielen und Endstücken zubereitet wird.

Richtig zubereitet, hat Gemüsebrühe eine tief-goldgelbe Farbe und einen kräftigen Geschmack, nicht zu vergleichen mit dem von Instant-Gemüsebrühe auf Basis von Hydrolysat aus Pflanzeneiweiß, wie sie auch in Bioläden und Reformhäusern angeboten wird.

149.1 Zutaten

- 2–3 Esslöffel Pflanzenöl oder BUTTERSCHMALZ¹
- 1-2 Zwiebeln
- 3–4 große Möhren
- 1/4 Knollensellerie
- 1 Stange Lauch
- einige Stängel glatte Petersilie
- 1–2 Blatt Lorbeer
- 1–2 Gewürznelken
- einige Pfefferkörner
- einige Pimentkörner
- Salz

optional:

- Petersilienwurzel oder Pastinake
- Kohlrabi
- Wirsing oder Spitzkohl
- Blumenkohl
- Champignons oder Trockenpilze
- Tomaten
- Knoblauch

149.2 Zubereitung

- Die Zwiebel ungeschält quer durchschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in einem großen Topf trocken stark anrösten.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F_%20BUTTERSCHMALZ%20](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_%20Butterschmalz%20)

- Die übrigen Gemüse und Kräuter putzen und schälen, Reste aufbewahren, soweit sie nicht faulig oder trocken sind
- Das Fett in den Topf geben und die Gemüse- und Kräuterreste (Schalen, Enden, Stiele) braten, bis sie sich deutlich bräunlich verfärben
- Soviel Wasser zugeben, dass alles gerade bedeckt ist
- Gewürze, aber noch kein Salz zugeben
- Etwa eine Stunde leicht kochen lassen, bei Bedarf etwas Wasser nachgießen
- Salzen
- Durch ein feines Sieb gießen

Die entstandene Brühe kann bereits verwendet werden, falls das Gemüse selbst für andere Gerichte vorgesehen sein sollte. Andernfalls:

- Das grob zerkleinerte Gemüse in die Brühe geben
- Bei Bedarf mit Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist
- Eine halbe bis eine Stunde sanft kochen lassen
- Noch einmal durch ein Sieb gießen

Zur leichteren Aufbewahrung kann die fertige Brühe bei mäßiger Temperatur im offenen Topf auf etwa die Hälfte bis ein Drittel einreduziert und dann portionsweise in dicht schließenden Gläsern eingekocht oder in geeigneten Behältern eingefroren werden.

Das gegarte Gemüse kann – soweit nicht zerkocht – als Beilage o. ä. verwendet werden.

GEMÜSEBRÜHE² GEMÜSEBRÜHE³

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf)

150 Gemüsecurry

Gemüsecurry

Currys sind mit Currypasten oder -pulver gewürzte Gerichte, die ursprünglich aus dem indischen Raum stammen.

150.1 Zutaten für 8 Personen

- ca. 1 kg gemischtes Gemüse (z.B. Kartoffeln, Kürbis, Möhren, Bohnen, Blumenkohl)
- 3 EL Sonnenblumen oder helles Sesamöl
- 3 kleine Zwiebeln
- 4 EL Currypulver
- 500g passierte Tomaten
- 300ml Gemüsebrühe
- 125 g Vollmilchjoghurt
- 600g Reis

150.2 Zubereitung

- Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, Gemüse mit längerer Garzeit in Salzwasser oder der Gemüsebrühe bis zu 5 min kochen.
- Zwiebeln fein hacken und in Öl dünsten, Currypulver darin anschwitzen und mit Gemüsebrühe und passierten Tomaten ablöschen.
- Abhängig von der jeweiligen Garzeit vorbereitetes Gemüse - zuerst Kartoffeln und Kürbis, dann Blumenkohl und Möhren und zuletzt Bohnen - zugeben und bei mittlerer Hitze insgesamt ca. 10 min garen.
- Joghurt zugeben und einige Minuten erhitzen aber nicht mehr aufkochen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gegartem Reis servieren.

150.3 Tipps/Anmerkungen

- Curry bietet sich für eigene Variationen an. Gemüse kann ausgetauscht werden, durch Fleisch oder Fisch und Meeresfrüchte ergänzt werden, mit verschiedenen Currypasten oder Pulvern zubereitet werden oder ohne Joghurt, mit Creme fraîche oder Kokosmilch zubereitet werden.
- Curry kann auch gut vorbereitet und wieder erwärmt werden und ist ohne Kartoffeln auch zum Einfrieren geeignet.

Erfasst von: kochhaus

GEMÜSECURRY¹ GEMÜSECURRY²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEM%FCSEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gem%FCsegerichte)

151 Gemüsecurry II

Gemüsecurry II

Currys sind mit Currypasten oder -pulver gewürzte Gerichte die ursprünglich aus dem indischen Raum stammen.

151.1 Zutaten für 8 Personen

- ca. 1 kg Gemüse (Kartoffeln, Zucchini, rote Paprika, grüne Bohnen, Bambussprossen)
- 3 EL Sonnenblumen - oder helles Sesamöl
- 1 große Zwiebel
- 3 EL Currypaste (z.B. gelbe)
- 300 ml Gemüsebrühe
- 400ml Kokosmilch (Dose)
- 600 g Reis
- Salz und Pfeffer

151.2 Zubereitung

- Gemüse in mundgerechte Würfel schneiden. Kartoffeln in Wasser oder der Gemüsebrühe ca. 5 min vorgaren.
- In Streifen geschnittene Zwiebel in Öl andünsten, Currypaste zugeben und unter Rühren zwei Minuten erhitzen.
- Gemüse zugeben und anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Minuten garen lassen.
- Kokosmilch zugeben und nochmal etwas einkochen lassen. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mit gegartem Reis servieren.

151.3 Tipps/Anmerkungen

- Currys können variiert werden, siehe auch GEMÜSECURRY¹.

Erfasst von: kochhaus, Januar 2008

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20GEM%FCSECURRY](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Gem%FCsecurry)

GEMÜSECURRY II² GEMÜSECURRY³

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEM%FCSEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gem%FCsegerichte)

152 Gemüsedingens mit Rauke (parve)

Überblick

Kategorie(n): Eierspeise
Rezeptmenge für: 2 Personen
Energiegehalt: ?? kcal/?? kJ
Zeitbedarf: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1254: Mittel

Gemüsedingens ist ein KOSCHERES¹ (parve, für Pessach)jüdisches Gericht, welches sich gut als Frühstück während der PESSACHWOCHE² eignet.

152.1 Zutaten

- 1 kleine Zwiebel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 rote Paprika
- 2 kleine Tomaten
- 2 MAZZEN³
- 1 Ei
- 1 Bund RAUKE⁴
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Braten

152.2 Zubereitung

- Mazzen zerkleinern und knapp mit Wasser bedecken – etwa eine halben Stunde einweichen. Später überschüssiges Wasser abgießen und Mazzen ausdrücken.

1 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/KOSCHER](http://de.wikipedia.org/wiki/Koscher)

2 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/PESSACH](http://de.wikipedia.org/wiki/Pessach)

3 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/MATZE](http://de.wikipedia.org/wiki/Matze)

4 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/RAUKE](http://de.wikipedia.org/wiki/Rauke)

- Während die Mazzen einweichen Zwiebeln, Paprika, Tomaten sehr klein schneiden und in der Pfanne anbraten.
- Gemüsemasse, Ei und Mazzenmasse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Rauke waschen und grob zerrupfen oder zerschneiden. Unter die Masse heben.
- Öl in der Pfanne erhitzen, die Hälfte der Masse hineingeben und kräftig anbraten bis sie sich als Ganzes vom Pfannenboden lösen lässt. Mit Hilfe eines Tellers oder Deckels wenden. Erneut etwas Öl in die Pfanne geben und die andere Seite auf niedrigster Stufe langsam fertig braten.

152.3 Tipps/Anmerkungen

- Was auch immer für Gemüse im Haus ist – rein damit! Statt Rauke empfiehlt sich auch Petersilie oder Basilikum oder ...
- Da wir nur das Nötigste für die Pessachwoche neu anschaffen (und die Reste heimlich bei unseren säkularen Freunden lagern), gibt's bei uns auch keine ausgefallenen Gewürze. Alle, die diese Probleme nicht haben, sollten noch etwas Chilipulver vor dem Backen zur Mazzenmasse geben.
- Dazu passt: Kräuterrahm (dann wird das Ganze allerdings MILCHIG⁵) und SALAT JERAKOT⁶

GEMÜSE DINGENS MIT RAUKE (PARVE)⁷

5 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/KOSCHER](http://de.wikipedia.org/wiki/Koscher)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2FSALAT%20JERAKOT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2FSalat%20Jerakot)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

153 Gemüsepfanne

Überblick

Rezeptmenge für:
Zeitbedarf:

4 Personen
ca. 1,5 Stunden

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1269: Einfach

Gemüsepfanne

Die Gemüsepfanne ist ein schmackhaftes, veganes Gemüsegericht für vier Personen.

153.1 Zutaten

- 1 Blumenkohl
- 1 Zwiebel
- 1 Porree
- weiteres Gemüse nach Belieben (z. B. Kohlrabi, Sellerie, Tomaten, Möhren, ...)
- frische Champignons
- Thymian
- etwas Petersilie und/oder Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- pflanzliches Öl

153.2 Zubereitung

Das Gemüse und die Champignons zerkleinern (Blumenkohl in mundgerechte Röschen teilen, Porree in Scheiben schneiden, Zwiebel in kleine Streifen oder Würfel, Kohlrabi/Sellerie schälen und würfeln, Möhren in Scheiben) und in eine möglichst große, mit etwas Öl eingefettete Pfanne geben. Danach das Gemüse knackig braten (etwa 15 bis 20 Minuten, häufig wenden), mit etwas Öl begießen und mit Pfeffer, Salz und reichlich Thymian abschmecken. Zum Schluss Petersilie/Schnittlauch hinzugeben.

153.3 Tipps/Anmerkungen

- Gemüsesorten und Mengen können beliebig variiert werden.
- Als Beilage eignen sich beispielsweise Pellkartoffeln.

GEMÜSEPFANNE¹ GEMÜSEPFANNE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEM%FCSEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gem%FCsegerichte)

154 Geräucherte Lachspakete mit Reissalat

Überblick

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

4 Personen

?? kcal/?? kJ

20 - 30 Minuten / 30 - 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1284: Leicht

Geräucherte Lachspakete mit Reissalat

154.1 Zutaten

- 175 g Wildreis - Basmati-Mischung
- 350 g geräucherter Lachs
- Salatgurke, fein gewürfelt
- 225 g Fetakäse
- 8 Kirschtomaten, geviertelt
- 2 EL Majonaisse
- 2 TL Limonensaft
- 1 EL frischer Kerbel, gehackt
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Garnitur: Limonenscheiben und frischer Kerbel

154.2 Zubereitung

- Kochen Sie den Reis laut Anweisung. Gießen Sie ihn ab, schütteln ihn in eine Schüssel und lassen ihn abkühlen.
- Legen Sie vier Auflaufförmchen mit Klarsichtfolie aus und dann jede mit zwei Scheiben Lachs. Heben Sie den restlichen Lachs für die Hülle der Pakete auf.
- Geben Sie Gurke, Feta und Tomaten zum Reis und rühren Mayonaisse, Limonensaft und Kerbel ein. Mischen Sie nach Belieben mit Salz und Pfeffer.
- Geben Sie die Reismischung in die Auflaufförmchen. Legen Sie den restlichen Lachs obenauf und falten dann überstehende Lachsstücke so ein, dass die Reismischung völlig umhüllt ist.

- Kühlen Sie die Pakete 30-60 Minuten im Kühlschrank und stürzen dann die Pakete mit Hilfe der Klarsichtfolie auf einen Teller. Ziehen Sie die Folie vorsichtig ab, garnieren dann jedes Paket mit Limonenscheiben und einem Zweig frischen Kerbel und servieren.

Erfasst von: Zoe, am 04. Mai 2006

GERÄUCHERTE LACHSPAKETE MIT REISSALAT¹ GERÄUCHERTE LACHSPAKETE MIT REISSALAT²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fischgerichte)

155 Geschmorter Wirsing in Sauerrahm

Überblick

Rezeptmenge für:

Zeitbedarf:

4 Personen

30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1299: Leicht

Geschmorter Wirsing in Sauerahm

155.1 Zutaten

- 1 Wirsing
- 2 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 50 g Butter
- 2 Teel. Majoran, getr.
- 2 Teel. Paprikapulver, edelsüß
- 200 g Schmand
- Pfeffer
- Salz
- 200 g Sahne

155.2 Zubereitung

Zuerst den Wirsing putzen und achteln.

Die Möhren schälen und in schmale Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebeln und die Möhren in einem flachen Topf kurz mit Butter anschwitzen.

Den Topf von der Kochstelle nehmen und 100 ml Wasser angießen und den Schmand unterrühren.

Wirsing in den Topf setzen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Ganze 10-15 Minuten bei kleiner Hitze dünsten.

Den Wirsing aus dem Topf nehmen.

Die Sahne und das Paprikapulver unter die Sauce rühren, den Majoran hinzugeben.

Nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

Wirsing auf dem Teller anrichten und die Sauce darüber geben.

Als Beilage eignen sich z.B. Röstkartoffeln oder Kartoffelpüree.

Erfasst von: Mingi, am 26.02.2006

GESCHMORTER WIRSING IN SAUERAHM¹ GESCHMORTER WIRSING IN SAUERAHM²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

156 Gewürzkuchen

Gewürzkuchen

156.1 Zutaten

- 200 g Butter oder Margarine
- 225 g Zucker
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 halber gestrichener Teelöffel gemahlene Nelken
- 1 gestrichener Teelöffel gemahlener Zimt
- etwas geriebene Muskatnuss
- 1 Päckchen Schokoladenpudding
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g geriebene Schokolade oder Schokostreusel
- 1 - 2 Esslöffel Milch

156.2 Zubereitung

- Alle Zutaten vermengen und bei 175 - 195 ° Celsius 50 - 60 Minuten backen (Umluft 160 ° C).

von: KAHLESS¹

GEWÜRZKUCHEN² GEWÜRZKUCHEN³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AKAHLESS](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AKahless)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

157 Gewürzmuffins



Abb. 1314: Ein Muffin.
(Hier ein Blaubeermuffin)

Gewürzmuffins

weihnachtliches Gebäck mit Spekulatius und Lebkuchengewürz

157.1 Zutaten

für 16 Stück

- 125 g Gewürzspekulatius

- 125 g Zucker
- 125 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 50 g Maisstärke
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Lebkuchengewürzmischung
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
- Prise Salz
- 125 g Margarine oder weiche Butter
- 100 ml Milch
- 3 Eier

- Papierförmchen

157.2 Zubereitung

- Spekulatius in einer Rührschüssel zerbröseln, z. B. mit einem Stößel.
- Zucker, Mehl, Mandeln, Stärke, Backpulver, Lebkuchengewürz, Orangenschale, Salz zu den Keksbröseln geben und gut verrühren.
- Margarine, Milch und Eier über die Mischung geben und alles mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder Papierförmchen doppellagig auf ein Blech stellen. Teig darin verteilen, dabei die Formen nicht zu hoch füllen.
- Backen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für etwa 20 Minuten.

157.3 Tipps/Anmerkungen

- Muffins sind schnell zubereitet. Wem bis zum Servieren noch genug Zeit bleibt, bestreicht dieses Exemplar nach dem Abkühlen mit einem Guss aus Puderzucker und gerade so viel Orangensaft, dass der Zucker sich verstreichen lässt und verziert mit Mini-Spekulatus, geschälten Mandeln oder kandierten Orangenstückchen.

Erfasst von: kochhaus

GEWÜRZMUFFINS¹ GEWÜRZMUFFINS²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

158 Glarner Pastete

Überblick

Kategorie(n): Pastete
Rezeptmenge für: 4 Personen
Energiegehalt: insg. ca. ??? kcal/ ??? kJ
Zeitbedarf: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1322: Unbekannt

Glarner Pastete ist ein Süssgebäck aus dem schweizer Kanton Glarus.

Die Glarner Pastete wird aus Blätterteig hergestellt und in einer runden Kuchenform gebacken. Die Füllung besteht aus Marzipan und einem Dörrpflaumenmus. Als Dekoration wird die Pastete oft mit Puderzucker bestreut.

In Bäckereien werden sie entweder als einzelne grosse Pastete oder in einer kleineren Form (Pastetli genannt) angeboten.

158.1 Rezept

158.1.1 Zutaten

- 150 g entsteinte Dörrpflaumen
- 2 EL Kirsch (Kirschbranntwein)
- 500 g Blätterteig,
- Wasser
- 150 g geschälte, geriebene Mandeln
- 75 g Zucker
- 1/2 EL Zitronensaft

158.1.2 Zubereitung

Pflaumenfüllung: 1/2 Lt. Wasser aufkochen. Das kochende Wasser über die Dörrpflaumen geben und ca. 1 Stunde einweichen lassen. Anschliessend das Wasser weggiessen und die gequollenen Pflaumen durch eine Passevite treiben. 1 EL Zucker und den Kirsch dazugeben. Die Füllung über Nacht im Kühlschrank lagern.

Marzipanfüllung: Mandeln, Zucker, den Zitronensaft sowie 1/2 dl Wasser zu einer cremigen Masse verrühren und ebenfalls über Nacht im Kühlschrank lagern.

Den Blätterteig halbieren und beide Hälften auswallen und mit Hilfe einer eines runden Kuchenbleches rundschneiden (ca. 26 cm Durchmesser). Blätterteig auf Backpapier kühl stellen.

Erste Teigronellen mit dem Papier auf die Rückseite eines rechteckigen Backblech legen, die beiden Füllungen auf je eine Hälfte verteilen, ringsum einen 2 cm breiten Rand frei lassen, diesen mit Wasser bestreichen. In die zweite Teigronelle für den Deckel strahlenförmig acht 3 cm lange Einschnitte anbringen, exakt über die Füllungen legen, Rand andrücken. Mit Löffelstiel Teigrand an acht Stellen 2 cm weit zur Mitte ziehen (nicht einschneiden), dabei den Teig mit dem Fingern etwas festhalten, so dass die für dieses Gebäck typische, festungartige Verzierung entsteht.

Die Pastete während 35 Minuten auf der zweituntersten Rille im auf 200° C vorgeheizten Backofen backen. (Während des Backens darf der Backofen auf keinen Fall geöffnet werden!)

Nach dem Auskühlen Pastete mit Puderzucker bestreuen.

Stammt von Wikipedia, Hauptautor war CHOEL¹, Rechtschreibkorrektur durch BBC89².

GLARNER PASTETE^{3 4}

1 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACHOEL](http://de.wikipedia.org/wiki/Benutzer%3Achoel)

2 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BENUTZER%3ABBC89](http://de.wikipedia.org/wiki/Benutzer%3Abbc89)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

159 Feuriger Glasnudelsalat

Feuriger Glasnudelsalat

159.1 Zutaten

- 2 Stangen Poree
- 3 Paprika:
- 1/2 Kopf Chinakohl
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Teelöffel Sambal Oelek
- 1 Esslöffel gekörnte Brühe
- 125 g Soja-Schnitzel
- 250 g Reis- bzw. Glasnudeln
- 2 Esslöffel Essig
- 100 g Sonnenblumenkerne (alternativ Erdnüsse oder andere Körner)
- Sojasauce, Zucker, Pfeffer usw. (nach Geschmack)

159.2 Zubereitung

- Poree, Paprika, Chinakohl klein schneiden und getrennt andünsten
- Sojaschnitzel in kochender Gemüsebrühe aufquellen lassen
- Diese dann mit den Sonnenblumenkernen und Schuss Sojasauce anbraten
- Glasnudeln etwa auf 3 cm Länge klein schneiden
- in kochendem Wasser 10 Minuten aufquellen lassen und dann abtropfen lassen
- jetzt alles in eine große Schüssel tun
- Tomatenmark und Sambal Oelek, Essig, Pfeffer, Zucker usw. dazu geben
- alles verrühren und ziehen lassen

GLASNUDELSALAT¹ GLASNUDELSALAT²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)E

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGANE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegane%20Rezepte)E

160 Glögg

Glögg (schwedisch - dänisch, norwegisch: gløgg, finnisch: glögi) ist die skandinavische Form von Glühwein und unterscheidet sich von jenem vor allem dadurch, daß er mit Ingwer und Kardamom gewürzt ist und deutlich mehr Alkohol enthält. Es gibt allerdings auch alkoholfreie Varianten.

160.1 Zutaten



Abb. 1330: Dünngeschnittene Orangenschalen (hier die Menge für 0,7 l Vodka)



Abb. 1331: Ingwer und Kardamom geben den typischen Geschmack



Abb. 1332: Der Gewürzextrakt, von Nelken und Zimt bräunlich gefärbt.

Gewürzextrakt:

- 1 dl Vodka
- 20 Gewürznelken
- 5 Zimtstangen
- 1 Teelöffel gestoßener Kardamom
- 1-2 Scheiben Ingwer
- 1 Orangenschale

zur Fertigstellung:

- 1 l Rotwein
- 1 dl gelber Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Rosinen
- Geschälte Mandeln

160.2 Zubereitung

- Die Schale von einer mittelgroßen Orange schneiden.
- Zimtstangen in kleine Stücke brechen.
- Kardamom im Mörser zerstoßen oder mit dem Wiegemesser zerkleinern.
- Orangenschale, Zimt, Kardamom, Gewürznelken, Ingwer in ein verschließbares Gefäß (z.B. Einsiedeglas) geben und Vodka hinzufügen.
- Mischung 24 bis 48 Stunden verschlossen ziehen lassen.
- Gewürzextrakt durch ein Sieb in einen Topf gießen, Rotwein, Zucker und Vanillezucker hinzufügen und erwärmen (nicht über ca. 75 Grad, da sonst der Alkohol verdampft -- Trinktemperatur reicht völlig).

- Umrühren bis der Zucker gelöst ist, eventuell nachzuckern.
- In Tassen abfüllen und mit Mandeln und Rosinen servieren.

160.3 Tipps/Anmerkungen

- Glögg kann auf verschiedene Art und Weise zubereitet werden - es hat wohl jede skandinavische Familie ihr eigenes Hausrezept.
- Je nach Geschmack und je nach Alkoholgehalt des Vodkas kann auch mehr Rotwein als angegeben verwendet werden. Eine erheblich Alkohol-reduzierte Variante, die sich auch noch für Jugendliche eignet, ist ohne Vodka. Man lässt den Wein einmal kräftig ohne Deckel aufkochen. Da Alkohol einen niedrigeren Siedepunkt als Wasser hat, verfliegt er sehr schnell, und der Alkoholgehalt sinkt auf ein akzeptables Minimum. Es spricht nichts dagegen, dass



sich die Erwachsenen ihren Glögg noch einmal mit etwas Vodka nachwürzen.

- Bei größeren Mengen können Zimt und Kardamom mit der (gut gereinigten) Kaffeemühle zerkleinert werden: Erst den Kardamom mahlen, dann jeweils drei halbierte Zimtstangen hineingeben, ein paar Mal stoßweise mahlen, die großen Stücke aussortieren und mit der nächsten Füllung mitmahlen, bis der gesamte Zimt zerkleinert ist.
- Ingwerscheiben können für die Dauer einer Glögg-Saison in der Tiefkühltruhe aufbewahrt werden.
- Orangen dünn schneiden, damit die angegebene Vodka-Menge ausreicht, um die Ingredienzien im Glas zu bedecken. Bei fester Schale hat sich der Gurkenschäler sehr bewährt.
- Statt Orangen können, sofern verfügbar, auch Pomeranzen verwendet werden.
- Die Vodka-Gewürzmischung sollte nach spätestens 48 Stunden abgeseiht werden.
- Der Extrakt kann dann aber gut verschlossen über längere Zeit aufbewahrt werden.
- Barbarisches Kleinmengen-Hop-und-Ex-Verfahren: Wein in Tasse (250 ml) füllen, je eine Messerspitze Vanillezucker, eineinhalb gehäufte Eßlöffel gelben Zucker, einen Eßlöffel Extrakt hinzufügen, in der Mikrowelle vorsichtig erhitzen und umrühren.
- Dieses Rezept beruht auf einem Glögg-Rezept aus der Mitte des 19. Jahrhunderts, das in der SCHWEDISCHEN AUSGABE¹ der Wikibooks wiedergegeben ist.

Erfasst von: atat, am 15.12.2007

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Asv%3AGL%F6GG%23ALTERNATIV_2](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Asv%3AGL%F6GG%23ALTERNATIV_2)

161 Gnocchi in Tomaten-Sugo

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

4 Personen
1300 kcal/?? kJ
45 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1334: Problemlos

Gnocchi in Tomaten-Sugo stammen aus Italien. Gnocchi sind kleine Kartoffel-Mehl-Klöße, die sehr sättigend sind.

161.1 Zutaten

Für die Gnocchi:

- 500 g Kartoffeln (mehlig kochende)
- 150 g Mehl
- Salz
- Weisses Pfeffer

Für das Tomaten-Sugo:

- 750 g Tomaten
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- 1/2 Bund frischer Oregano
- Salz, Pfeffer

161.2 Zubereitung

- Kartoffeln waschen und ungeschält ca. 20 Minuten kochen.
- Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten und das Fruchtfleisch würfeln.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch im heißen Öl glasig dünsten. Tomaten hinzufügen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

- Kartoffeln kalt abschrecken und schälen.
- Noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Nun etwas abkühlen lassen.
- Mehl nach und nach unter die Kartoffeln kneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Kartoffelteig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in ca. 1-2 cm dicke Stücke schneiden und mit einer Gabel eindrücken, so daß Rillen entstehen.
- Gnocchi portionsweise in reichlich, siedendem Salzwasser 3-5 Minuten garen. Die Gnocchi sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen. Gut abtropfen lassen.
- Oregano waschen, trockenschütteln und hacken. Oregano unter den Tomaten-Sugo heben. Den Sugo mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
- Gnocchi und Tomaten-Sugo gemeinsam anrichten.

161.3 Tipps/Anmerkungen

- Es kann auch statt dem 1/2 Bund frischen Oregano 1 TL getrockneter Oregano verwendet werden. Frischer Oregano ist natürlich zu bevorzugen.

GNOCCHI IN TOMATEN-SUGO¹ GNOCCHI IN TOMATEN-SUGO² GNOCCHI IN TOMATEN-SUGO³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)E
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGANE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20vegane%20Rezepte)E
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20italienische%20K%FCHE)

162 Gnocchi mit Lauch und Schinken

Gnocchi mit Lauch und Schinken

162.1 Zutaten für 4 Personen

- 500 g Gnocchi (Fertigprodukt)
- 2 Stangen Lauch (längs halbiert, gründlich gewaschen, in kleine Stücke geschnitten)
- 200 g gekochter Schinken (in Scheiben, gewürfelt)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Butter für die Form
- 50 g Butter
- 2-3 TL Mehl
- 1/4 l kräftige Fleischbrühe
- 1/4 l Sahne
- Muskatnuss
- Saft von 1/2 Zitrone
- 100 g Comte (gerieben)

162.2 Zubereitung

- Die Gnocchi nach Packungsanweisung zubereiten, dann abschütten und kalt abschrecken.
- Die Gnocchi mit Lauch und Schinken mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. In eine große oder 3-4 kleine gebutterte Gratinformen füllen. Ofen auf 200 C vorheizen.
- Die Butter in einem Topf erhitzen, Mehl einrühren. Nach und nach die Brühe und dann die Sahne dazugießen, bis eine sähmige Soße entsteht. Mit Salz Pfeffer, Muskat und Zitronensaft kräftig würzen. Die Soße über die Gnocchimischung in die Gratinform gießen. Mit dem Käse bestreuen. Gnocchi-Gratin im Ofen ca. 25 Minuten backen.

Erfasst von: meertine, am 05.04.2008

GNOCCHI MIT LAUCH UND SCHINKEN¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)E

163 Gorgonzolasoße

Druckversion

Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 - 15 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1342

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Gorgonzolasoße

Zu den Nudeln dazu gibt es eine einfache Gorgonzolasoße.

163.1 Zutaten

- 200g Gorgonzola
- 400ml Sahne
- Salz & Pfeffer

(verdicken kann man die Soße auch mit einem Fix für Quattro Formaggi Soße)

163.2 Koch-Utensilien

- Einen kleinen Topf
- und einen Kochlöffel(am besten aus Holz)
- einen Schneebesen

163.3 Zubereitung

200g Sahne (im Topf) zum Kochen bringen und kleingewürfelten Gorgonzola hinzufügen. Unter ständigem Rühren aufkochen und nach und nach den Rest der Sahne beimischen, bis die Soße cremiger wird und der Gorgonzola geschmolzen ist. Nach Belieben mit Pfeffer und Salz würzen.

163.4 Tipps

1. Eine fettärmere Version bekommt man, wenn statt der Sahne 400 ml Creme Fine 15% benutzt.
2. Dazu passt:
 - Eine Stange Lauch klein würfeln, in Wasser oder in der Sahne gar kochen (Käse dann etwa 5min. später beimengen) und mit Nudeln und Soße servieren.
 - Ca. 250 g Blattspinat (tiefgefroren), 1/2 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe und 1 Zwiebel klein würfeln und in einer Pfanne (oder auch Topf) in ca. 1 El Öl goldbraun braten. Den Spinat hinzufügen und garen. Als Beilage servieren. Wahlweise kann man auch noch Pinienerkerne auf den Spinat geben.
 - 200 g Walnüsse klein Hacken (oder auch die Nüsse in eine Tüte füllen, aber aufpassen, dass da noch Luft entweichen kann!! und dann mit einem Hammer draufschlagen). Nüsse dann auf das fertige Gericht streuen oder dazu reichen.

Bon Appetit

GORGONZOLASOSSE¹ GORGONZOLASOSSE² GORGONZOLASOSSE³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)E

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)

164 Gorgonzolasoße für Anfänger

Rezept für eine einfache Gorgonzolasoße zu Nudeln (z.B. Spaghetti). Die Zubereitung wird bewusst auf eine auch für Koch-Anfänger verständliche Weise beschrieben.

164.1 Hinweis

Ein wenig Übung in der Temperaturregulierung beim Herd ist für die Zubereitung trotz Einfachheit des Rezeptes nicht verkehrt. Außerdem sollte vor dem Kochen sichergestellt werden, dass einem die wenigen im Rezept erwähnten kochtechnischen Begriffe klar sind!

164.2 Zutaten für 4 Personen

- 200 g Gorgonzola-Käse
- 400 ml Sahne
- Salz & (frisch) gemahlener Pfeffer

164.3 Koch-Utensilien

- Ein kleiner Topf mit Deckel
- ein Kochlöffel (am besten aus Holz)
- ein kleines Küchenmesser
- ein kleines Küchenbrett

164.4 Zubereitung

- Die Hälfte der Sahne in den Topf schütten, mit dem Topfdeckel abdecken und bei hoher Herd-Temperatur zum Kochen bringen.
- **Achtung:** Sahne kocht schnell über. Deshalb die Temperatur verringern und den Deckel abnehmen, wenn die Sahne anfängt heftig zu blubbern und diese dann nur leicht weiterköcheln lassen! Wenn die Sahne doch (fast) überkocht, den Topf sofort vom Herd nehmen, Temperatur senken und etwas warten, bis die Herdplatte eine niedrigere Temperatur hat. Dann den Topf wieder draufstellen und aufpassen, dass es nicht nochmal passiert!
- Die restliche Sahne offen und griffbereit neben den Herd stellen.

- Während man darauf wartet, dass die Sahne anfängt zu kochen, den Gorgonzola auf das Brett legen und mit dem Messer in kleine Stücke schneiden. Die Stücke sollten ca. 1 bis 2 cm breit und lang sein, so genau kommt es aber nicht auf die Größe an. Stücke schmelzen nachher einfach schneller als ein großer Käseklumpen und lassen sich besser mit der Sahne verrühren.
- Wenn die Sahne köchelt, die Gorgonzolastücke zur Sahne in den Topf geben und mit dem Kochlöffel umrühren. Unter ständigem Rühren beides wieder zum Kochen kommen lassen, so dass der Käse schmilzt und sich allmählich mit der Sahne verbindet.
- **Achtung:** Beim Rühren darauf achten, dass man mit dem Kochlöffel auch kräftig am Topfboden entlangfährt, damit die Soße dort nicht ansetzt oder der Käse dort kleben bleibt!
- Wenn der Käse anfängt zu schmelzen, unter Rühren schlückchenweise den Rest der Sahne beimischen und solange weiterrühren, bis die Soße cremig ist und der Gorgonzola vollständig geschmolzen ist. Die Soße sollte dabei immer weiterköcheln, deshalb nicht zuviel kalte Sahne in einem Schluck hinzufügen, da dann die Soße ersteinmal aus dem Kochen herauskommt.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken: Die Soße zunächst probieren und feststellen, ob überhaupt noch Salz oder Pfeffer fehlen. Je nach Ergebnis etwas von den Gewürzen hinzufügen und die Soße umrühren. Dann erneut abschmecken und evt. nochmals nachwürzen.
- **Achtung:** Immer vorsichtig mit den Mengen umgehen, da man ein Zuviel an Gewürzen nicht wieder aus der Soße entfernen kann! Lieber mehrmals abschmecken und nach und nach mehr Gewürz dazugeben.
- Die fertige Soße über die gekochten Nudeln geben und servieren.
- Die Herdplatte ausschalten! Und den leeren Topf evt. zum Einweichen mit Wasser füllen. Dann lässt er sich nachher ohne viel Schrubben besser abwaschen, sofern man keine reinigungsstarke Spülmaschine hat.

164.5 Tipp

Eine fettärmere Version bekommt man, wenn statt der Sahne 400ml Creme Fine 15% benutzt.

164.6 Variationen

- Eine Stange Lauch gründlich waschen, um anhaftenden Sand zwischen den Blättern zu beseitigen. Das Knollenende und welke Blattenden entfernen. Die Stange mit einem Küchenmesser auf dem Brett in Ringe schneiden.
- Die Ringe 3 Minuten im geschlossenen Topf in der kochenden Sahne garen (wieder aufpassen, dass die Temperatur nicht zu hoch ist und nichts überkocht!) und dann erst den Käse hinzufügen.
- Dann das Rezept wie oben fortsetzen.

oder

- 200 g kleingehackte Walnüsse (kaufen oder Walnüsse selber hacken) auf das fertige Gericht streuen.

Bon Appetit!

165 Gratinierte Schollenfilets

Druckversion

Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1357

Hinweise

Vegetarisch: Nein

Gratinierte Schollenfilets

165.1 Zutaten

- 1 EL Mehl
- 30 gr Kräuterbutter
- 400 ml warme Milch
- 1 Lorbeerblatt
- 1 rote Paprika
- 8 Schollenfilets je 60 gr
- Gewürze: Salz, Pfeffer, frisches Muskat

165.2 Zubereitung

- Den Backofen auf 225 Grad vorheizen.
- Mehl in heißer Kräuterbutter anschwitzen und die Milch langsam hinzufügen. Das Lorbeerblatt hinzugeben und alles 5 min. köcheln lassen.
- Die Paprika in feine Streifen schneiden und unter die Soße mischen.
- Die Schollenfilets mit der Kräuterbutter bestreichen, salzen und pfeffern. Die Soße mit Muskat abschmecken.
- Schollenfilets in eine gefettete Form geben, mit der Soße übergießen und im Backofen 10 min. gratinieren.

165.3 Tipps/Anmerkungen

- Am besten mit Eisberg- und/oder grünem Salat servieren

GRATINIERTER SCHOLLENFILET¹ GRATINIERTER SCHOLLENFILET²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fischgerichte)

166 Graved Lachs

Überblick

Rezeptmenge für:

8-12 Personen

Zeitbedarf:

- 20 Minuten
- min. 3 Tage marinieren

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1372: Problemlos

Graved Lachs ist ein marinierter Lachs und wird roh gegessen. Dieser wird in verschiedenen Variationen zubereitet. Traditionell wird Graved Lachs "trocken" mariniert. Die hier beschriebene Variante wird mit Sherry eingelegt. Auch Gin eignet sich hervorragend zum Marinieren. Mit Alkohol in der Marinade kann man die Salzmenge etwas reduzieren. Lachs in einer "starken" Marinade (hoher Salzanteil, Alkohol) lässt sich problemlos 1 Woche lagern

166.1 Zutaten

- Lachsfilet, ca. 2 Kilo
- viel frischer Dill
- 1dl Sherry, trocken (z.B. Tio Pepe)
- 1 EL Salz
- 1/2 EL Zucker
- Pfeffer, grob

166.2 Zubereitung

- Den Sherry mit dem Salz, Zucker und Pfeffer vermengen.
- Dill zur Marinade geben.
- Die Marinade und das Lachsfilet in eine entsprechend große Schale legen, zudecken.
- Das Filet während mind. 3 Tagen täglich wenden.
- Ab dem 3. Tag kann der Lachs in dünne Tranchen geschnitten werden.
- Der Lachs schmeckt auf Brot oder als Beilage verfeinert mit einer DILL-SENF-SOSSE.¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20DILL-SENF-SO%DFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Dill-Senf-So%DFE)

GRAVED LACHS² GRAVED LACHS³ GRAVED LACHS⁴

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fischgerichte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEDISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schwedische%20K%FCche)

167 Griechische Bauernsuppe

Griechische Bauernsuppe

Rezept für eine Bauernsuppe aus Zentralgriechenland.

167.1 Zutaten

- 300 g Möhren
- 180 g mittelgroße Zwiebeln
- 2 Stangen Lauch
- 3 Stangen Bleichsellerie
- 300 g kleine Zucchini
- 200 g Tomaten
- 200 g Kartoffeln, festkochend
- 150 g Speck
- 3 EL Olivenöl
- Gewürze
 - Salz
 - 1 TL getrockneter Oregano
 - 1 Bund Petersilie
 - schwarzer Pfeffer

167.2 Zubereitung

167.2.1 Schritt 1 – Vorbereitung von Lauch und Möhren

Zwiebeln schälen und klein würfeln, ebenso die Möhren. Lauch von den harten Blättern und Wurzelansätzen befreien, anschließend längs halbieren und waschen sowie in Streifen schneiden. Der Bleichsellerie wird gewaschen und in Stückchen geschnitten. Den Speck klein würfeln.

167.2.2 Schritt 2 – Vorbereitung der Zucchini und Tomaten

Zucchini waschen, schadhafte Stellen abschaben und Stiel- sowie Blütenansätze entfernen. Anschließend in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und klein würfeln. Die Tomaten häutet man, indem heißes Wasser über sie gegossen wird. Danach ist die Schale leicht zu entfernen. Das Fruchtfleisch würfeln.

167.2.3 Schritt 3 – Anbraten und Garen

In einen Suppentopf gibt man 3 EL Olivenöl und erhitzt es. Anschließend den Speck bei mittlerer Hitze 1 Minute anbraten. Zwiebeln, Lauch, Kartoffeln und Bleichsellerie untermischen und ebenfalls eine Minute anschmoren. 1 1/4 l heißes Wasser und etwas Salz unterrühren. Das Gemüse ist etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt zu garen.

167.2.4 Schritt 4 – Zucchini und Tomaten untermischen

Zucchini, Tomaten und das restliche Olivenöl werden untergemischt. Die Suppe dann weitere 15 Minuten kochen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zuletzt die gesäuberte und zerkleinerte (nur die Blätter) Petersilie sowie den Oregano unterrühren und servieren.

167.3 Tipps/Anmerkungen

- Nach Belieben Kritharaki, ringförmige Nudeln, oder vergleichbare zu dem Gericht anrichten

GRIECHISCHE BAUERNSUPPE¹ GRIECHISCHE BAUERNSUPPE² GRIECHISCHE BAUERNSUPPE³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf6Pfe)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GRIECHISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Griechische%20K%FCche)

168 Griechischer Salat

Druckversion

Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1387

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Griechischer Salat (*auch griechischer Bauernsalat*) ist der traditionelle Salat in Griechenland.

168.1 Zutaten

- Gurken
- Tomaten
- Zwiebeln
- Oliven
- Schafskäse (Feta)
- Olivenöl
- Essig
- Salz
- Pfeffer

168.2 Zubereitung

- Gurken waschen und klein schneiden
- Tomaten waschen und klein schneiden
- Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden
- Alles in eine Schale geben, dazu die Oliven und den zerkleinerten Schafskäse.

- Mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer servieren.

168.3 Tipps/Anmerkungen

- In Griechenland ist es üblich, dass jeder selbst auf seinem Teller würzt. Man kann das natürlich aber auch schon vorher erledigen.
- Oft wird Griechischer Salat auch mit dem Saft einer frischen halben Zitrone statt mit Essig zubereitet (macht ihn leicht, frisch, mediterran)
- Wer keine Oliven mag, kann stattdessen auch Beeren verwenden (z. B. Heidelbeeren, Himbeeren); beides zusammen passt aber nicht.
- Was auch noch relativ gut dazupasst, ist roher Schinken, bzw. gebratener Speck. Passt allerdings wahrscheinlich nicht zur Version mit den Beeren.

Erfasst von: BERNI¹, am 11:17, 14. Sep 2004 (UTC)

GRIECHISCHER SALAT² GRIECHISCHER SALAT³ GRIECHISCHER SALAT⁴

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ABERNI](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ABerni)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SALATREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Salatrezepte)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GRIECHISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Griechische%20K%FCche)

169 Grieß-Omelette

169.1 Zutaten

- 3 Eier
- 3 gehäufte EL Grünkerngrieß
- 1 EL Kreuzkümmel u. schwarze Zwiebelsamen
- etwas Cayennepfeffer
- 2 EL Palmkernfett oder Butterschmalz

169.2 Zubereitung

1. Kreuzkümmel/Zwiebelsamen ein paar Sekunden im Fett rösten.
2. Grieß hinzufügen, bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten rösten.
3. Eier und Cayennepfeffer verquirlen.
4. Hitze erhöhen, Grieß mit Eiern übergießen.
5. Braten, bis die Oberfläche der Omelette *fast* gestockt ist.

GRIESS-OMELETTE¹ GRIESS-OMELETTE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIER-%20UND%20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Eier-%20und%20Mehlspeisen)

170 Grießbrei

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

4 Personen
450 kcal/1900 kJ (pro Person)
~30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1402: Leicht

Grießbrei mit Milch ist ein einfaches, aber äußerst schmackhaftes Gericht, das mit wenigen Zutaten einfach zubereitet werden kann.

170.1 Zutaten

- 125 Gramm Hartweizengrieß
- 1 Liter Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 Gramm Zucker, evt. teilweise durch Süßstoff ersetzt
- 30 Gramm Butter
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß
- nach Geschmack etwas geriebene Zitronenschale

170.2 Zubereitung

Die Milch mit dem Salz (und evt. etwas geriebener Zitronenschale) in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Den Grieß unter ständigem Rühren langsam hineingeben und bei schwacher Hitze ausquellen lassen (das geht recht schnell).

Nach dem Quellen wird der Zucker, der Vanillezucker und die Butter zugegeben.

Der Grieß wird vom Herd genommen und das verquirlte Eigelb eingerührt.

Das Eiweiß wird steif geschlagen und vorsichtig unter den Grieß gehoben.

170.3 Tipps/Anmerkungen

Der Grießbrei wird warm serviert. Als Beilage eignen sich Obstkompotte.

170.4 Weblinks

- [GRIESSBREI GRUNDREZEPT¹](#) – Das Basisrezept für Grießbrei
[GRIESSBREI²](#) [GRIESSBREI³](#) [GRIESSBREI⁴](#)

1 [HTTP://WWW.WINNEGIRL.DE/KOCHREZEPT/REZEPT-GRIESSBREI-KOCHEN.HTML](http://www.winnegirl.de/kochrezepte/rezept-griessbrei-kochen.html)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

171 Grießklößchen

Grießklößchen oder **Grießnocken** sind eine sättigende Suppeneinlage aus Grieß, Milch, Eiern und Butter.

171.1 Zutaten

- 100 g Hartweizengrieß
- 1/4 Liter Milch
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Butter
- 1-2 Eier
- nach Geschmack etwas geriebene Zitronenschale oder Muskatnuss

171.2 Zubereitung

Zur Zubereitung wird die Milch mit etwas Salz und einem Esslöffel Butter aufgekocht, dann der Grieß mit den Gewürzen untergerührt bis er sich vom Topfboden löst und der Teig eine gleichmäßige Konsistenz hat. Anschließend werden ein bis zwei Eier untergerührt. Ist die Masse etwas abgekühlt, werden mit zwei in Wasser getauchten Löffeln kleine Klöße geformt und in heiße, aber nicht kochende Brühe gegeben. Wenn sie an die Oberfläche steigen, sind sie gar.

Grießklößchen können auch in Salzwasser gegart und anschließend mit Käse und Butter überbacken werden.

GRIESSKLÖSSE¹ GRIESSKLÖSSE² GRIESSKLÖSSE³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

172 Grießpudding

Überblick

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

6 Personen

?? kcal/?? kJ

15 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1417: Leicht

Grießpudding

172.1 Zutaten

- 1 L Milch
- 100g Grieß
- 120g Zucker (wer mag oder muss, 60 bis 80g Zucker süßen ausreichend)
- 2 Ei(er)
- 200g Schlagsahne
- 2 EL Puddingpulver (je nach Geschmack Vanille oder Sahne)
- 150ml Mineralwasser

172.2 Zubereitung

- Ei(er) trennen, Eiweiß steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.
- Eigelb in eine größere Schüssel geben. Schlagsahne, Wasser, Zucker und Puddingpulver dazugeben. Alles schaumig rühren.
- Die Milch zum Kochen bringen und dann die Schaummasse dazurühren.
- Grieß einrieseln lassen und ständig rühren, bis es aufkocht. Den Topf vom Herd nehmen und den Eischnee zügig unterrühren.
- Den Pudding in bereitgestellte (mit kaltem Wasser ausgespülte) Förmchen oder Gläser füllen und mit Klarsichtfolie abdecken (sonst bildet sich eine dünne Haut auf dem Pudding) und ab in den Kühlschrank!
- Nach ca. 2-3 Stunden Pudding auf Teller stürzen und mit Rote Grütze servieren.

172.3 Tipps/Anmerkungen

- Damit der Pudding nicht zu "grießig" wird, einfach 1-2 Minuten kochen lassen. Dabei immer umrühren!!
- Mit Vanillezucker oder Bourbon-Vanille-Extrakt verfeinern
- Rote Grütze (Sauerkirsche-lecker!) im Glas kaufen (hält sich länger)

172.4 Warnung

- Verzehr innerhalb von ca. 2 Tagen empfohlen, Aufbewahrung im Kühlschrank

Erfasst von: Sissi, am 07.02.2006

GRIESSPUDDING¹ GRIESSPUDDING² GRIESSPUDDING³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)E

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20PUDDING](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Pudding)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

173 Grissini

Grissini sind sehr dünne, lange und mürbe Brotstangen der piemontesischen Küche, die als Snack zum Wein oder als Appetithappen vor dem Essen serviert werden.

173.1 Zutaten

für etwa 40 Stück

- 400 g Weizenmehl (Hartweizen, ersatzweise Typen 1050, 550 oder 405)
- 100 g Hartweizengrieß
- 1/2 Würfel frische Hefe oder ein Päckchen Trockenhefe
- 275 ml Wasser
- 1/2 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- grobes Meersalz
- nach Geschmack noch Pfeffer, Thymian, Oregano, Rosmarin, Kümmel, Fenchelsamen oder andere Gewürze
- Mehl und Grieß für die Arbeitsfläche

173.2 Zubereitung

- Mehl, Grieß und Zucker vermischen. Die zerbröselte Hefe in der Mitte mit etwas lauwarmem Wasser vermischen und alles zugedeckt einige Minuten stehen lassen.
- Lauwarmes Wasser und Olivenöl hinzugeben, alles vermischen, Salz hinzufügen und etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. Nach Geschmack auch Pfeffer und Kräuter mit einarbeiten.
- Den Teig mit Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine halbe Stunde gehen lassen.
- Den Teig kräftig durchkneten und in 2 Portionen teilen, beide möglichst rechteckig auf eine Länge von 40 Zentimeter und eine Dicke von etwa 8 Millimeter ausrollen.
- Noch einmal abgedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.
- Oberfläche mit Wasser oder einem Gemisch aus Wasser und Eiweiß einpinseln, mit leicht gemörsertem Meersalz, nach Geschmack auch anderen Gewürzen bestreuen. Mit wenig Mehl oder Grieß bestäuben und mit dem Nudelholz kurz über den Teig rollen.
- Den Teig längs in etwa 8 Millimeter breite Streifen schneiden, die Streifen mit den Händen gewindeartig verdrehen.

- Die Grissini auf einem Backblech bei 200 °C etwa 20 Minuten backen bis sie leicht gebräunt sind. Anschließen bei ca. 50 °C auf einem Gitter im Ofen trocknen, bis alle Feuchtigkeit verfliegen ist.

GRISSINI¹ GRISSINI²

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BROT%20UND%20BR%
F6TCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Brot%20und%20Br%2F6tchen)

174 Grüne Sauce

GRÜNE SAUCE¹ ist eine kalte Sauce aus Sauerrahm und verschiedenen Garten- und Wiesenkräutern. Die Sauce ist ein Sommergericht, das zu Pellkartoffeln und ggf. Fleisch gereicht wird. Es handelt sich um ein typisch hessisches Gericht, das jenseits der Landesgrenzen nur wenig bekannt ist. Es gibt zwei Hauptvarianten, die sich durch die Auswahl der Kräuter und deren Mengenverhältnis unterscheiden: Im Süden Hessens wird die Frankfurter und in Nordhessen die Kasseler Grüne Sauce serviert.

174.1 Kräutermischung

Zu gleichen Teilen und reichlich

- 2 Bund Borretsch
- 2 Bund Kerbel
- 2 Packungen Kresse
- 2 Bund Petersilie
- 2 Bund Pimpinelle
- 2 Bund Schnittlauch

In geringerer Menge

- mehrere Blätter Sauerampfer

Optional oder alternativ

- Dill
- Zitronenmelisse

174.2 Weitere Zutaten

- 2 Becher Sauerrahm zu 200 g
- 1 Becher Joghurt zu 500 g
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 kräftiger TL scharfer Senf

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/GR%FCNE%20SAUCE](http://de.wikipedia.org/wiki/Gr%C3%BCne%20Sauce)

- 2 hartgekochte Eier pro Person
- Salz
- Pfeffer

174.3 Zubereitung

Kräuter waschen und die groben Stengel entfernen. Kräuter auf einem Holzbrett mit einem Wiegemesser grob zerkleinern und dann im Mixer mit dem Joghurt zu einer kräftigen Sauce verarbeiten. Diese Sauce in eine Schüssel geben, Sauerrahm, Essig, Senf, kleingehackte Eier dazugeben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

174.4 Beilagen

Die fertige Grüne Sauce kann zu kalten oder warmen Pellkartoffeln gereicht werden. Als Fleischbeilagen eignen sich gekochtes Rindfleisch oder kurzgebratene Fleischsorten wie Schweine- oder Geflügelschnitzel.

Achtung: Der Sortierungsschlüssel „Grüne Sauce“ überschreibt den vorher verwendeten Schlüssel „Crème Anglais“. KATEGORIE:KOCHBUCH/ SAUCEN² KATEGORIE:KOCHBUCH/ DEUTSCHE KÜCHE³ KATEGORIE:KOCHBUCH/ ALLE REZEPTE⁴

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%FCcHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%FCcHe)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

175 Grüne Bohnen

Druckversion

Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 min

Zeit bis Servierung: 45 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1432

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

175.1 Zutaten für 4 Personen

- 1 kg grüne Bohnen
- 2 Zwiebeln
- 1-2 Kartoffeln
- etwas Olivenöl
- 1-2 Dosen Tomaten (klein geschnitten)
- Salz, Petersilie, Pfeffer, ggf. etwas Knoblauch

175.2 Zubereitung

- 2 Zwiebeln kleinschneiden.
- Topfboden mit Öl bedecken, und Zwiebeln dort anbraten.
- Mit den Bohnen und Tomaten löschen.
- Etwas Salz, Petersilie, Pfeffer, Wasser und 1-2 nicht allzu kleingeschnittene Kartoffeln zugeben und 20-25 Minuten auf Mittlerer Hitze kochen lassen.
- Ab und zu mal umrühren, ggf. Wasser hinzufügen.
- Schmeckt wunderbar mit Joghurt.

GRÜNE BOHNEN¹ GRÜNE BOHNEN² GRÜNE BOHNEN³

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BOHNENREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Bohnenrezepte)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GRIECHISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Griechische%20K%FCche)

176 Grüne

Bohnen-Tomaten-Basilikum-Gemüse

Grüne Bohnen-Tomaten-Basilikum-Gemüse aus Warburg

176.1 Zutaten für 4 Personen

- 2 Zwiebeln
- 1 großer Apfel
- 2 Tomaten
- 800 gr grüne Bohnen
- 15 gr. Butter
- Basilikum (Zimtbasilikum)
- Pfeffer, Salz

176.2 Zubereitung:

Zwiebeln fein hacken, Äpfel in kleine Würfel und beides kurz in Butter anschwitzen.

Bohnen fein schnipseln, Tomaten in kleine Würfel und zugeben.

Das ganze mit Deckel 20-25 Minuten schmoren.

Mit Pfeffer Salz abschmecken.

Frischen gehackten Basilikum zugeben.

Servieren.

GRÜNE BOHNEN-TOMATEN-BASILIKUM-GEMÜSE¹ GRÜNE BOHNEN-TOMATEN-BASILIKUM-GEMÜSE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BOHNENREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Bohnenrezepte)

177 Grüner Spargel in Schinken-Teig-Hülle

Überblick

Kategorie(n): Wurzel- und Fruchtgerichte
Rezeptmenge für: 4 Personen
Energiegehalt: ?? kcal/?? kJ
Zeitbedarf: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1454: Mittel

Grüner Spargel in Schinken-Teig-Hülle

ein saisonales (Mai bis Anfang Juni) Gericht, wenn frischer Spargel verfügbar ist.

177.1 Zutaten

- 1000 g Frittierfett
- 500 g Grüner Spargel
- 250 g entspr. 20-24 Scheiben Kochschinken, hauchdünn geschnitten
- 150 g Joghurt
- 125 ml Weißwein
- 40 g Mehl
- 1 Ei
- 1/2 unbehandelte Zitrone
- 1 Kästchen Kresse
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Petersilie zum Garnieren

177.2 Zubereitung

- Spargel waschen und die Enden großzügig abschneiden.
- Die Stangen halbieren und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser mit etwas Zucker ca. 8 Minuten garen. Danach Abtropfen lassen.
- Das Ei trennen. Eigelb, Wein, Mehl und 1 Prise Salz verrühren. Diesen Teig ca. 15 Minuten ausquellen lassen.

- Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Die Zitrone auspressen. Die Kresse waschen und vom Beet schneiden. Kresse und Zitronenschale - bis auf einen kleinen Rest zum Verzieren - unter den Joghurt rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 1 Prise Zucker abschmecken. Mit dem Rest der Mischung aus Kresse und Zitronenschale verzieren.
- Das Frittierfett erhitzen.
- Das Eiweiß steif schlagen und unter den Ausbackteig heben.
- Spargel mit Schinken umwickeln und in den Teig tauchen.
- Abtropfen lassen und im Frittierfett portionsweise ca. 2 Minuten ausbacken. Gut abtropfen lassen.
- Den Spargel zusammen mit dem Kresse-Joghurt servieren.

GRÜNER SPARGEL IN SCHINKEN-TEIG-HÜLLE¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)E

178 Grünkernbratlinge

Grünkernbratlinge

Grundrezept:

- Grünkern schroten, nach Belieben feiner oder gröber
- mit Gemüsebrühe, geriebener Zwiebel, zerkleinertem Knoblauch und evtl. Kräutern (Basilikum, Majoran, Thymian) zu Brei kochen
- abkühlen lassen, formen und in Fett braten

Variationen:

Vor dem Schroten Grünkern mit Reis mischen, besonders lecker mit Wildreis

Beim Formen ein Stück Schafskäse in jeden Bratling stecken; darauf achten, dass es von allen Seiten mit Grünkernernteig umschlossen ist

GRÜNKERNBRATLINGE¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

179 Grünkohlcurry mit Kokosmilch

Druckversion

Kategorie: GRÜNKOHLREZEPTE¹

Zubereitungszeit: ca. 60 min.

Zeit bis Servierung: ca. 90 min.

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1476

Hinweise

Vegetarisch: Vegan

Alkohol: Nein

Benötigtes Zubehör

Wok, Schneidbrett, Gemüsemesser, Kochtopf, Abguss-Sieb

Grünkohlcurry mit Kokosmilch

179.1 Zutaten

- 1 kg Grünkohl
- 3 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 3 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Prise Meersalz
- 1 EL Zitronensaft

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AGR%FCnKohlrezepte](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AGR%FCnKohlrezepte)

- 1 EL Currypulver
- 100 ml Gemüsebrühe
- 400 g Kokosmilch
- 150 g Langkornreis

179.2 Zubereitung

Grünkohl waschen, kleinschneiden und in der Gemüsebrühe kochen.

Den Reis nach Anleitung kochen.

Die Möhren in Streifen und Zwiebeln in Würfel schneiden. Den Knoblauch fein hacken.

Wenn der Grünkohl zusammengesackt ist, Olivenöl, Kokosmilch, Zitronensaft, Salz, Currypulver und Knoblauch hinzugeben und einrühren. Anschließend Zwiebeln und Möhren hinzugeben, einrühren und erhitzen.

Reis und Grünkohl auf einem flachen Teller servieren.

179.3 Tipps/Anmerkungen

Im Gegensatz zu vielen anderen Grünkohlgerichten, schmeckt es am besten frisch und nicht aufgewärmt.

Erfasst von: THORSTEN ALGE², am 28.09.2007

GRÜNKOHLCURRY MIT KOKOSMILCH³ GRÜNKOHLCURRY MIT KOKOSMILCH⁴

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ATHORSTEN.ALGE](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AThorsten.Alge)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEM%FCSEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gem%FCsegerichte)

180 Guacamole



Abb. 1484: Schale mit Guacamole

Druckversion

Kategorie:	SAUCEN ¹
Portionen:	2-4 Personen
Zubereitungszeit:	15 Minuten
Zeit bis Servierung:	3 Stunden
Schwierigkeitsgrad:	 Abb. 1485
Hinweise	
Vegetarisch:	Vegan
Alkohol:	Nein

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ASAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3ASaucen)

Druckversion

Benötigtes Zubehör

Mixer

GUACAMOLE² Eine mexikanische Avocado-Sauce, fruchtig, scharf und cremig, eignet sich als Beilage zu verschiedenen mexikanischen Gerichten, wird für Füllungen von Tortillas u.ä. verwendet ("Quesada Grande") und kann auch einfach als Dip zum Beispiel zu Tortilla-Chips serviert werden.

180.1 Zutaten

- 2 reife Avocado
- 2 Tomaten
- 1 grüne (gelbe) Paprika
- 1-2 grüne Chili oder Pepperoni (je nach gewünschtem Schärfegrad)
- 1/2 Zwiebel (alternativ auch 1-2 Blatt Bärlauch)
- 1/2 TL gemahlene Korianderkörner (alternativ 1 EL fein gehacktes Koriandergrün)
- Salz
- Pfeffer
- Wasser

180.2 Zubereitung

- Avocado halbieren und den Stein entfernen, mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen
- eine halbe Paprika, eine Tomate, Chili und Zwiebel in grobe Stücke schneiden
- Avocado, die halbe Paprika, Tomate, Chili und Zwiebel im Mixer (unter mehrfacher Zugabe von Wasser in kleinen Mengen) zu einer glatten, dickflüssigen Paste mixen.
- Koriander zugeben und einrühren
- mit Salz und Pfeffer abschmecken
- die verbleibende Tomate und Paprikahälfte fein würfeln und unterheben
- Guacamole vor dem Servieren einige Zeit (mindestens 3 Stunden) kühl gelagert durchziehen lassen

Achtung: Der Sortierungsschlüssel „Guacamole“ überschreibt den vorher verwendeten Schlüssel „Gruene Sauce“. KATEGORIE:KOCHBUCH/ ALLE REZEPTE³ KATEGORIE:KOCHBUCH/ VEGETA-

2 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/GUACAMOLE](http://de.wikipedia.org/wiki/Guacamole)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

RISCHE REZEPTE⁴ KATEGORIE:KOCHBUCH/ VEGANE REZEPTE⁵ KATEGORIE:KOCHBUCH/ MEXIKANISCHE KÜCHE⁶ KATEGORIE:KOCHBUCH/ SAUCEN⁷

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGANE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegane%20Rezepte)
6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20MEXIKANISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Mexikanische%20K%FCche)
7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)

181 Gulasch Grundrezept

Gulasch stammt aus Ungarn und ist eigentlich eine Art Eintopf. Das was international "Gulasch" (oder auch Goulasch, Gollasch oder Gujasch) genannt wird, heißt in Ungarn Paprikás oder Pörkölt. Siehe dazu den WIKIPEDIA-ARTIKEL "GULASCH"¹.

Dies ist das Grundrezept, von dem sich die meisten (in Deutschland gebräuchlichen) Erscheinungsformen von Gulasch ableiten/variiieren lassen. Das Rezept ist eine Anleitung zum Experimentieren.

181.1 Zutaten

- Fleischeinlage:
 - Als die typischen Gulaschstücke oder Streifen vom Rind und/ oder Schwein und evtl. auch gut durchwachsenes Bauchspeck.
 - Als Gehacktes (sog. "Falsches Gulasch"), auch Halb und Halb
 - In der vegetarischen Variante: der bevorzugte Fleischersatz
- Etwa 1 große Zwiebel pro Pfund Fleisch. Nach belieben mehr. Eine typische Rezeptangebe lautet: soviel Fleisch so viel Zwiebeln.
- Gewürze:
 - Salz
 - Pfeffer (Frisch gemahlener Pfeffer hat mehr Aroma als bereits gemahlen gekaufter.)
 - Paprika
 - Bei Bedarf getrocknete Chilischoten oder Pulver, Knoblauch etc.
- Weitere Einlagen
 - Pilze (Frische Pilze sind am aromatischsten. Z.B. Champignons. Es gehen aber auch die aus der Dose/dem Glas)
 - Frische Paprika
- Fett (Öl, für schnelleres anbraten auch Palmin o.ä.)
- gegebenenfalls etwas Stärke/Mehl zum andicken
- Nach Belieben Sahne, Saure Sahne, Creme Frech o.ä. zum Abschmecken
- Etwas Süßes als Geschmacksverstärker (Zucker, Honig) oder als besonderer Tipp: Mandarinen aus der Dose. Als Würze und zur Abbindung kommen in einigen Regionen auch würzige Lebkuchen zum Einsatz.

Für die Beilage: Gulasch kann zu Reis, Nudeln, Klößen oder Kartoffeln oder auch pur mit einer Scheibe Brot gegessen werden. Die Vorlieben sind regional unterschiedlich. Gulasch wird in Deutschland gerne zu Spätzle (Nudelart) gegessen. In Österreich sind Knödeln oder Semmeln als Beilage beliebt.

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/GULASCH](http://de.wikipedia.org/wiki/Gulasch)

181.2 Zubereitung

- Das Fleisch wird bei großer Hitze scharf angebraten bis es rundum braun ist. Hackfleisch wird bei mittlerer Hitze im heißen Fett unter Rühren angebraten bis es in einzelne Körner/Klumpchen zerfallen ist. In der vegetarischen Variante wird die entsprechende Zutat zu einem späteren Zeitpunkt beigefügt, allerdings nicht als letztes, um ggf. die Aufnahme von Aroma zu gewährleisten.
- Die Temperatur herunter drehen, etwas Salz und Pfeffer sowie Paprika dazugeben und den Topf mit einem Deckel verschließen. Im weiteren gelegentlich umrühren.
- Zwiebeln schneiden. Manchmal wird die Zwiebel nur grob geschnitten oder sogar am Stück gelassen. Ganz nach Belieben.
- Die weiteren Einlagen vorbereiten (Waschen/Putzen, ggf schneiden...).
- Zwiebeln und die restlichen Zutaten zum Gulasch geben und unterrühren.
- In Ruhe und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Deckel drauf, wenn mehr Saft gewünscht wird. Deckel runter, wenn stärkerer Geschmack oder dickere Flüssigkeit ohne Binden gewünscht ist.
- Rechtzeitig abschmecken, da grober Pfeffer und u.U. auch Paprikapulver erst ziehen müssen und sonst später das Essen zu scharf sein kann.
- Zum Schluss wenn gewünscht Sahne o.ä. dazu geben oder binden, anschließend ein letztes Mal abschmecken.

181.3 Tipps/Anmerkungen

Zum Binden wird die Stärke oder das Mehl erst in einer kleinen Tasse in kaltem (Wichtig!) Wasser verührt und erst dann unter Rühren in das Gulasch gegeben. Vorsicht, nicht unterschätzen, die Stärke quillt stark nach.

Wer möchte könnte die Soße noch mit Zuckerkulör abdunkeln, muss aber sicher nicht sein.

GULASCH GRUNDREZEPT² GULASCH GRUNDREZEPT³ GULASCH GRUNDREZEPT⁴ GULASCH GRUNDREZEPT⁵

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20RIND-%20UND%20KALBFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Rind-%20und%20Kalbfleischrezepte)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEINEFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schweinefleischrezepte)

182 Gulaschsuppe

Gulaschsuppe

182.1 Zutaten

- 250g Gulaschfleisch
 - Wadschinken vom Rind
 - Brust vom Schwein
 - Hals vom Kalb oder Schaf
- Pflanzenöl
- 1 Liter Wasser
- 2 große Kartoffeln
- 1-2 Paprikaschoten (am besten rote)
- Tomatenmark (1 Tube)
- Gewürze
 - Salz
 - Maggi
 - Pfeffer
 - Paprikapulver
 - 1 Knoblauchzehe oder Knoblauchpulver

182.2 Zubereitung

- Das Gulaschfleisch und die Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden.
- Fett (Öl) erhitzen und das Gulaschfleisch in diesem anbraten (2-3 Minuten).
- Das ganze mit dem Wasser aufgießen.
- In diese Menge 2 große, kleingeschnittene, Kartoffeln und den Paprika geben..
- Etwa 20 Minuten kochen lassen.
- Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauchpulver und Tomatenmark abschmecken.

182.3 Tipps/Anmerkungen

- Zum Servieren geschnittene gekochte Eier hinzugeben.
- Die Suppe sollte nicht zu dünn werden, ggfs. Verdickungsmittel (Mondamin oder besser Kartoffelpulver) unterrühren.
- Schaut euch die Diskussion an.

- Alternativ: GULASCHSUPPE SCHARF¹

GULASCHSUPPE² GULASCHSUPPE³ GULASCHSUPPE⁴ GULASCHSUPPE⁵

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20GULASCHSUPPE%20SCHARF](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Gulaschsuppe%20scharf)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf%206Pfe)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEINEFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schweinefleischrezepte)

183 Gulaschsuppe scharf

Gulaschsuppe scharf

183.1 Zutaten

- 1000g Gulaschfleisch vom Rind
- 500 g Kartoffeln
- 4-5 frische Paprikaschoten
- mehrere EL Olivenöl
- 500 ml Rot- oder Roséwein
- Tomatenmark
- Provencekräuter
- gekörnte Brühe
- Pfeffer
- Rosenpaprika oder Chili
 - Alternative: 1 frische Chilischote
- mehrere Zehen Knoblauch
- 1 Tasse Sauerrahm

183.2 Zubereitung

- Das Gulaschfleisch in Würfel schneiden.
- Olivenöl erhitzen und das Gulaschfleisch darin anbraten
- kurz vor dem Ablöschen kleingehackten Knoblauch und Chilischote hinzugeben
- mit dem Wein ablöschen
- mehrmals reduzieren und mit Wein aufgießen
- gekörnte Brühe, Pfeffer, Paprikapulver und Provencekräuter hinzugeben
- mit Wasser auffüllen
- kleingeschnittene Kartoffeln und Paprikaschoten hinzugeben
- Etwa 12 Minuten im Dampftopf kochen lassen.
- Sauerrahm und Tomatenmark unterziehen

GULASCHSUPPE SCHARF¹ GULASCHSUPPE SCHARF² GULASCHSUPPE SCHARF³ GULASCHSUPPE SCHARF⁴

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf%206Pfe)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20RIND-%20UND%
20KALBFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Rind-%20und%20Kalbfleischrezepte)

184 Gurkensalat

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

2 Personen
120 kcal/?? kJ
10 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1528: Problemlos

Eine einfache und schnelle Variante'

184.1 Zutaten

- 1 Salatgurke
- 1 El. Speiseöl
- Essig,
- 1 gestrichener Teelöffel Zucker
- Salz und Pfeffer

184.2 Kochgeschirr

- mittelgroße Schüssel
- Messer, Löffel
- Gurkenhobel

184.3 Zubereitung

Die Gurke waschen und nach belieben geschält oder ungeschält in Scheiben hobeln. Das Öl, den Zucker, eine Prise Salz und Pfeffer zugeben. Essig vorsichtig dosieren. Umrühren, nach 2 min abschmecken und evtl. nachwürzen.

184.4 Servieren

- in kleinen Schüsseln servieren
- Beilage zu belegten Broten oder auch warmen Speisen

184.5 Variationen

- frische Kräuter
- ein Viertel einer Zwiebel, kleingehackt
- weniger Essig statt dessen etwas Zitronensaft
- Knoblauch

Erfasst von: Kedmanee, 20. Jun 2005 --

GURKENSALAT¹ GURKENSALAT²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SALATREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Salatrezepte)

185 Gute-Laune-Drink

Überblick

Rezeptmenge für:	4 Personen
Energiegehalt:	?? kcal/?? kJ
Zeitbedarf:	
Schwierigkeitsgrad:	

185.1 Zutaten

- 1/2 l Milch
- 500 g Erdbeeren
- 1/4 l Orangensaft
- etwas Zucker
- 1/8 l Sahne

185.2 Zubereitung

- Zuerst sollten Sie alle Zutaten bereitstellen.
- Geben Sie die Erdbeeren, den Zucker und einen Teil der Milch in eine Schüssel und pürieren Sie diese Zutaten mit dem Pürierstab, bzw. geben Sie sie zum Pürieren in einen Mixer.
- Alle anderen Zutaten geben Sie nach und nach dazu und schmecken dann den Gute-Laune-Drink ab.

185.3 Tipp

- Wenn Sie den Drink mit geschlagener Sahne und Erdbeeren garnieren, wird niemand widerstehen können.

GUTE-LAUNE-DRINK¹ GUTE-LAUNE-DRINK² GUTE-LAUNE-DRINK³ GUTE-LAUNE-DRINK⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GETR%E4NKE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Getr%e4nke)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALKOHOLFREIES%20GETR%E4NK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alkoholfreies%20Getr%e4nke)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20MILCHSHAKES](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Milchshakes)

186 Hackbaellchen - Zwiebel - Pfanne

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

4 Personen
ca. 600 kcal/2520 kJ
60 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1543: Mittel

186.1 Zutaten

- 1 Brötchen vom Vortag
- 1 Ei
- 800 g mittelgroße Zwiebeln (z. B. halb rot & halb weiß)
- 500 g festkochende Kartoffeln
- 100 g geräucherter durchwachsener Speck
- 500 g Hackfleisch halb Rind & halb Schwein
- getr. Majoran und Thymian
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, Worcester Sauce, 1TL Currypulver
- 2 EL Olivenöl, 2EL Butter
- 1 TL Gemüsebrühe
- evtl. Kräuter zum garnieren

für den Dip

- 2 Becher Schmant
- Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- halbe Zitrone

186.2 Kochgeschirr

- große beschichtete Pfanne mit Deckel
- Pfannenwender
- Messer, Schüsseln für die Zutaten

186.3 Zubereitung

- Brötchen in kaltem Wasser einweichen.
- Alle Zwiebeln in dicke Spalten schneiden.
- Kartoffeln schälen, waschen und in fingernagelgroße Stücke schneiden.
- Speck fein würfeln.
- Hackfleisch, Ei und ausgedrücktes Brötchen vermengen und mit der Worcester Sauce, Salz und Pfeffer gut würzen, aus dieser Masse kleine Bällchen formen und diese mit 1 EL Öl kräftig anbraten. Danach wieder herausnehmen und in einer großen Schüssel zwischenlagern.
- Die benutzte Pfanne wieder erhitzen, Butter hinzufügen und die Zwiebeln kurz kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und wieder herausnehmen (ruhig auf den Hackbällchen zwischenlagern).
- Pfanne erneut erhitzen und mit dem restlichen Öl den Speck und die Kartoffeln anbraten. Mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und Curry würzen, die Kräuter und die Gemüsebrühe hinzufügen und evtl mit einer Tasse Wasser ablöschen. Deckel drauf und 15 Min. garen lassen.
- In der Zwischenzeit den Schmant mit der gehackten Petersilie, Zitronensaft und der ausgedrückten Knoblauchzehe vermengen. Den Dip noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Zuletzt noch die Zwiebeln und die Hackbällchen in die Pfanne geben und alles fünf bis zehn Minuten zu Ende garen lassen.

186.4 Servieren

- als Hauptgang
- dazu passt wunderbar frisches Bauernbrot und ein kühles Bier
- der Dip wird in einer Schüssel dazu gereicht

186.5 Tipps/Anmerkungen/ Variationen

- Die Hackbällchen mal mit abgeriebener Zitronenschale würzen.
- Zum Schluss kann man Fetakäse über die Pfanne streuen.
- *Erfasst von:* --80.142.88.211¹ (UTC)WehnerBri

HACKBÄLLCHEN - ZWIEBEL - PFANNE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3A80.142.88.211](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3A80.142.88.211)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

187 Haferbrei

Druckversion

Portionen: 4

Zubereitungszeit: 10-35 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1558

Nährwerte je 100 Gramm

Brennwert: 357 kcal/1491 kJ (pro Portion)

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Benötigtes Zubehör

Kochtopf, Kochlöffel, Schälchen, Herd



Abb. 1559: Haferbrei mit Zimt und Heidelbeeren

Haferbrei, auch bekannt als Porridge ist ein einfaches, aber äußerst schmackhaftes Hauptgericht, das mit wenigen Zutaten einfach zubereitet werden kann.

187.1 Zutaten

187.1.1 Brei

- 200 Gramm Haferflocken
- $\frac{1}{2}$ Liter Milch
- $\frac{1}{2}$ Liter Wasser
- 1 Prise Salz
- evtl. Honig nach Geschmack

187.1.2 Zum Bestreuen

- 100 Gramm Zucker
- etwas gemahlene Zimt
- evtl. Früchte (zB. Kirschen oder Erdbeeren)

187.2 Zubereitung

Milch, Wasser, Salz und die Haferflocken in einem Topf unter stetigem Rühren zum Kochen bringen.

Auf kleinem Feuer weiterkochen bis ein sämiger Brei entsteht. Kochzeit 5 - 30 Minuten.

Je nachdem, ob feine oder gröbere Flocken verwendet werden, muss die Kochzeit angepasst werden.

Den Zucker und den gemahlene Zimt in einem Schälchen vermischen.

Den Haferbrei auf den Teller geben und mit der Zucker/Zimt-Mischung bestreuen.

187.3 Tipps/Anmerkungen

- Der Haferbrei wird warm serviert.
- Zur Verzierung kann man noch ein paar Kirschen oder Erdbeeren oben drauf legen.
- Das Wasser durch zusätzliche Milch ersetzen.
- während der Haferbrei köchelt Honig hinzugeben

HAFERBREI¹ HAFERBREI² HAFERBREI³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GETREIDESPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Getreidespeisen)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

188 Haferpfannkuchen

Druckversion

Portionen: 2 - 4 Personen

Zubereitungszeit: 30–45 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1574

Haferpfannkuchen eine Erfindung von mir, ein schnell und leicht zuzubereitendes Gericht, schmecken auch kalt. Das Rezept ist vielfach variierbar, Dinkelflocken statt Haferflocken machen die Kuchen noch kerniger, verschiedene Käsesorten geben dem Gericht jeweils einen anderen Geschmack.

189 Grundrezept

189.1 Zutaten

- 300 g kernige Haferflocken
- 200 g geriebener Käse oder kleingeschnittene Käsereste
- 1 klein geschnittene Knoblauchzehe und/oder halbe Zwiebel
- Wahlweise diverse Küchenkräuter wie Schnittlauch, Petersilie oder Kräuter der Provence
- eine Prise Salz oder gekörnte Gemüsebrühe
- eine Prise geriebene Muskatnuss
- gemahlener schwarzer Pfeffer
- eine Prise gemahlener Chili
- 1/2 L heißes Wasser
- 1 Ei

189.2 Zubereitung

In einer Schüssel die trockenen Haferflocken mit den Gewürzen, Kräutern und dem geschnittenen oder geriebenen Käse mischen. Mit kochendem Wasser überbrühen, umrühren und ein paar Minuten stehenlassen, bis das Wasser von den Zutaten aufgenommen ist. Das Ei aufschlagen und unterrühren. Ist der Teig zu fest, noch ein wenig Wasser zugeben.

Aus diesem Teig können die Haferpfannkuchen wie Kartoffelpuffer in einer Pfanne in heißem Fett goldbraun gebacken werden.

Als fettarme Variante ist die Zubereitung im Backofen auf einem beschichteten Backblech zu empfehlen: Einfach den Teig auf dem Backblech gleichmäßig ausstreichen und bei 200 Grad ca. 20-30 min goldbraun backen. Anschließend in viereckige oder dreieckige Stücke schneiden.

Servieren z.B. mit Kräuterquark oder Feldsalat. Dazu passt ein trockener weißer Landwein.

HAFERPFANNKUCHEN¹ HAFERPFANNKUCHEN² HAFERPFANNKUCHEN³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIER-%20UND%20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Eier-%20und%20Mehlspeisen)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

190 Hamburger

Der **Hamburger** ist ein amerikanischer Klassiker. Es handelt sich dabei um ein mit Rinderhack gefülltes Sandwich.

190.1 Zutaten für zwei Personen(= 4 Hamburger)



Abb. 1583: Hamburger

- 500g Rinderhackfleisch
- 4 Buns (Hamburgerbrötchen)
- Salz
- Pfeffer
- Bratöl
- Ketchup

- Optional: Senf, Mayonnaise, andere Soßen
- Optionales Gemüse: gehackte Zwiebeln, Salatblatt, Gewürzgurkenscheiben, Tomatenscheiben
- Für Cheeseburger: Vier Scheiben Scheiblettenkäse (Schmelzkäsezubereitung).

190.2 Zubereitung

- Hackfleisch in eine Schüssel geben. Etwas Salz und Pfeffer hinzugeben.
- Fleischteig durchkneten. Nicht über-kneten, sonst werden die Burger zu trocken.
- Das Hackfleisch zu vier etwa gleich großen, flachen, dünnen Scheiben (Patties) formen.
- Öl in Pfanne erhitzen.
- Patties bei mittlerer bis starker Hitze braten. In der Regel brauchen die Patties auf jeder Seite etwa 3-5 Minuten.
- Für Cheeseburger: Sobald die eine Seite fertiggebraten ist, nach dem Wenden Käsescheiben auf die Patties legen und weiterbraten.
- Buns aufschneiden. Untere Hälften mit Patties belegen.
- Ketchup und restlich Zutaten auf den Burger geben.
- Obere Hälfte des Buns auf den Hamburger setzen - fertig.

190.3 Tipps/Anmerkungen

- Ruhig dünne, dafür aber breite Patties formen. So werden die Burger schneller fertig. Es ist außerdem ganz normal, dass sich die Patties beim Braten etwas zusammen ziehen und dicker werden.
- Gute Patties sind außen leicht kross und innen saftig.
- Vor dem Braten empfiehlt es sich, die Patties zusätzlich mit je 1 TL Wasser zu befeuchten. So werden die Burger schön saftig.
- Zugunsten der Saftigkeit: Nicht zu mageres Fleisch verwenden.
- Patties in der Pfanne nicht andrücken - sonst werden diese zu trocken.
- Bei Bedarf können die Patties auch nach dem Braten mit Salz und Pfeffer nachgewürzt werden.
- Die Buns können vor dem Belegen im Backofen bei 200 Grad etwa 5 Minuten angebacken werden.
- Etwas Butter auf den warmen Buns gibt ein Plus an Saftigkeit.
- Was die Soßen angeht, sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Erlaubt ist, was schmeckt.

HAMBURGER¹ HAMBURGER²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20RIND-%20UND%20KALBFLEISCHREZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Rind-%20und%20Kalbfleischrezepte)

191 Hamelner Rattenschwänze

Überblick

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

2 Personen

?? kcal/?? kJ

60 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1591: Problemlos

Hamelner Rattenschwänze

Rezept aus der Historischen Gaststätte "Rattenfängerhaus"

191.1 Zutaten

- 400 g Schweinefilet
- 100 g Butter
- 1/4 l Bratensauce
- 5 mit Paprika gefüllte Oliven
- 10 Champignonköpfe
- 4 Maiskölbchen
- 2 Tomaten
- 1 große Zwiebel
- 1 rote Tomatenpaprikaschote
- 5 cl Rheinwein
- 5 cl Rotwein
- 5 cl süße Sahne
- Senf
- Worcestershiresauce
- Ketchup
- Salz
- Pfeffer
- Portwein
- Calvados

191.2 Zubereitung

- Das Schweinefilet in lange Streifen schneiden
- Oliven, Champignons und Maiskölbchen in Scheiben schneiden.
- Die Tomaten schälen und in Würfel schneiden.
- Die Zwiebel in feine Würfel schneiden.
- Die Paprikaschote in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne 50 g Butter schmelzen und die Zwiebelwürfel darin glacieren. Danach Rot- und Weißwein hinzugeben und einkochen lassen (bis auf etwa 1/3). Danach werden Oliven, Champignons, Maiskölbchen, Tomatenwürfel und Paprikastreifen hinzugegeben und geschmort. Die Bratensoße einrühren und mit Senf, Tabasco, Worcestershiresoße, Ketchup, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Mit Sahne und Portwein abrunden.

In einer zweiten Pfanne die Filetstreifen in 50 g Butter braten und mit Calvados flambieren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer leicht würzen. Die gebratenen und flambierten Schweinefiletstreifen in die Sauce geben, etwas durchziehen lassen und servieren.

191.3 Tipps/Anmerkungen

- Dazu reicht man körnigen Bali Reis und frische Salate der Saison.

Erfasst von: V. Mattern, am 13.12.2005

HAMELNER RATTENSCHWÄNZE¹ HAMELNER RATTENSCHWÄNZE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEINEFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schweinefleischrezepte)

192 Hefe-Kirschkuchen

192.1 Zutaten

192.1.1 Teig

- HEFETEIG¹ von 375 g Mehl

192.1.2 Belag

- 500 g Quark
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Puddingpulver (Vanille- oder Sahnegeschmack)
- 2 bis 3 Gläser Kirschen (ca. 750 g bis 1 kg Kirschen; keine Süßkirschen)

192.1.3 Guss

- 50 g Margarine
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 250 ml Milch

192.2 Zubereitung

- Man rollt den Hefeteig auf ein Backblech und lässt ihn ausgerollt ca. 15 bis 20 Minuten an einem warmen Ort gehen.
- Für den Belag verrührt man den Quark, den Zucker und das Puddingpulver.
- Die Quarkmasse verteilt man auf dem ausgerollten Teig.
- Darauf verteilt man die abgetropften Kirschen.
- Für den Guss schlägt man die Margarine schaumig/sahnig und gibt Eier und Zucker hinzu.
- Danach gibt man Mehl hinzu und verrührt die Masse gut.
- Anschließend kommt die Milch dazu.
- Den Teig mit der Quarkmasse und den Kirschen überzieht man mit dem Guss.
- Das Ganze kommt dann für ca. 40 Minuten bei ca. 180–190° in den Backofen.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20HEFETEIG%23S%FC%DFER%20HEFETEIG](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Hefeteig%23S%FC%DFer%20Hefeteig)

192.3 Tipps/Anmerkungen

- Der Guss ist ziemlich flüssig. Deshalb sollte man ein hohes Blech verwenden.
- Wenn man Magerquark verwendet, kann man einen kleinen Schuss Milch dazugeben.

HEFE-KIRSCHKUCHEN² HEFE-KIRSCHKUCHEN³

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BACKEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Backen)

193 Hefezopf

Druckversion

Kategorie: GEBÄCK UND KUCHEN¹

Menge: 1 Zopf (ca.1000g)

Zubereitungszeit: ca. 1,5 - 2 h

Zeit bis Servierung: sollte abgekühlt sein

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1606

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

klassischer Hefezopf

Dieses Rezept ergibt einen leicht herzustellenden Hefezopf, wie er zu jeglicher Festlichkeit, wie zum Beispiel zu Ostern, serviert werden kann.

193.1 Zutaten

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 EL Wasser oder Kondensmilch
- 300 ml lauwarme Milch
- 80 g Butter oder Margarine
- 20 ml Öl
- 1 P. Vanillezucker
- 100 g Zucker

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AGEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AGeb%20und%20Kuchen)

- 600 g Mehl
- 1/2 P. Frischhefe
- Hagelzucker

193.2 Zubereitung

- Zunächst alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen. (keine Zutaten direkt aus dem Kühlschrank verwenden!)
- Die Butter bzw. Margarine leicht erwärmen, da sie flüssig besser verarbeitet werden kann.
- Der lauwarmen Milch Zucker, Vanillezucker, Öl und verflüssigte Butter zugeben.
- Die Hefe dazu bröseln und etwa 15 Min mit einem Tuch abgedeckt in der warmen Küche stehen (aufgehen) lassen.
- Während dieser Wartezeit etwa 400 g Mehl in eine Rührschüssel sieben und in der Mitte eine Vertiefung formen.
- Ein Ei und die Hefemasse in diese Vertiefung geben und alles zu einem Teig verkneten.
- Den so entstandenen Teig unter schrittweiser Zugabe des restlichen Mehls verkneten, bis er von Hand weiter verarbeitet werden kann.
- Den fertigen Teig in drei etwa gleich schwere Stücke teilen und diese zu länglichen Strängen ausrollen.
- Aus diesen Strängen nun am besten von der Mitte aus in beide Richtungen einen Zopf flechten, da so das gleichmäßigste Ergebnis erreicht wird.
- Den Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen (evtl. diagonal) und circa eine halbe Stunde abgedeckt in der warmen Küche gehen lassen.
- In der Zwischenzeit kann der Backofen bereits auf etwa 180° (ober/unter Hitze) vorgeheizt werden.
- Das Eigelb mit der Kondensmilch bzw. etwas Wasser verrühren und den Zopf nach dem Aufgehen damit bestreichen.
- Den Hefezopf mit dem Hagelzucker bestreuen.
- Den Zopf etwa 20–25 Minuten goldgelb backen. Gegen Ende kann mit einer Backnadel getestet werden, ob der Zopf gar ist.
- Sollte das Gebäck zu dunkel werden, so kann weiteres Verbrennen evtl. durch Abdecken des Zopfes mit etwas Backpapier verhindert werden.
- Zum Auskühlen den Zopf am besten inkl. dem Backpapier auf ein Gitterrost legen.

193.3 Abwandlungen

- Dem Teig können nach Belieben auch Rosinen, Nüsse oder Mandeln hinzugefügt werden.
- Bei Rosinen ist es wichtig, diese vorher etwa 24 Std. in Wasser (oder auch Rum) quellen zu lassen, da sie dem Teig sonst Feuchtigkeit entziehen.
- Bei Unverträglichkeiten oder Vegetariern kann die Milch auch durch eine gleiche Menge Wasser bzw. die Butter durch Margarine ersetzt werden.

HEFEZOPF² HEFEZOPF³

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

194 Heißes Wasser

Überblick

Rezeptmenge für:

1 Liter

Energiegehalt:

0 kcal/0 kJ

Zeitbedarf:

5 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1621: Leicht

195 Heisses Wasser

195.1 Zutaten

- 1 Liter Wasser

195.2 Zubereitung

- Wasser in einen Topf geben und auf den Herd bei höchster Stufe erwärmen, bis sich bildender Wasserdampf in größeren Mengen ausgast.
- Man kann kochendes Wasser auch an den kleinen aufsteigenden Bläschen vom Topfboden erkennen.

195.3 Tipps/Anmerkungen

- Durch Zugabe von Kochsalz erhält man auf die gleiche Art und Weise heißes Salzwasser. Salzwasser ist jedoch ungeeignet für Tee und Kaffee, verbringt aber bei Problemen mit der Nase und der Lunge wahre Wunder, sofern man es inhaliert.
- Wenn man Salz in Wasser auflöst, dann senkt das somit den Gefrierpunkt und erhöht zugleich den Siedepunkt des Wassers. Daher sollte man beim Kochen von Nudeln zuerst das Wasser zum Kochen bringen, und erst danach das Salz beifügen. Dies spart Zeit und Energie. Außerdem schont es den Topf!!
- Heißes oder kochendes Wasser bereitet man schneller und energiesparender in einem extra Wasserkocher zu. Benötigt man für einige Gerichte beispielsweise viel Wasser, so ist es mitunter geschickter, den Topf mit einer geringen Menge Wasser aufzustellen, und das übrige Wasser erst im Wasserkocher aufkochen zu lassen, bevor man es ebenfalls in den Kochtopf gibt.

195.4 Varianten

- Außerdem gibt es auch 'Heißes Wasser Instant': Einfach in einen Topf, Wasser dazu und aufkochen - Fertig!

HEISSES WASSER¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

196 Heringssalat

Überblick

Kategorie(n): Fischgericht
Rezeptmenge für: 4 Personen
Energiegehalt: insg. ca. ??? kcal/ ??? kJ
Zeitbedarf: ca. 30 Minuten, 8 Stunden Ruhezeit

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1636: Unbekannt

Heringssalat ist ein traditionelles Fischgericht aus Matjes-Heringen. Der Salat wird mit einer Scheibe Graubrot oder zu Pellkartoffeln serviert.

196.1 Rezept

196.1.1 Zutaten

- 10 doppelte Matjesfilets (das sind 5 ganze Matjes)
- 500 gr. saure Sahne oder Joghurt
- 1 Teelöffel scharfer Senf
- 1 säuerlicher Apfel
- 1 rote Gemüsepaprika
- 2 bis 3 hartgekochte Eier
- 1 große oder 2 kleine Pellkartoffeln
- Balsamico-Essig
- reichlich schwarzer Pfeffer

196.1.2 Zubereitung

Heringe morgens in mundgerechte Stücke schneiden und in die saure Sahne oder den Joghurt einlegen, bis zum Abend im Kühlschrank gut zugedeckt ziehen lassen. Alle anderen Zutaten in kleine Stücke schneiden, zu den Heringen geben, gut durchrühren und mit dem Balsamico sowie reichlich Pfeffer abschmecken. Danach noch eine halbe Stunde ziehen lassen.

HERINGSSTIPP¹ HERINGSSTIPP²

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fischgerichte)

197 Heringsstipp

Überblick

Kategorie(n): Fischgericht
Rezeptmenge für: 4 Personen
Energiegehalt: insg. ca. ??? kcal/ ??? kJ
Zeitbedarf: ca. 15 Minuten, 2-4 Stunden Ruhezeit

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1651: Unbekannt

Heringsstipp ist ein Fischgericht aus Matjes-Heringen, das vor allem im Bergischen Land und am Niederrhein verbreitet ist. Heringsstipp wird mit einer Scheibe Graubrot oder zu Pellkartoffeln serviert.

197.1 Rezept

197.1.1 Zutaten

- 6 doppelte Matjesfilets (das sind 3 ganze Matjes)
- 400 gr. saure Sahne
- 2 Esslöffel Mayonnaise
- 1 Esslöffel Senf
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 Gewürzgurken
- 2 Äpfel (säuerlich, z. B. Boskoop)
- 2 Teelöffel Zucker
- 1 Messerspitze Pfeffer
- Zitronensaft

197.1.2 Zubereitung

Aus saurer Sahne, Mayonnaise und Senf eine Salatsauce rühren. Die Matjesfilets in gabelfreundliche Stücke (etwa 2*2 cm) schneiden. Gewürzgurken und Zwiebeln in kleine Würfel (etwa 0,5 cm Kantenlänge) schneiden. Äpfel schälen, entkernen in Viertel schneiden. Die Viertel quer in

Scheiben schneiden. Alle Zutaten unter die Sahnesauce geben, mit Zucker, Salz und Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren 2 bis 4 Stunden ruhen lassen.

197.1.3 Variationen

- Heringsstipp kann mit frischen Kräutern wie Dill oder Kresse zubereitet werden, das entspricht jedoch nicht der traditionellen Zubereitung.
- Man kann zusätzlich zwei hartgekochte, in Würfel geschnittene Eier unterheben.
- In Düsseldorf wird es häufig mit Roter Beete und Walnüssen gegessen.

HERINGSSTIPP¹ HERINGSSTIPP²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fischgerichte)

198 Herrencreme

Druckversion

Kategorie:	DESSERTS ¹
Portionen:	10-12
Menge:	1 Liter
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Zeit bis Servierung:	180 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1659

Hinweise

Vegetarisch:	Ja
Alkohol:	Ja

Benötigtes Zubehör

Topf, große Schüssel, Schneebesen, Esslöffel

Herrencreme ist ein kalorienreiches Dessert auf Basis von Vanillepudding und Sahne.

198.1 Zutaten

- 1 Liter Milch
- 6 Esslöffel Zucker
- 2 Päckchen Vanillepudding
- 1 Prise Salz

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ADSSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3ADesserts)

- 1/4 Liter Schlagsahne
- 1/2 Päckchen Schokoraspel
- etwas Rum

198.2 Zubereitung

Von der Milch, dem Zucker, dem Salz und den Vanillepudding-Päckchen einen Pudding nach Packungsanleitung kochen. Den Pudding erkalten lassen und zur Vermeidung von Klümpchen- und Hautbildung stetig rühren.

Nach dem Erkalten den Pudding in eine Rührschüssel geben und etwas Rum (nach belieben, etwa 2-3 Esslöffel), die Schlagsahne und die Schokostreusel unterrühren.

Anschließend noch ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

198.3 Anmerkungen

- Am Besten einen Tag vorher zubereiten und über Nacht im Kühlschrank gut durchziehen lassen
- Für eine leichte Braunfärbung können auch schon während des Erkaltes des Puddings ein paar Schokostreusel untergerührt und aufgelöst werden

HERRENCREME² HERRENCREME³ HERRENCREME⁴ HERRENCREME⁵

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20PUDDING](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Pudding)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE_REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische_Rezepte)

199 Himbeerschnitten

Druckversion

Kategorie: GEBÄCK UND KUCHEN¹

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Zeit bis Servierung: 1 Tag

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1660

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Benötigtes Zubehör

Schüssel, Topf, Messer

Himbeerschnitten ist ein einfacher und gleichzeitig sehr leckerer Kuchen mit Himbeeren, Sahne und Keksen. Da die Kekse die Decke des Kuchens bilden und man bevorzugt Stückchen entlang der Keksgrenzen schneidet, entstehen kleine *Schnittchen*.

199.1 Zutaten

- 3 Eier
- gefrorene Himbeeren (600g)
- 3 Päckchen rote Grütze (glatt)
- 3 Tassen Mehl
- 3 Becher Sahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 1 Packung Butterkekse

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AGEB%e4ck%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AGeb%e4ck%20und%20kuchen)

- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse Sprudelwasser (viel Sprudel)
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Päckchen Vanillezucker
- etwas Zitronensaft

199.2 Zubereitung

- Eier, Zucker, Öl, Sprudelwasser, Mehl, Backpulver, Vanillezucker und etwas Zitronensaft in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.
- In einem kleinen Backblech (ca. 25 x 40 cm) Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen.
- Bei ca. 175°C den Teig im Backofen ca. 30 Minuten goldgelb backen und anschließend gut abkühlen lassen.
- Die rote Grütze mit 0,75 l Wasser aufkochen.
- Die gefrorenen Himbeeren zur roten Grütze geben, gut umrühren und warten, bis die Himbeeren aufgetaut sind.
- Die noch warme Masse auf dem Teig gleichmäßig verteilen.
- Den Kuchen nun kalt stellen. Am Besten über Nacht.
- Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, je nach Geschmack leicht mit Vanillezucker süßen und die Masse anschließend gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.
- Butterkese auflegen und leicht mit Puderzucker bestäuben.

Erfasst von: Stilzchen, 23.02.2011

HIMBEERSCHNITTEN² HIMBEERSCHNITTEN³

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

200 Hirsebrei

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

4 Personen
ca. 525 kcal p. Portion /?? kJ
ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1668: Leicht

Hirsebrei mit Milch ist ein einfaches, aber äußerst schmackhaftes Gericht, das mit wenigen Zutaten zubereitet werden kann.

200.1 Zutaten

- 200 Gramm Hirse
- 1 Liter Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 Gramm Zucker, evt. teilweise durch Süßstoff ersetzt
- 30 Gramm Butter
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß
- nach Geschmack etwas geriebene Zitronenschale

200.2 Zubereitung

Hirse gründlich unter fließendem, heißem Wasser in einem feinen Haarsieb abspülen, um das natürlich anhaftende, verschmutzte Fett zu entfernen.

Die Milch mit dem Salz (und evtl. etwas geriebener Zitronenschale) in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Die Hirse unter ständigem Rühren zügig hineingeben, 5 Min. sanft kochen und bei schwacher Hitze bzw. gut zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte ca. 10 - 15 Min. lang ausquellen lassen.

Nach dem Quellen wird der Zucker, der Vanillezucker und die Butter zugegeben.

Die Hirse wird vom Herd genommen und das verquirlte Eigelb eingerührt.

Das Eiweiß wird steif geschlagen und vorsichtig unter die Hirse gehoben.

200.3 Tipps/Anmerkungen

Der Hirsebrei wird warm serviert. Als Beilage eignen sich Obstkompotte.

HIRSEBREI¹ HIRSEBREI² HIRSEBREI³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)E

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)E

201 Hühnerbrust auf Rahmwirsing mit Kartoffelpüree

Überblick

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

2 Personen

?? kcal/?? kJ

40 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1683: Problemlos

Hühnerbrust auf Rahmwirsing mit Kartoffelpüree

Einfaches und unkompliziertes, aber sehr delikates Gericht. Die geschmorte Hühnerbrust wird auf einem Bett aus knackigem Rahmwirsing angerichtet, dazu wird ein Löffel cremigen Pürees aus frischen Kartoffeln gereicht.

201.1 Zutaten

- 2 Stück Hühnerbrust
- 5 große festkochende Kartoffeln
- 1 große Scheibe fetter Speck
- 1 Kopf Wirsing
- 1 Tasse Sauerrahm
- Olivenöl
- Milch
- gemahlene Muskatnuß, Pfeffer, Paprika, Salz

201.2 Zubereitung

201.2.1 Wirsing

- Die Hüllblätter, den Strunk und die groben Blattrippen entfernen, Wirsing in feine kurze Streifen schneiden.
- Speck würfeln, im Wok auslassen, Olivenöl hinzugeben.
- Den Wirsing nach und nach hinzugeben, dabei ständig wenden. Nicht zu lange schmoren lassen, das Gemüse soll knackig bleiben.

- Muskat, Pfeffer und Salz hinzugeben, mit Sauerrahm abziehen.

201.2.2 Kartoffelpüree

- Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Dampftopf garen
- Nach dem Abgießen des Kochwassers Milch und nach Belieben auch etwas Sahne zu den Kartoffeln geben
- Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer gut durcharbeiten, bis sie zu einen lockeren Püree geworden sind, dabei ggf. Milch nachgießen, damit das Püree nicht zu trocken wird.
- Mit Muskat abwürzen

201.2.3 Hühnerbrust

- Die Hühnerbrust leicht mit Olivenöl bestreichen und nach Belieben würzen
- Folie auf ein Backblech legen und die Hühnerbrust im Backofen bei 200° knapp 20 Minuten „auf den Punkt“ garen

HUEHNERBRUST AUF RAHMWIRSING MIT KARTOFFELPUEREE¹ HUEHNERBRUST AUF RAHMWIRSING MIT KARTOFFELPUEREE² HUEHNERBRUST AUF RAHMWIRSING MIT KARTOFFELPUEREE³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%FCche)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEFL%FCGELREZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gefl%FCgelrezepte)

202 Huhn mit Knoblauch und Chili

Überblick



Abb. 1698

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

2 Personen

?? kcal/?? kJ

20 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1699: Problemlos

Huhn mit Knoblauch und Chili (Pollo, Aglio e Peperoncino)

Ein schnelles und schmackhaftes Gericht aus Kalabrien (Süditalien). Schmeckt wunderbar mit knusprigem Weißbrot, am besten Baguette.

202.1 Zutaten

- 300 g Hühnerbrust
- 1 Dose Tomaten (in Stücken)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1- 2 scharfe Chili- Schoten
- 1/2 Bund Petersilie
- Pfeffer und Salz
- Olivenöl

202.2 Zubereitung

- Die Hühnerbrust in Würfel schneiden
- Zwiebel und Knoblauch fein würfeln
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten
- Hühnerbrust dazu geben und unter Rühren anbräunen
- Salzen und pfeffern, die kleingeschnittene Chili- Schote(n) und die Tomaten zugeben
- 10 Minuten köcheln lassen
- Mit gehackter Petersilie bestreuen und heiß servieren

202.3 Tipps/Anmerkungen

- eventuell mit etwas Tomatenmark verfeinern

HUHN MIT KNOBLAUCH UND CHILI¹ HUHN MIT KNOBLAUCH UND CHILI² HUHN MIT KNOBLAUCH UND CHILI³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCche)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEFL%FCGELREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gefl%FCgelrezepte)

203 Hunklich

Hunklich oder Hanklich ist ein traditionelles Hefeteig-Gebäck aus SIEBENBÜRGEN¹.

203.1 Zutaten

- Hefeteig aus 1 kg Mehl für ca. 4 bis 5 Bleche Hunklich
- drei Becher Saure Sahne
- 4 bis 5 Eidotter
- feingemahlener Zimt
- Puderzucker

203.2 Zubereitung

- Den gegärten Teig in runde Stücke aufteilen, noch ein wenig aufgehen lassen.
- Währenddessen den Aufstrich vorbereiten: Saure Sahne und Dotter vermischen.
- Ein Stück nach dem anderen fingerbreit ausrollen, in ein Backblech auslegen und dünn mit Aufstrich beschmieren.
- Bei 170° C Umluft backen, bis der Aufstrich gelb-bräunlich ist.
- Nach dem Backen sofort mit der Mischung aus Puderzucker und Zimt bestreuen (nicht damit sparen).

203.3 Tipps/Anmerkungen

- Es gibt verschieden Varianten: Äpfel, Pflaumen oder eine dicke Schicht aus gekochtem Grieß können hinzugefügt werden.
- Die fertige Hunklich wie eine Pizza schneiden und warm servieren.
- Hunklich entwickelt nach einigen Stunden einen anderen Geschmack. Die Rahmschicht hat dann Zimt und Zucker aufgesogen.
- Im Vorratsschrank ist die Hunklich ca. eine Woche haltbar.
- FORUM MIT WEITEREN VARIANTEN UND BILDERN²

1 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SIEBENBÜRGEN](http://de.wikipedia.org/wiki/Siebenbürgen)

2 [HTTP://ROKESTUF.DE/CGI-BIN/UBB/POSTINGS.CGI?ACTION=REPLY&FORUM=Koch-+und+backstuf&number=23&topic=000006.cgi&topicsubject=apfelkuchen+mit+kokos&replyto=5](http://rokestuf.de/cgi-bin/ubb/postings.cgi?action=reply&forum=Koch-+und+backstuf&number=23&topic=000006.cgi&topicsubject=apfelkuchen+mit+kokos&replyto=5)

HUNKLICH³ HUNKLICH⁴

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck)

204 Hähnchen-Aprikosen-Mandel-Reis

Druckversion

Kategorie: FLEISCHGERICHTE¹

Portionen: 4-6

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zeit bis Servierung: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1714

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AFLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AFleischgerichte)

205 Hähnchen-Aprikosen-Mandel-Reis

Einfaches Gericht, wenn abends schnell und ohne großen Aufwand etwas Nahrhaftes auf den Tisch kommen soll. Auch für vorgegartes Fleisch.

205.1 Zutaten

- 350g Basmatireis
- 1/2 TL gemahlene Kurkuma
- 12 getrocknete oder frische Aprikosen
- abgeriebene Schale und Saft von einer unbehandelten Orange oder Zitrone
- 50 g gehobelte Mandeln
- 1 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel, gewürfelt
- 500 g Hähnchenfleisch in Streifen geschnitten
- Koriandergrün oder Petersilie, grob gehackt

205.2 Zubereitung

- Reis nach Anleitung mit dem Kurkuma zubereiten.
- Aprikosen in der Hälfte des Orangensafts 10 Minuten einweichen, danach die Flüssigkeit abgießen. Die Früchte halbieren und bereitstellen.
- Mandeln in einer großen Pfanne oder im Wok ohne Fett in 2-3 Minuten goldbraun rösten, dann herausnehmen und beiseitestellen.
- Danach in der Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel bei schwacher Hitze in 4-5 Minuten weich werden lassen. Das Hähnchenfleisch zufügen und bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten pfannenrühren.
- Den Reis und die Aprikosen untermischen. Kräftig salzen und pfeffern.
- Mit dem restlichen Saft beträufeln, mit Mandeln und Kräutern bestreuen und sofort servieren.

HÄHNCHEN-APRIKOSEN-MANDEL-REIS¹ HÄHNCHEN-APRIKOSEN-MANDEL-REIS² HÄHNCHEN-APRIKOSEN-MANDEL-REIS³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEFL%FCGELREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gefl%FCGELREZEPTE)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20REISGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Reisgerichte)

206 Hörchennudeln mit Letcho und Mais

Überblick

Kategorie(n): Beilagen, Pasta
Rezeptmenge für: 2 Personen
Energiegehalt: kcal
Zeitbedarf: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1722: Leicht

Kosten: ca. 2,90€

206.1 Zutaten

- 250g Hörchennudeln
- 1 Kochtopf mit 2l Wasser
- 1 Teelöffel Salz

Für die Soße:

- 3 Esslöffel Raps- oder Sonnenblumenöl
- 1 große Zwiebel
- 2 Esslöffel Schinkenwürfel
- 1 Schluck Rotwein
- 350g Letscho
- 170g Mais
- 1 Esslöffel Kapern
- 2 Messerspitzen Chili
- Salz

206.2 Zubereitung

Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Die Zwiebel klein schneiden und mit den Schinkenwürfeln gloddbraun anrösten, mit dem Rotwein ablöschen. Dann den Letscho und den Mais hinzufügen. Alles vorsichtig erhitzen. Die Kapern hinzufügen, und mit Chili und Salz abschmecken. Die Nudeln mit der Soßen anrichten. Dazu passt ein Glass Rotwein.

HÖRNCHENNUDELN MIT LETCHO UND MAIS¹ HÖRNCHENNUDELN MIT LETCHO UND MAIS²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

207 Hühnerbrühe

207.1 Zutaten

- 1 Suppenhuhn von etwa 1,5 kg, möglichst frisch und mit Hals und Innereien (Herz, Magen, Leber)
- 1 große Zwiebel
- 2 große Möhren
- 1/8 Sellerieknolle
- 1/2 Stange Porree
- einige Zweige glatte Petersilie
- Salz
- etwa ein Dutzend schwarze Pfefferkörner
- 2-3 Gewürznelken

Benötigt wird ein Suppentopf mit mindestens 5 l Fassungsvermögen und ein zweiter, der etwas kleiner sein darf.

207.2 Zubereitung

- Huhn und Gemüse waschen
- Das Huhn längs zerteilen, die Hälften noch einmal quer zerteilen, dabei den Bürzel und die umgebenden Fettpolster entfernen
- kaltes Wasser aufgießen, das Huhn (mit Hals und Innereien) dazu geben. Es muss gut mit Wasser bedeckt sein
- Nach dem Aufkochen die Hitze reduzieren, sodass die Suppe nur ganz knapp kocht. Keinen Deckel auflegen
- Den sich bildenden Abschaum mit dem Schaumlöffel mehrmals entfernen
- Die Gemüse waschen und ungeschält in größere Stücke zerschneiden
- Nach etwa einer halben Stunde Kochzeit die Gemüse, Kräuter und Gewürze dazugeben, bei Bedarf heißes Wasser nachgießen
- Weitere ein bis zwei Stunden sanft kochen
- Das Huhn mit dem Schaumlöffel herausnehmen und beiseite stellen. Es kann, von Fett, Sehnen usw. befreit und in Würfel geschnitten als Einlage verwendet werden
- Ein Sieb auf den zweiten Topf setzen und mit einem Passiertuch auslegen
- Die Brühe durch das Sieb in den zweiten Topf geben. Das zerkochte Gemüse wegwerfen
- Erst jetzt nach Geschmack salzen
- Zum Entfetten mit einer Suppenkelle vorsichtig die Fettschicht abschöpfen. Oder, falls möglich, den ganzen Topf kalt stellen und am nächsten Tag das erstarrte Fett abnehmen. Ganz entfettet sollte die Brühe aber nicht werden, da das Fett viele Aromen bindet.

207.3 Varianten

- Statt eines Suppenhuhns (also eines älteren Tiers) kann auch ein großes Hähnchen oder eine Poularde verwendet werden. Die Brühe wird dabei milder im Geschmack, doch das Fleisch ist zarter. Dann empfiehlt es sich, zu Anfang die Brüste auszulösen und beiseite zu stellen, da sie durch langes Garen trocken werden. Sie werden dann, in mundgerechte Scheiben geschnitten, in der fertigen Brühe als Einlage sanft einige Minuten gegart.
- Für *Taubenbrühe* werden zwei Tauben mitgekocht oder in der fertigen Hühnerbrühe gegart, bis das Fleisch weich ist und sich vom Knochen löst. Taubenbrühe hat ein besonders intensives, feines Aroma und gilt, mehr noch als Hühnerbrühe, als traditionelle Krankenkost.

207.4 Hinweise

- Damit die Brühe möglichst aromatisch wird, muss das Huhn kalt aufgesetzt und darf alles erst gegen Ende gesalzen werden. Das begünstigt die Osmose der Aromastoffe ins Wasser. Der Preis ist, dass Fleisch und Gemüse am Ende ausgekocht sind und sich nur noch eingeschränkt weiterverwenden lassen.
- Die Brühe wird kräftiger, wenn man sie vor dem Absieben mit allen Zutaten im geschlossenen Topf über Nacht stehen lässt, dann noch einmal erhitzt und erst dann absiebt.
- Zum Einfrieren kann die fertige Brühe bei sanfter Hitze (nicht mehr kochen) und offenem Topf auf etwa die Hälfte bis ein Drittel einreduziert werden. In Kunststoffdosen eingefroren, lässt sie sich nach Bedarf entnehmen und wieder mit Wasser verdünnen.
- Die Verwendung von Hühner- und Taubenbrühe als Hausmittel bei Erkältungen scheint nicht nur auf wohltuenden Effekten der heißen Flüssigkeit, den enthaltenen Nährstoffen und der leichten Verdaulichkeit zu beruhen. Es gibt Hinweise darauf, dass Substanzen in der Hühnerbrühe die überschießende Aktivität der weißen Blutkörperchen herabsetzen, die für Entzündungen und Schleimbildung in den oberen Atemwegen verantwortlich ist.

HÜHNERBRÜHE¹ HÜHNERBRÜHE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf)

208 Hühnersuppe

209 Einfache Hühnersuppe

209.1 Zutaten

- 1 Suppenhuhn (tiefgefroren; besser frisch)
- 2 Suppengrün (2-3 Möhren, 1-2 Stangen Lauch, Petersilie, 1/2 Sellerie)
- Salz
- 1-1,5 l Wasser
- Kochzeit 45-60 min

209.2 Zubereitung

- Suppengrün sehr gut abwaschen
- Möhren und Sellerie schälen und klein (Würfel) schneiden
- Lauch in Scheiben schneiden, Petersilie von den Stielen trennen
- Huhn ebenfalls gut abwaschen. Beim tiefgefrorenen Huhn den Plastikbeutel mit den Innereien nicht vergessen und vor dem Kochen entfernen
- Wasser mit Salz abschmecken
- Suppengrün und Huhn in das Wasser geben. Ggf. Hühnermagen und Hals aus den Innereien hinzufügen
- Wasser mit Zutaten auf höchster Stufe zum Kochen bringen
- 45-60 min. kochen lassen
- Nach Kochzeitende gekochtes Huhn aus dem Topf entnehmen
- Haut entfernen und Hühnerfleisch von den Knochen trennen und in kleine Stücke zerteilen und wieder in die Brühe zurückgeben
- Je nach Wunsch kann die Brühe mit oder ohne Gemüse gegessen werden

209.3 Tipps/Anmerkungen

- Eine bessere Farbe (goldgelb) der Brühe ergibt sich mit einem Maishuhn
- Dampftopf anstatt "normalen" Kochtopf verwenden, da dort das Fleisch zarter wird und schneller gar wird
- Beilage(n) Reis oder Nudeln
- Je länger die Kochzeit, desto zarter das Hühnerfleisch
- Das faserige Hühnerfleisch lässt sich sehr gut mit zwei Gabeln zerteilen
- Um eine magere Hühnersuppe zu erhalten, die Suppe durch ein Sieb laufen lassen, über Nacht abkühlen und danach das Fett abschöpfen. Ansonsten Fett beibehalten da es ein sehr guter Geschmacksträger ist.

- das Suppengrün erst zu dem Huhn in das Wasser geben wenn das Wasser ca 30-40 Min.gekocht hat, da Gemüse eine wesentlich kürzere Garzeit als Fleisch hat.
- Als zusätzliches Gewürz machen sich ein paar Blätter Liebstöckel sehr gut. Alternativ geht auch ein getrocknetes Lorbeerblatt und zwei bis drei Gewürznelken.

209.4 Siehe auch

- HÜHNERSUPPE FESTLICH¹
- SCHARFE KOKOS-HÜHNERSUPPE²

HÜHNERSUPPE³ HÜHNERSUPPE⁴ HÜHNERSUPPE⁵

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20H%FChnersuppe%20festlich](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20H%FChnersuppe%20festlich)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SCHARFE%20KOKOS-H%FChnersuppe](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Scharfe%20Kokos-H%FChnersuppe)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eint%F6pfe)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEFL%FCGELREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20GeFL%FCGELREZEPTE)

210 Hühnersuppe festlich

210.1 Festliche Hühnersuppe

210.2 Zutaten

Zutaten Brühe

- 1 Suppenhuhn
- Wasser
- Salz
- geröstetes Sesamöl
- 1 Eiweiß zum Klären
- Blattgold (optional)

Zutaten Eierstich

- 4 Eier
- 100 ml Sahne
- 1 TL Salz
- etwas Butter

210.3 Zubereitung

Zubereitung Brühe

- Das Suppenhuhn mit genügend Salz in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Auf kleiner Flamme langsam zum Kochen bringen und ca. 45 Min. kochen, bis sich das Suppenfleisch leicht von den Knochen löst.
- Die Suppe und die Karkasse abkühlen lassen.
- Das Suppenfleisch von den Knochen lösen und bei Seite stellen.
- In die **kalte** (Wichtig!) Brühe ein aufgeschlagen Eiweiß rühren. Die Suppe aufkochen und durch ein Mulltuch sieben.
- Die Brühe mit Salz und **geröstetem** (Wichtig!) Sesamöl abschmecken Hühnerfleisch und das Blattgold zugeben.

Zubereitung Eierstich

- 4 Eier mit 100 ml Sahne und 1 TL Salz leicht mit einer Gabel verquirlen. Bitte nicht mit einem Mixer aufschlagen.
- In einer dick eingebuttrerten Tasse im Wasserbad gar ziehen lassen. Es darf nicht kochen, da der Eierstich sonst porös wird.

- Den gestockten Eierstich aus der Tasse stürzen, mit einem Buntmesser in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und zur Suppe geben.

210.4 Tipps/Anmerkungen

- Wenn das Suppenhuhn gekocht hat, kann man die Brühe auch so löffeln. Dazu mit Salz und geröstetem Sesamöl abschmecken.
- Wichtig: Verwenden Sie geröstetes Sesamöl. Anderes gibt nicht das nussige Aroma. Geröstetes Sesamöl bekommen sie im Asiashop.
- Wenn Feiertage anstehen, koche ich die Brühe schon am Vortag, damit sie genügend Zeit zum abkühlen hat.
- Hühnersuppe hilft bei Erkältungskrankheiten.
- Die Brühe ist puristisch und sehr einfach aber köstlich. Sie sollten sie nicht durch Geschmacksverstärker wie Maggiwürze oder sonstige Zutaten verfälschen.
- Für festliche Angelegenheiten kann man die Brühe klären und mit Eierstich und Blattgold verschönern.

210.5 siehe auch

HÜHNERSUPPE¹

Erfasst von: Oliver Schuhoff am 08.09.2009

HÜHNERSUPPE FESTLICHE² HÜHNERSUPPE FESTLICHE³ HÜHNERSUPPE FESTLICHEZUTATEN⁴
HÜHNERSUPPE FESTLICHE⁵

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20H%FChnersuppe](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20H%FChnersuppe)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eint%F6Pfe)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEFL%FCGELREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gefl%FCGELREZEPTE)

211 Ingwer-Balsamico-Sauce

Ingwer-Balsamico-Sauce mit Honig eignet sich unter anderem als Fonduesauce.

211.1 Zutaten

Zu gleichen Volumsteilen:

- Geriebener Ingwer
- Balsamico
- Honig oder Melasse

211.2 Zubereitung

Man verkoche den Ingwer mit dem Balsamico, bis sie sich verbunden haben – je nach Geschmack kann man durch längeres Kochen die Schärfe des Ingwers abbauen; dann gebe man den Honig bei, verühre ihn gut und nehme den Kochtopf von der Platte, sobald sich der Honig in der Sauce gelöst hat.

Achtung: Der Sortierungsschlüssel „Ingwer-Balsamico-Sauce“ überschreibt den vorher verwendeten Schlüssel „Guacamole“. KATEGORIE:KOCHBUCH/ ALLE REZEPTE¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

212 Insalata di peperoni

Druckversion

Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten Vorbereitung
20 Minuten Garzeit
2 Stunden Standzeit

Schwierigkeitsgrad:

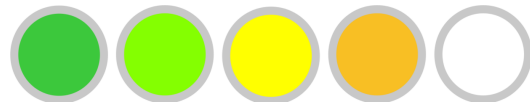


Abb. 1746

Insalata die Peperoni (dt.: *Salat von grünen Paprika*) ist ein italienischer Salat für Frühling und Sommer.

212.1 Zutaten

- 6 grüne Paprikaschoten
- Schwarze Oliven
- Kapern
- 2 EL Dijonsenf
- 1 TL Zucker
- 2 EL Apfelessig
- Olivenöl
- Salz

212.2 Benötigte Utensilien

- ein Topf
- eine kleine Schüssel
- eine Salatschüssel

212.3 Zubereitung

- Die Paprika waschen, vierteln und Kerne sowie weiße Innenhäutchen entfernen. In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die Paprika hineingeben und 10 - 15 Minuten kochen lassen.
- Das Wasser abgießen, die Paprika etwas abkühlen lassen, schälen und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Inzwischen die Oliven entsteinen, halbieren und die Kapern abtropfen lassen. In einer Schüssel den Senf mit dem Zucker verrühren, salzen, Essig zugeben und anschließend unter ständigem Rühren das Öl in dünnem Faden in die Mischung einlaufen lassen.
- Die Paprika aus dem Kühlschrank nehmen, in eine Salatschüssel geben, die Senfsauce darüber gießen, Oliven und Kapern darauf verteilen, nochmals 2 Stunden ziehen lassen und dann servieren.

212.4 Tipps/Anmerkungen

- Statt des Senfs kann man Paprika- oder Tomatenmark aus der Tube verwenden.
- Je nach Geschmack kann man auch eine bunte Mischung aus roten, grünen und gelben Paprika zusammenstellen.
- Anstelle der schwarzen Oliven kann man auch grüne Oliven und feine Streifen von getrockneten Tomaten verwenden.

212.5 Wissenswertes

Speisesenf wird im Deutschen auch Mostrich genannt, weil die zu Pulver zermahlene Samen der Senfpflanze früher häufig mit eingedampftem Most zur Senfpaste verarbeitet wurden. Heute verwendet man dafür meist Essig. Vom lokalen Geschmack hängt es ab, ob dem Senf außer Mehl zur Bindung verschiedene Gewürze beigemischt werden.

Erfasst von: --ALF1958¹ 22:06, 20. Jan 2006 (UTC)

INSALATA DI PEPERONI² INSALATA DI PEPERONI³ INSALATA DI PEPERONI⁴

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AALF1958](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AALF1958)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SALATREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Salatrezepte)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCHE)

213 Insalata siciliana

Druckversion

Portionen: 2 - 3 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten
1Std. Standzeit

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1762

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Insalata siciliana (Sizilianischer Salat) ist, wie der Name schon sagt, ein Salat wie man ihn in Süditalien, hauptsächlich in SIZILIEN¹ kreiert.

213.1 Zutaten

- eine Salatgurke
- eine rote Zwiebel
- 2 große Tomaten
- Salz & Pfeffer nach Belieben
- getrockneter OREGANO² n.B.
- eine scharfe CHILISCHOTE³
- 2 EL Olivenöl

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SIZILIEN](http://de.wikipedia.org/wiki/Sizilien)

² [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/OREGANO](http://de.wikipedia.org/wiki/Oregano)

³ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/PAPRIKA](http://de.wikipedia.org/wiki/Paprika)

213.2 Zubereitung

- Die Gurke waschen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden (max.5mm). Die Zwiebel pel- len, ebenfalls in Scheiben schneiden und dabei darauf achten, dass sie nicht in Ringe zerfällt. Die Tomate waschen und achteln.
- Die Gemüse dekorativ auf einem Servierteller anrichten (z.B. kreisförmig abwechselnd eine Gurkenscheibe - eine Zwiebelscheibe. In der Mitte dann die Tomatenstücke ebenso kreisfö- rmig legen), salzen und pfeffern und Oregano darüber streuen. Die Chilischote waschen, wa- schen, aufschlitzen und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch sehr klein schneiden und über den Salat geben. Zuletzt Olivenöl darüber geben.
- Den Salat 1 Stunde ruhen lassen und ihn dann - garniert mit Petersilie oder Basilikum - zu Tisch bringen.

213.3 Tipps/Anmerkungen

- Sehr gut schmeckt dieser leichte Salat, wenn man ihn mit SARDELLENFILETS⁴, KAPERN⁵ und KNOBLAUCH⁶ anreichert.
- Statt der mildereren roten Zwiebel kann man auch die schärfere weiße Zwiebel nehmen.
- Bei den Tomaten sollte man rote und eine gelbe wählen.

213.3.1 Wissenswertes

Bereits die alten Ägypter schätzen die **Gurke** als erfrischendes und gesundes Nahrungsmittel, die sie roh oder in Salz eingelegt genossen. Später wurde die Gurke von den Römern übernommen und gelangt so auch auf deutsche Tische.

Erfasst von: --NIXALSVERDRUSS⁷ 09:29, 22. Jan 2006 (UTC)

INSALATA SICILIANA⁸ INSALATA SICILIANA⁹ INSALATA SICILIANA¹⁰

4 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SARDELLEN](http://de.wikipedia.org/wiki/Sardellen)

5 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/KAPER](http://de.wikipedia.org/wiki/Kaper)

6 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/KNOBLAUCH](http://de.wikipedia.org/wiki/Knoblauch)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AALF1958](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AALF1958)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

9 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SALATREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Salatrezepte)

10 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCche)

214 Jambalaya

215 Jambalaya

215.1 Vorbemerkungen

Die Zutaten für Jambalaya sind "alles, was zur Hand ist". Ein Eintopf, um den Kühlschrank sauber zu machen.

215.2 Zutaten für 6 Portionen

- 750 g Hähnchenbrust
- 250 g Krakauer Wurst oder Andouille sausage oder Kielbasa oder andere Rauchwurst, in Scheiben
- 2 große Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Paprikaschote, gewürfelt
- 1 Chili-Schote, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1/2 Bund Frühlingszwiebeln, gehackt
- 450 ml Tomatensauce
- 2 mittlere Dosen Pizza-Tomaten mit Chili
- 500 g Reis, ungekocht
- 2 EL Butter
- Salz
- Cayenne-Pfeffer
- Schwarzer Pfeffer
- Wasser
- Wenige Schwarze Oliven, in Scheiben

215.2.1 Abkürzungen

- g = Gramm
- EL = Esslöffel
- ml = Milliliter

215.3 Zubereitung

- Die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit den Wurstscheiben mit Salz, Cayenne-Pfeffer und schwarzem Pfeffer würzen.

- Zwiebeln, Paprikawürfel und Knoblauch anbraten. Tomatensauce und Tomatenpüree hinzufügen. 15 Minuten koecheln. Die Fleischmischung dazugeben und kochen, bis das Hähnchenfleisch weich ist. Reis, Frühlingszwiebeln und schwarze Oliven zugeben. Die Zutaten gründlich durchrühren. Genug Wasser hinzufügen, so dass die Zutaten reichlich bedeckt sind. Zum Kochen bringen. Zudecken und bei niedriger Temperatur 30 Minuten kochen, bis der Reis weich ist.

215.4 Hinweis

Man kann die Schärfe nach Geschmack variieren.

215.5 Serviertipp

Dazu passt am besten frisches Brot.

215.6 Quellen

Erfasst von CADFAELL¹ 15:10, 16. Dez. 2006 (CET)

JAMBALAYA² JAMBALAYA³ JAMBALAYA⁴ JAMBALAYA⁵

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACADFAELL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ACADFAELL)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%20F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20Und%20Eint%20F6Pfe)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20REISGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Reisgerichte)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20CAJUN-K%2FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Cajun-K%2FChe)

216 Jambalaya mit Meeresfrüchten, Rauchwürstchen und Putenfleisch

JAMBALAYA¹ ist ein Eintopfgericht der **CAJUN-KÜCHE**². Es gibt soviel Variationen, wie es Köche gibt und die Phantasie zulässt. Die Zutaten für Jambalaya fallen bei „einmal Kühlschrank auskehren“ an, können aber auch gezielt eingekauft werden. Der Eintopf wird üblicherweise mit Reis serviert.

216.1 Zutaten für sechs Portionen

- eine Packung (500 Gramm) gefrorene Meeresfrüchte (Tintenfisch, Muscheln, Krabben usw.)
- eine halbe Putenoberkeule
- zwei bis vier kräftig geräucherte Mettwurstchen
- reichlich frische Chilischoten, für extreme Schärfe sind **HABANEROS**³ die richtige Wahl
- Knoblauch nach Belieben
- frisch gemahlener Pfeffer
- frische oder getrocknete Korianderblätter
- Sonnenblumen- oder Rapsöl (geschmacksneutral)
- vier Gemüsepaprika
- zehn **OKRASCHOTEN**⁴
- sechs Tomaten
- eine Dose Gemüsemais
- ein Glas Sherry
- ein Glas Weißwein
- zwei Teelöffel Gemüsebrühe
- zwei Tassen Naturreis

216.2 Gerätschaften

- Wok für das Jambalaya
- Kochtopf für den Reis
- Brühtopf für die Tomaten
- Holzspatel
- Sieb für den Reis

1 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/JAMBALAYA](http://de.wikipedia.org/wiki/Jambalaya)

2 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/CAJUN-K%FCche](http://de.wikipedia.org/wiki/Cajun-K%FCche)

3 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/HABANERO](http://de.wikipedia.org/wiki/Habanero)

4 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/OKRA](http://de.wikipedia.org/wiki/Okra)

- Holzbrett
- scharfe Messer

216.3 Zubereitung

- Die Chilischoten zerkleinern und mehrere Stunden in dem Öl ausziehen lassen.
- Meeresfrüchte auftauen und abtropfen lassen.
- Paprikas, Okraschoten und Putenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden
- Rauchwürstchen zu Rädchen schnippeln.
- Tomaten brühen, abziehen und kleinschneiden
- Chiliöl im Wok erhitzen
- Putenfleisch und Würstchen hinzugeben, kräftig anbraten
- Knoblauch hinzugeben
- mit dem Sherry ablöschen
- Meeresfrüchte hinzugeben und langsam einkochen lassen
- Tomaten, Paprika, Okraschoten und Mais hinzugeben
- Weißwein hinzugeben
- Gemüsebrühe, Pfeffer und Korianderblätter hinzugeben
- abdecken und bei mäßiger Hitze langsam durchziehen lassen, dabei regelmäßig umrühren
- Schärfe mit Chilipulver variieren, Habaneropulver gibt extreme Schärfe
- den bißfest gekochten Reis abgießen, kurz abspülen und unterziehen

216.4 Hinweise

- Da sowohl die Tomaten als auch die Okraschoten andickend wirken, muß der Eintopf regelmäßig umgerührt werden, um nicht anzuhängen.
- Die Tomaten und die Säure des Weißweins wirken abmildernd auf die Schärfe der Chilis. Wer es wirklich extrem scharf mag, läßt den Weißwein weg.

JAMBALAYA MIT MEERESFRÜCHTEN, RAUCHWÜRSTCHEN UND PUTENFLEISCH⁵ JAMBALAYA MIT MEERESFRÜCHTEN, RAUCHWÜRSTCHEN UND PUTENFLEISCH⁶ JAMBALAYA MIT MEERESFRÜCHTEN, RAUCHWÜRSTCHEN UND PUTENFLEISCH⁷ JAMBALAYA MIT MEERESFRÜCHTEN, RAUCHWÜRSTCHEN UND PUTENFLEISCH⁸

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%20F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20Und%20Eint%20F6Pfe)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20REISGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Reisgerichte)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20CAJUN-K%2FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Cajun-K%2FChe)

217 Jambalaya mit Shrimps und Würstchen

218 Jambalaya mit Shrimps und Würstchen

218.1 Vorbemerkungen

Die Zutaten für Jambalaya sind "alles, was zur Hand ist". Ein Eintopf, um den Kühlschrank sauber zu machen.

218.2 Zutaten für 6 Portionen

- 2 EL Pflanzenöl
- 500 g Rauchwurst (Andouille, Chorizo oder andere Rauchwurst, in mundgerechte Scheiben oder Scheibenstücke geschnitten)
- 500 g Zwiebeln, gehackt
- 180 g Paprika, gehackt
- 180 g Staudensellerie, gehackt
- Salz, nach Geschmack
- Cayenne-Pfeffer, nach Geschmack
- 250 g Langkornreis
- 1 Dose geschälte Tomaten, mit Saft, gehackt
- 1 EL Knoblauch, gehackt
- 1/2 Liter Wasser
- 4 Lorbeerblätter
- 1/4 TL Thymian, Getrocknet
- 450 g mittelgroße Shrimps, geschält und gesäubert
- 60 g Frühlingszwiebeln, gehackt

218.2.1 Abkürzungen

- g = Gramm
- EL = Esslöffel
- TL = Teelöffel

218.3 Zubereitung

- Das Öl in einem großen Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Würstchen hinzufügen und 2 Minuten braten. Zwiebeln, Paprika und Staudensellerie zugeben. Mit Salz und Cayenne-Pfeffer nach Geschmack würzen und 6 bis 8 Minuten dünsten oder bis die Zwiebeln goldgelb und weich sind. Den Reis hinzufügen und rühren, bis alles gleichmäßig vermischt ist. Dann

die Tomaten mit Saft zugeben, Knoblauch, Lorbeerblätter, Wasser und Thymian. Zudecken und bei mittlerer Temperatur 20 Minuten kochen lassen.

- In einer Rührschüssel Shrimps mit Salz und Cayenne-Pfeffer würzen. Dann in den Topf geben und 10 Minuten weiter kochen, bis der Reis weich ist, die Flüssigkeit aufgesogen ist und die Shrimps rosa sind. Den Topf vom Herd nehmen und noch 5 Minuten stehen lassen. Die Lorbeerblätter entfernen. Die Frühlingszwiebeln hineinrühren und servieren.

218.4 Serviertipp

Dazu passt am besten frisches Brot.

218.5 Quellen

Erfasst von CADFAELL¹ 15:33, 16. Dez. 2006 (CET)

JAMBALAYA MIT SHRIMPS UND WÜRSTCHEN² JAMBALAYA MIT SHRIMPS UND WÜRSTCHEN³ JAMBALAYA MIT SHRIMPS UND WÜRSTCHEN⁴ JAMBALAYA MIT SHRIMPS UND WÜRSTCHEN⁵

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACADFAELL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ACadfaell)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf%206Pfe)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20REISGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Reisgerichte)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20CAJUN-K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Cajun-K%26C2)

219 Joghurttorte mit Himbeeren

Joghurttorte mit Himbeeren

219.1 Zutaten für den Bisquitboden

- 2 Eier / Eischnee
- 2 Esslöffel Wasser
- 50 g Zucker
- 40 g Mehl
- 20 g Stärkemehl
- $\frac{1}{4}$ Päckchen Backpulver

219.2 Zutaten für die Creme

- 600 g Joghurt (3 Becher)
- 200 g Zucker
- Saft von $1\frac{1}{2}$ Zitronen
- 12 Blatt Gelatine
- 2 Becher Sahne
- 1 Packung Himbeeren
- 1 Packung Götterspeise (Himbeere)

219.3 Zubereitung

Joghurt mit Zucker und Zitronensaft rühren. Gelatine in 6 Esslöffel Wasser auflösen. Noch heiß in die Masse geben. Wenn die Masse dicklich wird, die geschlagene Sahne zugeben. Die Creme wird auf den Tortenboden gegeben.

1 Packung Götterspeise mit halber Menge Wasser erhitzen. Wenn die Joghurtcreme fest ist, Himbeeren darauf geben. Danach die Götterspeise, bevor sie fest wird, über die Himbeeren geben und kalt stellen. Anstatt Götterspeise kann auch roter Tortenguss (2 Packungen) darauf gegeben werden (geht schneller).

von: KAHLESS¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AKAHLESS](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AKahless)

JOGHURTTORTE MIT HIMBEEREN² JOGHURTTORTE MIT HIMBEEREN³

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

220 Johannisbeer-Salatsoße

Überblick

Rezeptmenge für:

4 Personen

Energiegehalt:

?? kcal/?? kJ

Zeitbedarf:

10 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1827: Leicht

Diese Soße verbindet die typische Säure-Öl-Kombination mit dem herben Geschmack von Johannisbeere.

220.1 Benötigte Utensilien

- 1 Teelöffel
- 1 Esslöffel
- Zitronenpresse
- 1 Schüttelbecher

220.2 Zutaten

- 2 EL Zitronensaft
- knapper TL Zucker
- 1 EL Sojasoße
- 1-2 EL Johannisbeermarmelade oder Cumberlandsoße
- 1 Prise Salz
- 4 EL Olivenöl

220.3 Zubereitung

Alle Zutaten nacheinander in den Schüttelbecher geben und gut schütteln.

220.4 Tipps/Anmerkungen

- Wenn es sich um eine süße Marmelade handelt kann man den Zucker auch weglassen. CumberlandsöÙe gibt noch einen etwas vielfältigeren Geschmack.

Erfasst von: --DERM¹ 01:45, 8. November 2006 (UTC)

JOHANNISBEER-SALATSOSSE² JOHANNISBEER-SALATSOSSE³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ADERM](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ADERM)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SALATREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Salatrezepte)

221 Johannisbeerkuchen

Johannisbeerkuchen

221.1 Zutaten

221.1.1 Boden

- 400g Mehl
- 180g Butter
- 120g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

221.1.2 Belag

- 200g Haselnüsse (fein gemahlen)
- 150g Zucker
- 3 Eier
- Vanillezucker
- 1 kg Johannisbeeren (tiefgefroren oder frisch gezupft)

221.2 Zubereitung

Zuerst wird der Boden zubereitet. Das ist ein klassischer Mürbeteig und der wird geknetet. Das Mehl auf die saubere Arbeitsfläche geben, ebenso den Zucker und die in Würfeln geteilte weiche Butter. Die Eier aufschlagen und in einer Kuhle im Mehl auffangen. Die Prise Salz noch darüber und nun vorsichtig von aussen anfangen einen Teig zu kneten. Die fertige Teigkugel für etwa eine Stunde abgedeckt in den Kühlschrank legen.

Den Teig ausrollen und in einer gefetteten Kuchenform (28 cm) auslegen.

Die Eier und den Zucker schaumig rühren. Dazu die Eier aufschlagen und während dem Rühren den Zucker langsam hinzugeben. Die Nüsse und die Johannisbeeren vorsichtig unterheben. Frische Johannisbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Tiefgekühlte Beeren noch gefroren hinzugeben.

Die Ei-Zucker-Johannisbeerenmasse auf den Teig in die Kuchenform geben und bei 180° etwa 30 - 45 min backen. Der Kuchen ist fertig wenn der Kuchen oben braun wird.

Auskühlen lassen und dann mit geschlagenem Rahm geniessen.

JOHANNISBEERKUCHEN¹ JOHANNISBEERKUCHEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

222 Julskinka - Schwedischer Weihnachtschinken

222.1 Zutaten

- 5 kg Schinken, roh, leicht gesalzen, ohne Knochen
- 10 Pfefferkörner
- 1 Zwiebel
- 2 Nelken
- 1 Eigelb
- 1 EL Senf, süß
- 1 TL Senf (Kräutersenf)
- Semmelbrösel

222.2 Zubereitung

Beim Metzger einen nur leicht gesalzenen rohen Schinken bestellen. Der Knochen soll ausgelöst, aber dabei sein.

Schinken mit Knochen in einen Topf mit kochendem Wasser legen, sodass er gerade bedeckt ist. Etwas kochen lassen. Die Brühe abschäumen, Pfefferkörner und mit Nelken gespickte Zwiebel zugeben und den Schinken weich kochen (ca. 4-5 Stunden). Schinken herausheben und abkühlen lassen.

Schinkenschwarte mit einem scharfen Messer einschneiden. Eigelb und Senf verrühren und auf die Schinkenschwarte streichen. Eine dünne Schicht Semmelbrösel darüber sieben. Den Schinken unter den Grill stellen und gut 5 Minuten grillen.

Warm mit Senf, Brot und verschiedenen Salaten servieren.

JULSKINKA - SCHWEDISCHER WEIHNACHTSCHINKEN¹ JULSKINKA - SCHWEDISCHER WEIHNACHTSCHINKEN² JULSKINKA - SCHWEDISCHER WEIHNACHTSCHINKEN³ JULSKINKA - SCHWEDISCHER WEIHNACHTSCHINKEN⁴ JULSKINKA - SCHWEDISCHER WEIHNACHTSCHINKEN⁵

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEINEFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schweinefleischrezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BRATENREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Bratenrezepte)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEDISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schwedische%20K%FCche)

223 Jägerschnitzel

Jägerschnitzel

223.1 Zutaten

- 4 Schnitzel
- Champignons
- 1 Zwiebel
- ca. 50 ml Weißwein
- 200 ml Sahne
- Keimöl oder Sonnenblumenöl (Olivenöl ist nicht geeignet!)
- Wasser oder noch besser Brühe
- Salz und Pfeffer
- ein wenig Cayennepfeffer
- ein wenig Schnittlauch
- und eine Beilage

223.2 Zubereitung

- Die Champignons putzen
- Öl in eine Pfanne geben, die Champignons (wenn das Öl heiß ist) portionsweise anbraten und dann in einen anderen Topf geben
- Die Schnitzel klopfen, Fettränder einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen
- eventuell nochmals Öl in die Pfanne geben
- Die Schnitzel bei hoher Temperatur von jeder Seite etwa 3 Minuten braten (je nach Dicke)
- Die Schnitzel in den Topf zu den Champignons geben
- Die Zwiebeln bei niedrigerer Temperatur glasig anbraten
- Mit Weißwein ablöschen, etwas Brühe oder Wasser dazugeben
- 5-10 Minuten kochen lassen, derweil mit Salz, Pfeffer und ganz wenig Cayennepfeffer würzen
- Das Kochen ist wichtig, weil sonst die Soße durch den Weißwein bitter wird
- Die Soße in den Topf geben, das Ganze 10-15 Minuten leise köcheln lassen
- Zum Schluss Sahne dazugeben, abschmecken und Schnittlauch kleingeschnitten darüberstreuen

223.3 Tipps/Anmerkungen

- Als Beilage eignen sich z. B. Bratkartoffeln, Pommes Frites, Nudeln oder Reis.

JÄGERSCHNITZEL¹ JÄGERSCHNITZEL² JÄGERSCHNITZEL³

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEINEFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schweinefleischrezepte)

224 Kadala (Kichererbsen Masala)

Überblick

Rezeptmenge für:

4 Personen

Energiegehalt:

?? kcal/?? kJ

Zeitbedarf:

90 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1856: Problemlos

Kadala (Kichererbsen Masala) Wird in Kerala mit Puttu zum Frühstück gegessen.

224.1 Zutaten

1. Paste

- 1 Tasse Kokosnuss, frisch geraspelt
- 1 TL Chilis, getrocknet und zerbröckelt
- 2 EL Korianderpulver
- 1/2 TL Kurkuma
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Fenchelsamen
- 1/2 TL Pfeffer, gemahlen

2. Kichererbsen

- 1 Tasse Kichererbsen (12h eingelegt)
- 1 Tasse Wasser
- 1 TL Salz
- 1/4 TL Zimtpulver, frisch gemahlen
- 1/4 TL Nelken, frisch gemahlen
- 2 cm Ingwer, ganz
- 2 Chalotten, klein, gehackt
- 4 Chili, grün, 1x zerbrochen
- 6 Curryblätter

3. Seasoning

- 4 EL Öl
- 1 EL Senfsamen

- 1 Zwiebel, klein, gehackt
- 10 Curryblätter

224.2 Zubereitung

1. Paste

Alle Zutaten ohne Öl braun rösten. Auskühlen lassen. Mit ca. 1/2 Tasse Wasser fein mixen. Ergibt eine Paste.

2. Kichererbsen

Alle Zutaten und die Paste in einem hohen Topf ca. 50 Minuten oder bis die Kichererbsen weich sind aber noch Biss haben kochen.

3. Seasoning

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Senfsamen dazugeben (Deckel als Spritzschutz drauf legen) und die weiteren Zutaten nacheinander zufügen. 1 Minute rösten. Unter die Kichererbsen rühren und servieren.

Erfasst von: friedolin, 03.05.2005

KADALA (KICHERERBSEN MASALA)¹ KADALA (KICHERERBSEN MASALA)² KADALA (KICHERERBSEN MASALA)³ KADALA (KICHERERBSEN MASALA)⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ASIATISCHE%20K%FCcHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Asiatische%20K%FCcHE)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20INDISCHE%20K%FCcHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Indische%20K%FCcHE)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGANE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegane%20Rezepte)

225 Kaiserschmarren

Kaiserschmarren

Die Geschichte zum Namen erklärt, dass immer wann der Kaiser Franz Joseph I. als Nach-tisch gerne Palatschinken wollte, und diese den Köchen nicht gut gelangen weil sie zu dick und zerrissen waren dann wurden diese auch nicht serviert mit dem Hintergedanke: "Es ist ein SCHMARRN dies dem KAISER zu servieren"

225.1 Zutaten für 4 Personen

- 180g Mehl
- 3/8l Milch
- 8 Eier
- 4EL Sahne
- 50g Butter
- 30g Rosinen
- 80-100g Zucker
- Puderzucker zum bestäuben

225.2 Zubereitung

- Mehl, Milch und Eigelb glattrühren.
- Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und Zusammen mit der Sahne untermengen.
- Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse einfüllen, Rosinen einstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° backen.
- Wenn die Unterseite des Schmarrens goldbraun ist, mit zwei Gabeln wenden und in ca. 3 cm große Stücke reißen. Mit Zucker bestreuen und fertig backen.
- Den Kaiserschmarren auf eine vorgewärmte Platte stürzen und mit Puderzucker bestreut ser-vieren. Die Marillenmarmelade getrennt dazureichen.

Erfasst von BENNY PARTH¹ am 22.08.2011

KAISERSCHMARREN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ABENNY%20PATH](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ABenny%20Path)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

226 Kaiserschmarrn

226.1 Kaiserschmarrn - Rezept 1

Druckversion

Portionen: 3-4

Zubereitungszeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1871

Nährwerte je 100 Gramm

Brennwert: 1.459 kJ

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Ja

226.1.1 Zutaten

- 300 g Mehl
- 0,5 l Milch
- 6 Eier
- 50 g zerlassene Butter
- 80 g Rosinen
- 2 EL Rum
- Salz
- Fett zum Backen
- Zucker zum Karamellisieren
- Puderzucker zum Bestreuen
- Kompott, Apfelmus, Preiselbeeren, Hollerröster oder Eis

226.1.2 Zubereitung



Abb. 1872: Serviervorschlag für Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren und Apfelmus

Teig:

- Eier trennen, Teig aus Mehl, Milch und Eigelb herstellen
- zerlassene Butter unterrühren
- Rum unterrühren
- Eischnee unterziehen
- leicht salzen

Backen:

- Fett in Pfanne erhitzen
- ca. 1cm hoch Teig eingießen
- anbacken lassen, Rosinen einstreuen, umdrehen, anbacken lassen
- in etwas größere Stücke zerstoßen, goldgelb backen lassen
- nach Belieben etwas zuckern und kurz rösten (karamellisieren)

226.1.3 Servieren

- Schmarrn auf Teller anrichten
- Mit Puderzucker bestreuen
- Mit Kompott, Preiselbeeren, Heidelbeeren, Apfelmus oder Eis servieren

226.2 Kaiserschmarrn - Rezept 2

226.2.1 Zutaten für 1 Portion

- 3 Eigelb
- 3 Eiklar (Eiweiß)

- 100ml Milch
- 45g Mehl
- etwas abgeriebene Zitronenschale von unbehandelten Zitronen
- 1,5g Salz
- 4,5g Vanillezucker
- 20g Zucker
- Rosinen oder Rumrosinen
- 20g geklärte Butter oder Butterschmalz zum backen
- 30g frische Butter
- Puderzucker

226.2.2 Zubereitung

- Aus Eigelb, Milch und Mehl einen glatten Teig rühren und etwas Zitronenschale reinreiben.
- Salz zum Eiklar geben und steif schlagen. Kurz bevor es ganz steif ist Zucker und Vanillezucker zugeben und weiterschlagen. Der Eischnee ist perfekt, wenn man die Schüssel umdrehen kann und nichts rausfällt.
- Dann den Eischnee vorsichtig unter die Eigelb-Masse ziehen.
- In einer beschichteten Pfanne mit dickem Boden geklärte Butter (oder Butterschmalz) erhitzen und den Teig hineingeben. Jetzt die Rumrosinen gleichmäßig darauf verteilen. Sobald der Teig leicht angebräunt ist, die ganze Pfanne bei 200 Grad auf der mittleren Stufe in den Ofen schieben. Nach 8 Minuten ist der Kaiserschmarrn fertig gebacken.
- Wer möchte kann ihn jetzt noch karamellisieren. Dazu den Kaiserschmarrn in der Pfanne vierteln, etwas Butter in die Lücken geben und Zucker reinstreuen. Sobald der Zucker karamellisiert, den Kaiserschmarrn mit zwei Pfannenwendern in mundgerechte Stücke rupfen, auf einen Teller geben und mit Puderzucker bestäuben. Fertig. Dazu unbedingt Zwetschgenröster servieren!

KAISERSCHMARRN¹ KAISERSCHMARRN²

NL:KOOKBOEK/KAISERSCHMARREN³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIER-%20UND%20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Eier-%20und%20Mehlspeisen)

³ [HTTP://NL.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOOKBOEK%2FKAISERSCHMARREN](http://nl.wikibooks.org/wiki/Kookboek%2FKaiserschmarren)

227 Karelische Pirogge

Überblick

Rezeptmenge für:

20-30 Stück

Energiegehalt:

?? kcal/?? kJ

Zeitbedarf:

90 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1880: Mittel

Karelische Pirogge Karelische Piroggen sind eine Spezialität der finnischen Küche. Sie wurden ursprünglich in Finnisch Karelien am Ladogasee (*Laatokan Karjala*) gebacken, sind heute jedoch in ganz Finnland weit verbreitet.

227.1 Zutaten

227.1.1 Füllung

- 2 dl Wasser
- 2 dl Reis
- 8 dl Milch
- 1 TL Salz

(Orig.Gerstenbrei [Graupen])

227.1.2 Teig

- 2 dl Kaltes Wasser
- 1 TL Salz
- 1,5 dl Weizenmehl
- 3,5 dl Roggenmehl

227.1.3 Anstrich

- 1 dl Wasser
- 50 g Margarine

227.1.4 Eibutter

- 1 Gekochtes Ei (10 min)
- 50 g Butter
- 0,25 TL Salz

227.2 Zubereitung

- Wasser aufkochen, Reis hinzufügen. Kochen, bis der Reis das Wasser aufgesogen hat. 4 dl Milch hinzufügen, den Rest später. Auf kleiner Flamme 40-50 min köcheln lassen, ab und zu umrühren. Fertigen Milchreis mit Salz würzen.
- Den Teig kneten, bis er geschmeidig ist und nicht mehr an den Händen haften bleibt. Runde Scheiben sehr dünn auswalken (20-25). Dies geht am besten mit einer speziellen dünnen Holzrolle, die in Finnland erhältlich ist. Auf jede Scheibe einen gehäuften Esslöffel Füllung geben, dann den Rand nach innen falten und mit Gabel festdrücken.
- Mit 300°C 15 Minuten backen.
- Die Anstrichzutaten aufkochen und dann die aus dem Ofen kommenden Piroggen damit bestreichen. (Besonders den Teigrand, damit dieser nicht austrocknet.)
- Ei, Butter und Salz miteinander vermischen. Am besten schneidet man die Eier zuerst mit einer Eierharfe klein und vermischt sie und die Butter danach mit einer Gabel.

Erfasst von: Saippuakauppias, am 04.02.2006

KARELISCHE PIROGGE¹ KARELISCHE PIROGGE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FINNISCHE%20K%FCcHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Finnische%20K%FCcHE)

228 Kartoffel-Käseauflauf

Druckversion

Kategorie: AUFLÄUFE¹

Portionen: 4

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Schwierigkeitsgrad:

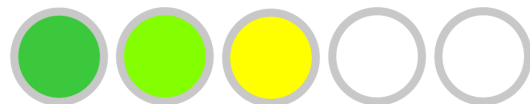


Abb. 1895

Hinweise

Vegetarisch: Ja (OVO-VEGETARISCH²)

Alkohol: Nein

228.1 Zutaten

- 800g Kartoffelbrei
- 200ml Sojamilch
- 100g VEGANER SCHMELZKÄSE³ und 150g VEGANER PARMESAN⁴
- 3 Eier
- 50g Weizenmehl
- 5ml Olivenöl
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat
- Kräuter: Petersilie, Schnittlauch

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AAUFL%C3%A4UFE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AAufl%C3%A4ufe)

² [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/OVO-VEGETARISMUS](http://de.wikipedia.org/wiki/Ovo-vegetarismus)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/VEGANES_LEBENS%3A_ERN%C3%A4HRUNG%3A_ALTERNATIVEN%3A_K%C3%A4SEERSATZ_PRODUKTE%23SCHMELZK.C3.A4SE](http://de.wikibooks.org/wiki/Veganer_Lebens%3A_Ern%C3%A4hrung%3A_Alternativen%3A_K%C3%A4seersatz_Produkte%23Schmelzk%C3%A4se)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/VEGANES_LEBENS%3A_ERN%C3%A4HRUNG%3A_ALTERNATIVEN%3A_K%C3%A4SEERSATZ_PRODUKTE%23PARMESAN-ERSATZ](http://de.wikibooks.org/wiki/Veganer_Lebens%3A_Ern%C3%A4hrung%3A_Alternativen%3A_K%C3%A4seersatz_Produkte%23Parmesan-Ersatz)

228.2 Zubereitung

- Eier aufschlagen und Eigelbe vom Eiklar trennen.
- Sojamilch, Olivenöl, Eigelb, Weizenmehl und Gewürze in den Kartoffelbrei rühren.
- 50g Schmelzkäse und die Kräuter schneiden und mit 100g Parmesan in den Kartoffelbrei rühren.
- Eiklar zu EISCHNEE⁵ steifschlagen.
- Kartoffelbrei und Eischnee langsam und vorsichtig ohne zu rühren unterheben. Die Massen sollen sich etwas mischen aber ohne den Schaum des Eischnees zu sehr zu beschädigen.
- Den restlichen Käse auf den Auflauf streuen.
- Auflauf im vorgeheizten Backofen eine halbe Stunde bei 180 Grad backen.

228.3 Zwiebelkuchen Variante

Für eine Variante Typ "ZWIEBELKUCHEN⁶" werden einfach 1-3 Zwiebeln in der Pfanne angebraten und mit der Sojamilch in die Kartoffelmasse gemischt.

KARTOFFEL-KÄSEAUFLAUF⁷ KARTOFFEL-KÄSEAUFLAUF⁸ KARTOFFEL-KÄSEAUFLAUF⁹

5 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/EISCHNEE](http://de.wikipedia.org/wiki/Eischnee)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F_ZWIEBELKUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_Zwiebelkuchen)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20AUFL%4UFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Aufle4ufe)

9 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

229 Kartoffel-Lebkuchen

Kartoffel-Lebkuchen

229.1 Zutaten

- 500 g Kartoffel
- 450 g Mehl
- 3 Päck Backpulver
- 750 g Zucker
- 6 Eier
- 500 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Zitronat
- 100 g Orangeat
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
- Oblaten (runde oder eckige)
- eventuell Schokoladenkuvertüre und Puderzucker

229.2 Zubereitung

- Die Kartoffeln, am besten schon einen Tag vorher, wie Pellkartoffel kochen.
- Die Kartoffeln pellen und zu einen Brei fein reiben, zerstampfen oder zerquetschen.
- Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zum Kartoffelbrei geben.
- Das Zitronat und Orangeat fein hacken und ebenfalls dazu geben.
- Die Eier, den Zucker, die gemahlene Haselnüsse und den Zimt zu dem Ganzen geben.
- Alles sorgfältig und gut verkneten.
- Den Teig auf die Oblaten streichen.
- Die Lebkuchen bei 175°C (E-Herd) / 150°C (Umluft) circa 20 Minuten backen.

229.3 Tipps/Anmerkungen


- Die Lebkuchen können nach belieben mit Schokoladenkuvertüre oder einer Glasur aus Puderzucker überzogen werden.
- Man kann verschieden große Oblaten verwenden.

KARTOFFEL-LEBKUCHEN¹ KARTOFFEL-LEBKUCHEN² KARTOFFEL-LEBKUCHEN³ KARTOFFEL-LEBKUCHEN⁴

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEIHNACHTSGEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Weihnachtsgeb%E4ck)

230 Kartoffelpfanne mit Forelle und Erbsenschoten

Überblick

Kategorie(n):	Kartoffelgerichte
Rezeptmenge für:	2 Personen
Energiegehalt:	kcal
Zeitbedarf:	20 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	
Kosten:	Abb. 1903: Leicht ca. €

230.1 Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 Esslöffel Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 6 große Kartoffeln
- 2 Stück Forelle oder Seelachs (tiefgekühlt), am besten frisch
- 1 Hand Erbsenschoten
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel gehackte, geröstete Mandeln
- 2 Messerspitzen Chili
- Salz

230.2 Zubereitung

Die Zwiebel mit dem Öl leicht anschwitzen. Die in Würfel geschnittenen Kartoffeln hinzufügen und 5 min dünsten. Dann den in Stücke geschnittenen Fisch hinzufügen und ca 1 min weiter dünsten (Deckel drauf!!!). Dann die Erbsenschoten dazu, heiß werden lassen und dann den Honig, die gehackten Mandeln und den Chili hinzufügen. Mit Salz abschmecken.

KARTOFFELPFANNE MIT FORELLE UND ERBSENSCHOTEN¹ KARTOFFELPFANNE MIT FORELLE UND ERBSENSCHOTEN² KARTOFFELPFANNE MIT FORELLE UND ERBSENSCHOTEN³ KARTOFFELPFANNE MIT FORELLE UND ERBSENSCHOTEN⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20KARTOFFELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Kartoffelgerichte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fischgerichte)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%FCche)

231 Kartoffelsalat

Kartoffelsalat wird aus Kartoffeln hergestellt, die mit weiteren Zutaten angerichtet werden.

231.1 Salatkartoffeln

Geeignet für die Herstellung von Kartoffelsalat sind festkochende KARTOFFELN¹.

231.2 Zubereitung

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Die Zutaten zum Kartoffelsalat unterscheiden sich je nach Region.

231.2.1 Zubereitung für Eilige und Wärmeempfindliche

Wenn's eilt und wer sich nicht gerne die Finger verbrennt, kann die Kartoffeln im rohen, geschälten und kalten Zustand, bereits in Scheiben schneiden und sie in einem Sud aus Bouillon mit etwas Olivenöl und Schnittlauch (auch getrocknetem) garen. Abschöpfen, erkalten lassen - et voilà - fertig zur weiteren Verarbeitung.

231.2.2 Süddeutscher Kartoffelsalat

In Süddeutschland ist es üblich, den geschnittenen Kartoffeln einen heißen Sud aus FLEISCHBRÜHE², ESSIG³ und ÖL⁴ zuzusetzen sowie kleingehackte ZWIEBELN⁵ unterzumischen. Gelegentlich werden kleine Speckbrocken, Salat-Gurkenschnipsel oder Scheiben und andere Zutaten z. B. Petersilie, Schnittlauch aber auch Feldsalat hinzugefügt.

Gewürzt wird mit Salz und Pfeffer, auch Kümmel ist beliebt.

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20KARTOFFEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Kartoffel)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20FLEISCHBR%FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Fleischbr%FChe)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ESSIG](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Essig)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20%2D6L](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20%2D6L)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ZWIEBEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Zwiebel)

231.2.3 Norddeutscher Kartoffelsalat

Weiter nördlich gibt man ZUCKER⁶ an die Salate: Die geschnittenen mittelfesten Pellkartoffeln kommen heiß in eine kalte Mischung aus 3 Teilen KRÄUTERESSIG⁷ und 1 Teil Wasser zusammen mit einer sehr fein gehackten ZWIEBEL⁸, etwas PFEFFER⁹, ZUCKER¹⁰ und ÖL¹¹. Nach dem Abkühlen gibt man kurz vor dem Servieren etwas MAYONNAISE¹² hinzu.

Teilweise werden anstelle von MAYONNAISE¹³ heiße, ausgelassene SPECKWÜRFEL¹⁴ hinzugegeben.

231.2.4 Westdeutscher Kartoffelsalat

In Westdeutschland wird der Kartoffelsalat mit MAYONNAISE¹⁵ angemacht. Dabei kann die MAYONNAISE¹⁶ mit Essig, Öl und auch Milch verdünnt werden. Verschiedene Senfsorten (Scharfer, Süßer, Honigsenf) bei der zubereitung der MAYONNAISE¹⁷ ergeben interessante rheinische Varianten. Hinzu kommen gehackte Essiggurke, Apfel, Zwiebel, auch grüne Erbsen und Tomatenstückchen. Als Garnierung können Petersilienzweige und gekochte Eier verwendet werden.

Im Sommer macht eine in dünne Scheiben geschnittene Salatgurke den Kartoffelsalat schön frisch und leicht.

231.2.5 Französischer Kartoffelsalat

vgl. CHARIVARI (KARTOFFELSALAT)¹⁸

231.3 Kartoffelsalat als Beilage

Kartoffelsalat wird sehr vielfältig eingesetzt. Man kann ihn zu Würstchen und Kotelett oder Schnitzel (siehe auch: WIENER SCHNITZEL¹⁹), zu gebratenem Fisch oder vielen anderen Gerichten essen. Allerdings ist Kartoffelsalat einer der wenigen Salate, die eine reine Beilagefunktion haben. Häufig wird er auch im gemischten Salatbuffet als eine von vielen Salatsorten serviert.

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ZUCKER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Zucker)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ESSIG](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Essig)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ZWIEBEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Zwiebel)

9 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20PFEFFER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Pfeffer)

10 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ZUCKER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Zucker)

11 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20OLIVEN%F6L](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Oliven%F6L)

12 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MAYONNAISE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Mayonnaise)

13 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MAYONNAISE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Mayonnaise)

14 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SPECK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Speck)

15 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MAYONNAISE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Mayonnaise)

16 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MAYONNAISE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Mayonnaise)

17 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MAYONNAISE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Mayonnaise)

18 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20CHARIVARI%20%28KARTOFFELSALAT%29](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Charivari%20%28Kartoffelsalat%29)

19 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20WIENER%20SCHNITZEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Wiener%20Schnitzel)

KARTOFFELSALAT²⁰ KARTOFFELSALAT²¹

20 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

21 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SALATREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Salatrezepte)

232 Kaspreßknödel

Druckversion

Kategorie: HAUPTSPEISE¹

Portionen: 4

Kaspreßknödel (im Salzburgischen), hochdeutsch entsprechend *Käsepreßknödel*, in Kärnten **Kasleiberlan** (*Käseleibchen*). Fleischlose Hauptspeise oder Suppeneinlage. Insbesondere für das Salzburgische typisch.

232.1 Zutaten

1. 25 dag Knödelbrot
2. ca. 2 dl Milch
3. 3 Eier
4. 1 Zwiebel
5. 1 Bund Schnittlauch
6. 25 dag Käse gewürfelt²
7. Knoblauch, Salz, Pfeffer, Mehl

232.2 Utensilien

1. Weitling
2. Pfanne³

232.3 Zubereitung

Man schwitze Knoblauch und Zwiebeln an, versprudle Milch und Eier, menge damit das Knödelbrot und den Käse, gebe die Zwiebeln und den Schnittlauch bei und verknete dies zu einem

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AHAUPTSPEISE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AHauptspeise)

² Z.b.: [GOUDA^{HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20GOUDA}](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Gouda) .

³ Vorzüglich [TEFLONBESCHICHTET^{HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20TEFLON}](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Teflon) .

Teig, den man mit Salz und Pfeffer würze. Mit Mehl kann man allenfalls den Teig verdicken. Den Teig forme man zu Leiberln⁴, die man langsam in Öl brate.

232.4 Variante

- Man kann die Knödelmasse mit Speckwürfeln vermengen.
- Knödel vom Vortag kann man, ev. mit einem Ei, anrösten, um sie wieder frisch zu machen.

232.5 Fußnoten

KASPRESSKNÖDEL⁵

⁴ Ca. so groß, wie FASCHIERTE LEIBERLN ^{[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/FASCHIERTE%20LEIBERLN](http://de.wikibooks.org/wiki/Faschierte%20Leiberln)}.

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

233 Kalafkalsch

KhLav Kalash (bzw. Kololak)

Das aus der Fernsehserie „Die Simpsons“ bekannte Fleischspießchen ist eigentlich ein armenisches Gericht (Kololak) und letztendlich nicht mehr als eine Hackfleisch-„Zigarre“ mit Zwiebeln. Die Fusseln kommen beim Original allerdings nicht vor, was sich nur mit der mangelnden Hygiene des Straßenverkäufers erklären lässt! ;) Das Rezept:

233.1 Zutaten

- 1500 g Rinderhack (gemischtes Hack geht auch)
- 3-4 rote Zwiebeln
- 2-3 Eigelb
- 2 Tassen Paniermehl
- 4-5 kleine Tomaten
- 2 EL gehackte Petersilie
- 4 Knoblauchzehen
- Chilipulver
- Salz
- Pfeffer

233.2 Zubereitung

- Die Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten sehr klein schneiden (am besten mit einem Mixer oder der Küchenmaschine) und alles zusammen mit dem Hackfleisch, Paniermehl und Eigelb in eine Schüssel geben.
- Anschließend den Knoblauch und die anderen Gewürze hinzugeben und die Masse kräftig durchkneten, so dass sich alles schön verteilt und eine sämige Masse entsteht. Nach dem Durchkneten alles nochmal abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.
- Die Masse zu kleinen „Zigarren“, 12 bis 14 cm lang, 3 bis 4 cm Durchmesser, formen und anschließend auf Schaschlikspieße stecken.
- Die KhLav Kalash auf dem Grill oder in der Pfanne garen, bis sie schön durch sind und mit einer Dose Krabbensaft servieren!

233.3 Tipps/Anmerkungen

- Die Schaschlikspieße sollten möglichst aus Holz sein, da Metallspieße ziemlich heiß werden und Kalafkalsch ist ja schließlich Finger-Food! ;) Auch sollten sie relativ dick sein, da die Spieße sonst knicken könnten, notfalls gehen auch zwei dünne Spieße.
- Damit die Kalafkalsch nicht zusammenkleben, einfach mit Eigelb einreiben oder in ein wenig Weckmehl wenden, dies gibt auch eine leckere Kruste.

233.4 Warnung

- Verzehr innerhalb von 24 Stunden empfohlen
- Auch gut gekühlt nicht wesentlich länger aufbewahren.

KHLAV KALASH¹ KHLAV KALASH² KHLAV KALASH³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20RIND-%20UND%20KALBFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Rind-%20und%20Kalbfleischrezepte)

234 Kirschenmichel

234.1 Zutaten

- 8 alte Brötchen oder Zwieback
- etwa $\frac{3}{4}$ l Milch (je nach Alter der Semmeln)
- 1 Prise Salz
- Zitronenschale
- 60-80g Zucker
- 2-3 Eier
- $\frac{3}{4}$ -1kg saftige Äpfel oder dunkle Kirschen, Zwetschgen
- 50g Rosinen (bei Äpfeln)
- zum Backen: 30g Butter

234.2 Zubereitung

- Brötchen in Scheiben schneiden
- Milch, Salz, abgeriebene Zitronenschale, Zucker und Eier gut verschlagen, über geschnittene Brötchen gießen, durchziehen lassen.
- Äpfel schälen, in feine Scheiben schneiden oder Kirschen bzw. Zwetschgen gut waschen, abtropfen lassen, entsteinen; Rosinen waschen, brühen, abtropfen lassen.
- In gefettete Auflaufform abwechselnd eine Lage eingeweichte Brötchen, eine Lage vorbereitetes Obst und evtl. Weinbeeren geben, oberste Lage Brötchen; oder Brötchenmasse mit Obst gemischt einfüllen.
- Rest der Eiermilch darüber gießen, mit Butterflocken belegen, in vorgeheizter Röhre (200°C) etwa $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Stunde backen.

KIRSCHENMICHEL¹ KIRSCHENMICHEL² KIRSCHENMICHEL³ KIRSCHENMICHEL⁴

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%2F%20E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%2F%20E4ck%20und%20Kuchen)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%2FCcHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%2FCcHe)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHW%2F%20SCHW%2F%20E4BISCHE%20K%2FCcHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schw%2F%20E4Bische%20K%2FCcHe)

235 Klare Gemüsesuppe

Vorbereitung: ca. 30 min Garzeit: ca. 20 min

235.1 Zutaten

- 0,75 kg Gemüse nach Bedarf
 - Karotten
 - Kartoffeln
 - Lauch
 - Erbsen
 - Blumenkohl
 - Kohlrabi
 - eine Zwiebel
 - Brokkoli
 - etc.
- 0,3 kg Fett
 - Schmalz oder Butter
- 1 Liter heißes Wasser
- Salz
- zusätzliche Kraut|Kräuter und Gewürze nach Bedarf
 - Pfeffer
 - Majoran
 - Petersilie
 - Schnittlauch
 - geriebener Muskat
 - Wacholderbeeren

235.2 Zubereitung

- Gemüse und Kräuter putzen (schälen), waschen und in Streifen, Scheiben oder Würfel schneiden.
- Das Fett in einem Topf erhitzen, bis dieses vollständig in den flüssigen Aggregatzustand übergeht.
- Das zerteilte Gemüse im flüssigen Fett kurz anrösten.
- Fett und Gemüse vorsichtig mit dem heißen Wasser aufgießen.
- Die Suppe mit den vorbereiteten Kräutern und Gewürzen vermengen, abschmecken, und 20 Minuten zugedeckt kochen lassen.

KLARE GEMÜSESUPPE¹ KLARE GEMÜSESUPPE²

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf6PFE)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

236 Knoblauchsuppe

Knoblauchsuppe mit Rahm

236.1 Zutaten für 4 Personen

- 8 - 10 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 7 dl Bouillon
- 2 EL Schnittlauch
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Crème fraîche

236.2 Zubereitung

Knoblauch schälen und fein hacken. In der heißen Butter gut andünsten, ohne dass er braun wird. Mit dem Mehl überstäuben, kurz dünsten und mit der Bouillon ablöschen. Auf kleinem Feuer 15 Minuten kochen lassen.

Crème fraîche dazurühren und kurz ohne zu Kochen erwärmen. Mit fein geschnittenem Schnittlauch überstreuen und sehr heiß servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

KNOBLAUCHSUPPE MIT RAHM¹ KNOBLAUCHSUPPE² KNOBLAUCHSUPPE³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf%20F6Pfe)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20KNOBLAUCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Knoblauchrezepte)

237 Knochensalat

Überblick

Kategorie(n):
Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf

Vegetarisch, Halloween-Gericht
12 Personen
ca. 440 kcal / Portion
60 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1946: Problemlos

237.1 Zutaten

- 300 g Quark (Magerquark)
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 300 g Joghurt (Magermilchjoghurt)
- 4 EL Essig (Weißweinessig)
- Salz
- Pfeffer, weißer
- Pfeffer, schwarz grobgemahlen
- 1000 g Kürbis, Hokkaido
- 500 g Nudeln (schwarze Spaghetti)
- 500 g Nudeln (eingefärbte Nudeln)
- 1 Paprikaschote(n), rote
- 4 Lauchzwiebel(n)
- 6 EL Olivenöl
- Chilipulver
- Schnittlauch, Basilikum und Chilischoten zum Garnieren

237.2 Zubereitung

Quark, Frischkäse und Joghurt mit Milch und Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbis schälen und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden. "Knochen" ausschneiden oder ausstechen. Die Nudeln in kochendem Salzwasser 10–14 Minuten garen. Kürbisknochen in einem Topf mit Salzwasser (1 Teelöffel auf 1L Wasser) 3–4 Minuten köcheln. Beides abgießen und abtropfen lassen. Paprika und Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Von beidem ein wenig zum Garnieren zurücklegen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Paprikawürfel

und Lauchzwiebeln darin andünsten. Nudeln und Kürbisknochen dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Dip in eine Schüssel geben. Mit Schnittlauch, restlichem Paprika, Lauchzwiebeln und Chilischoten garnieren. Die Nudeln auf Tellern anrichten. Mit Basilikum garnieren. Dip dazu reichen.

237.3 Siehe auch

- HALLOWEEN¹

KNOCHENSALAT² KNOCHENSALAT³

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/HALLOWEEN](http://de.wikipedia.org/wiki/Halloween)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

238 Brotlaibchen

Druckversion

Brotlaibchen oder Bauernlaibchen sind entgegen ihres Namens Kekse.

238.1 Zutaten

- 5 dag¹ glattes Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 3 Eiklar
- 20 dag Staubzucker
- 12 dag Kochschokolade (gerieben)
- 10 dag Walnüsse (gerieben)
- 16 dag Kokosett
- 2-3 Esslöffel Rum
- 1 Pkg. Vanillezucker

238.2 Zubereitung

Eiklar zu Schnee schlagen. Mit Staubzucker und Vanillezucker weiter zu steifem Schnee schlagen. Rum, Nüsse, Kokosett, Mehl und Backpulver unter die Schneemasse heben. Aus der Masse kleine Kugeln formen, in Staubzucker wälzen und bei 180°C backen.

KATEGORIE:KOCHBUCH/ WEIHNACHTSGEBÄCK² KATEGORIE:KOCHBUCH/ ÖSTERREICHISCHE KÜCHE³ KATEGORIE:KOCHBUCH/ ALLE REZEPTE⁴

1 Dekagramm; 1 dag = 10 Gramm

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEIHNACHTSGEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Weihnachtsgeb%e4ck)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20D6STERREICHISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20D6sterreichische%20K%fcche)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

239 Eiskaffee

Der **Eiskaffee** ist ein schwacher Milchkaffee mit Eis, ideal für den Sommer oder zum erfrischen zwischendurch.

239.1 Zutaten & Präparation

Zutaten:

- 2 Kugeln Vanilleeis
- 250 ml Milch
- 100 ml Kaffee
- Schlagsahne
- Kakao zum Bestreuen

Zubereitung: Die Zutaten auf zwei Longdrink-Gläser aufteilen.

KATEGORIE:KOCHBUCH/ DESSERTS¹ KATEGORIE:KOCHBUCH/ EIS² KATEGORIE:KOCHBUCH/ ALLE REZEPTE³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Eis)
³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

240 Kartoffelgratin

Druckversion

Portionen: 4

Zubereitungszeit: 1–1,5 Stunden

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1961

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Dieses Kartoffelgratin ist eine – etwas üppige – Beilage, besonders zu Fleischgerichten mit wenig Sauce. Man kann es auch als eigenes Gericht servieren, besonders wenn man es mit weiteren Zutaten wie z. B. Lauch, Champignons, Kochschinken, Hackfleisch o. ä. ergänzt.

240.1 Zutaten

- 400–500 g festkochende Kartoffeln
- 200 ml Milch
- 50 ml Sahne
- evtl. 1 Schalotte oder kleine Zwiebel
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack auch etwas geriebene Muskatnuss
- Käse nach Geschmack, z. B. Edamer, Raclette oder Greyezer
- Butter

240.2 Zubereitung

- Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden
- Kartoffeln mit Milch, Sahne, gehackter Schalotte und Gewürzen 5–10 Minuten sanft kochen bis die Flüssigkeit eine leicht sämige Konsistenz hat

- Eine feuerfeste Form buttern, die Kartoffeln mit der Flüssigkeit hineingeben, den geriebenen oder kleingewürfelten Käse darübergeben, einige Butterflocken darauf setzen
- Im vorgeheizten Backofen bei 180–190 °C ca. 50 min garen bis der Käse goldgelb überbacken ist

240.3 Anmerkung

Durch das Vorkochen der Kartoffeln in der Milch-Sahne-Mischung sind sie am Ende mit Sicherheit gar, das Gratin bleibt saftig und wird nicht zu stark gebräunt.

Reste können am nächsten Tag püriert mit Brühe zu einer Kartoffelsuppe verarbeitet werden.

KATEGORIE:KOCHBUCH/ BEILAGE¹ KATEGORIE:KOCHBUCH/ KARTOFFELGERICHTE² KATEGORIE:KOCHBUCH/ AUFLÄUFE³ KATEGORIE:KOCHBUCH/ ALLE REZEPTE⁴

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BEILAGE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Beilage)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20KARTOFFELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Kartoffelgerichte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20AUFLAEUFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Auflaeufe)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

241 Kartoffelsuppe mit Zucchini und Gorgonzola

Druckversion

Kategorie: SUPPEN UND EINTÖPFE¹

Portionen: 4

Schwierigkeitsgrad:

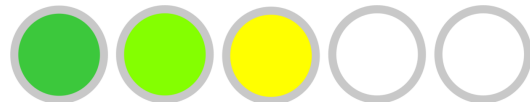


Abb. 1962

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Kartoffelsuppe mit Zucchini und Gorgonzola

241.1 Zutaten für 4 Portionen

- 300ml Gemüsebrühe
- 6 Kartoffeln
- 1 Zucchini
- 100g Blauschimmelkäse

241.2 Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Anschließend ca. 20 Min. in der Gemüsebrühe kochen lassen. Nach ca. 15 Min. die in Würfel geschnittene Zucchini dazugeben. Anschließend das Ganze mit dem Pürierstab zerkleinern. Nun den geschnittenen Käse hinzugeben und zerfließen lassen.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ASUPPEN%20UND%20EINT%F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3ASuppen%20und%20Eint%F6pfe)

Erfasst von: Thorsten Alge, am 29.09.2007

KATEGORIE:KOCHBUCH/ ALLE REZEPTE² KATEGORIE:KOCHBUCH/ SUPPEN UND EINTÖPFE³

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eint%F6Pfe)

242 Kochkäse



Abb. 1963: hausgemachter Kochkäse mit „Musik“ auf Bauernbrot

Kochkäse ist ein Sauermilchkäse, der durch Erwärmen eine dauerhaft zähflüssige, streichfähige Konsistenz hat. Er ist deutlich länger haltbar als seine Zutaten.

242.1 Zutaten

- 125 g Butter
- 1 Rolle Harzer Käse, Handkäse o. ä. (200 g)
- 1 Becher Schlagsahne (200g)
- 250g Quark
- 1 TL Kümmel (nach Geschmack)

Alle Zutaten eine Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Für das Ergebnis ist der Reifegrad des Harzers entscheidend. Er sollte möglichst reif und glasig sein, wenn ein kräftiger Geschmack erwünscht ist.

242.2 Zubereitung

- Die Butter im Wasserbad schmelzen. Die Schüssel muss groß genug sein, um alle Zutaten aufzunehmen. Ideal ist ein Simmertopf.
- Den Harzer Käse würfeln, zur geschmolzenen Butter geben und unter Rühren einschmelzen bis eine homogene Masse entsteht. Eventuell den Kümmel zugeben.
- Die Sahne einrühren und alles mit einem Schneebesen oder Handrührgerät verarbeiten.
- Vom Feuer nehmen, den Quark ebenfalls gründlich unterrühren.
- Falls sich Klümpchen gebildet haben alles durch ein Sieb streichen.
- In Schüsseln oder Gläser füllen, mindestens sechs Stunden kaltstellen.

242.3 Servieren

Kochkäse wird zu Bauernbrot gereicht. In Hessen auch mit „Musik“, eingelegten Zwiebeln.

Für die „Musik“ 2 große Zwiebeln in Ringe oder größere Würfel schneiden, in ein Sieb geben und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Zwiebeln mit je einem Schnapsglas neutralem Pflanzenöl, Essig und Wasser, sowie einem TL Senf, Salz, Pfeffer und etwas Zucker gründlich vermischen (z. B. in einem Schraubglas schütteln) bis die Flüssigkeit emulgiert. Etwa zwei Stunden ziehen lassen und zum Kochkäse reichen.

KATEGORIE:KOCHBUCH/ ALLE REZEPTE¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

243 Käsefladen

Druckversion

Kategorie:	KÄSEGERICHTE ¹
Portionen:	4-8
Zubereitungszeit:	1 h
Zeit bis Servierung:	1,5 - 2 h
Hinweise	
Vegetarisch:	Ja
Alkohol:	Nein

Der **Käsefladen** ist ein Gericht aus der Schweiz und aus Vorarlberg.

243.1 Zutaten

243.1.1 Teig

- 300 Gramm Mehl
- 20 Gramm Hefe
- etwas Salz
- Wasser

243.1.2 Belag

- 300 Gramm verschiedene Käsesorten (z.B.: Bergkäse, Greyerzer, Appenzeller und ähnliche)
- 2 Eier
- etwas Milch
- 2 grosse Zwiebeln
- Salz und Pfeffer

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3A%E4SEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3A%E4segerichte)



Abb. 1964: Käsefladen

243.2 Zubereitung

243.2.1 Hefeteig

Mehl, Hefe, Salz und Wasser vermischen und einen Hefeteig herstellen. Diesen Teig an einem warmen Ort 1/2 Stunde gehen lassen.

243.2.2 Belag

Den Käse fein reiben, Zwiebeln klein hacken, mit Eiern, Milch und den Gewürzen vermengen.

243.2.3 Fertigstellung

Teig auswalken, mit dem Belag bestreichen und bei 180 - 200 Grad ca. 1/2 bis 3/4 Stunde goldbraun backen.

KATEGORIE:KOCHBUCH/ SCHWEIZER KÜCHE² KATEGORIE:KOCHBUCH/ ÖSTERREICHISCHE KÜCHE³ KATEGORIE:KOCHBUCH/ ALLE REZEPTE⁴

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEIZER%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schweizer%20K%C3%BChe)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20%D6STERREICHISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20%26sterreichische%20K%C3%BChe)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

244 Kölscher Kaviar

244.1 Zutaten

- 200 g gute Flönz (gekochte Blutwurst)
- 1 Zwiebel
- 1 Röttgelchen
- Butter zum Bestreichen

244.2 Zubereitung

Die Blutwurst häuten und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Blutwurst und Zwiebelringe auf einem Teller anrichten. Mit dem Röttgelchen und der Butter servieren.

KATEGORIE:KOCHBUCH/ ALLE REZEPTE¹ KATEGORIE:KOCHBUCH/ DEUTSCHE KÜCHE² KATEGORIE:KOCHBUCH/ KÖLNER KÜCHE³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%FCche)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20K%F6LNER%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20K%F6lner%20K%FCche)

245 Pfitzauf



Abb. 1965: Pfitzaufform aus Steingut

Pfitzauf ist ein traditionelles Eiergebäck der schwäbischen Küche. Der Teig besteht aus Milch, Mehl, Butter, Salz und Eiern. Man benötigt spezielle Pfitzaufformen aus glasiertem Ton; stehen diese nicht zur Verfügung, lassen sich auch Tassen als Backformen verwenden.

245.1 Rezept von 1840

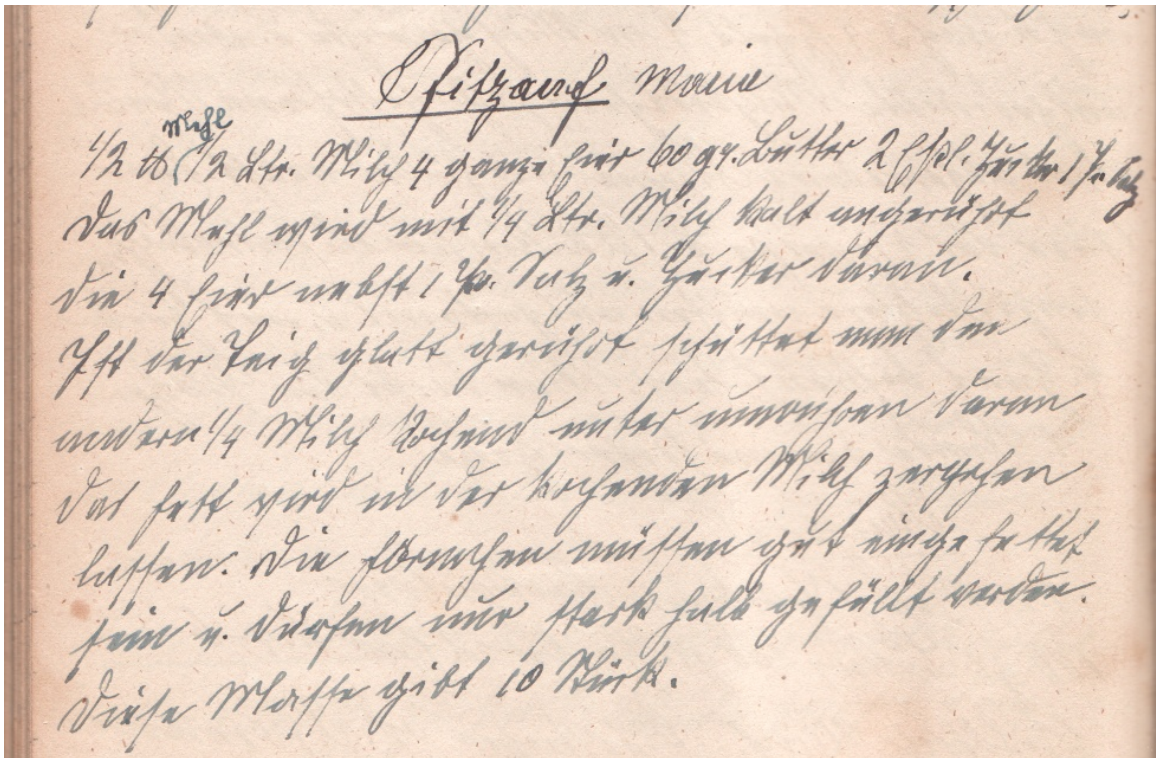


Abb. 1966

von Madame C. Warnkönig, Villingen

1/2 Pfund Mehl, 1/2 Ltr. Milch, 4 ganze Eier, 60gr. Butter, 2 Esslöffel Zucker/Salz das Mehl wird mit 1/4 Ltr. Milch kalt umgerührt, die 4 Eier nebst 1 Essl. Salz u. Zucker daran. Ist der Teig glatt gerührt schüttet man den anderen 1/4 Milch kochend unter Umrühren daran das Fett wird in der kochenden Milch zergehen lassen. Die Förmchen müssen gut eingefettet sein und dürfen nur stark halb gefüllt werden. Diese Masse gibt 10 Stück.

245.2 Rezept von 1904

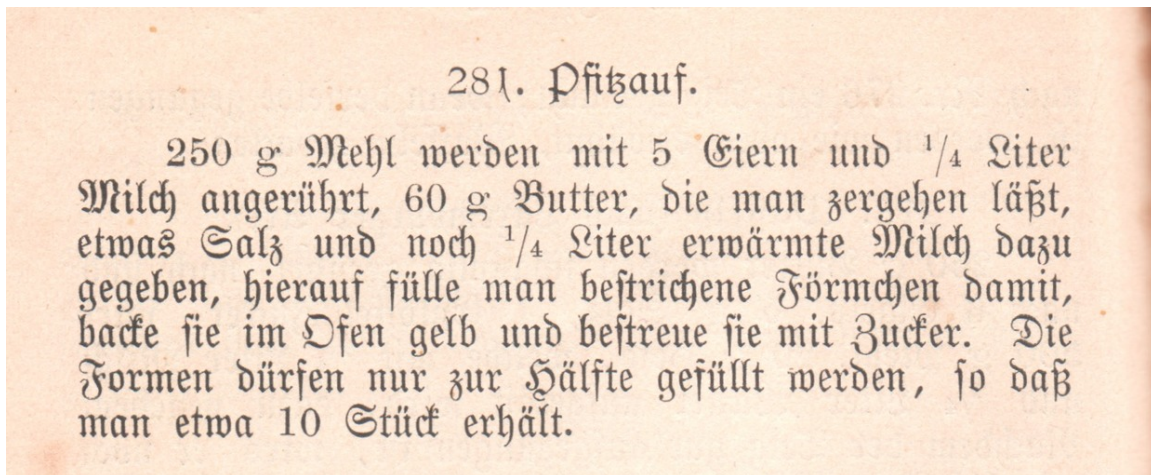


Abb. 1967

von Helene Ochs und Rober Haecker (PRAKTISCHES KOCHBUCH FÜR EINFACHE BÜRGERLICHE KÜCHE¹)

250g Mehl werden mit 5 Eiern und 1/4 Liter Milch angerührt, 60g Butter, die man zergehen läßt, etwas Salz und noch 1/4 Liter erwärmte Milch dazu gegeben, hierauf fülle man bestrichene Förmchen damit, backe sie im Ofen gelb und bestreue sie mit Zucker. Die Formen dürfen nur zur Hälfte gefüllt werden, so dass man etwa 10 Stück erhält.

KATEGORIE:KOCHBUCH/ GEBÄCK² KATEGORIE:KOCHBUCH/ SCHWÄBISCHE KÜCHE³ KATEGORIE:KOCHBUCH/ ALLE REZEPTE⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AIMAGE%3APRAKTISCHES%20KOCHBUCH%20FUER%20EINFACHE%20BUERGERLICHE%20KUECHE%20-%20TITELBILD.JPG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AImage%3APraktisches%20Kochbuch%20fuer%20Einfache%20Buergerliche%20Kueche%20-%20Titelbild.jpg)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gebaeck)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHW%4EBISCHE%20K%FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schwaebische%20Kueche)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20AlleRezepte)

246 Kokosnuss-Chutney

Druckversion

Kategorie: INDISCHE KÜCHE¹

Portionen: 6-8 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1968

Hinweise

Vegetarisch: Vegan

Alkohol: Nein

Benötigtes Zubehör

Kokosnussraffel

Kokosnuss-Chutney wird in Südindien zu Idli, Dosas und Puttu serviert.

246.1 Zutaten

- 1 Kokosnuss, frisch geraspelt
- 1/4 Zwiebel, grob gehackt
- 3 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 6 Chilis, grün
- 1/4 Tasse Wasser
- 1 TL Salz

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AINDISCHE%20K%C3](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AIndische%20K%C3)

246.2 Zubereitung

- Alle Zutaten in einer Küchenmaschine oder Mörser zu einer feinen Paste verarbeiten

246.3 Tipps/Anmerkungen

Weiterverarbeitung

- 1 EL Zwiebeln, gehackt und 1 Stängel Curryblätter, 1x zerreißen in 3 EL Öl 2 Minuten braten. Chutney mit etwas Wasser und Salz dazugeben und 4 Minuten weiter braten.

Erfasst von: friedolin, am 22.07.2007

KOKOSNUSS-CHUTNEY² KOKOSNUSS-CHUTNEY³ KOKOSNUSS-CHUTNEY⁴ KOKOSNUSS-CHUTNEY⁵

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ASIATISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Asiatische%20K%FCche)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20INDISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Indische%20K%FCche)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGANE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegane%20Rezepte)

247 Konfitüre

247.1 Worin besteht der Unterschied zwischen einer Marmelade und einer Konfitüre?

Bis zur KONFITÜRENVERORDNUNG¹ aus dem Jahre 1982 und in der DDR bis 1990 wurden die Begriffe folgendermaßen benutzt:

- Eine *Konfitüre* bestand demnach meist aus nur einer Obstsorte. Dabei waren die Früchte ganz oder nur grob zerkleinert.
- Eine *Marmelade* hingegen bestand aus einer oder mehreren, stark zerkleinerten Fruchtsorten.

Seit 1982 jedoch werden die Begriffe anders verwendet. So ist heute eine **Konfitüre** eine "streichfähige Zubereitung aus [...] einer oder mehreren **Fruchtarten**". Eine **Marmelade** ist eine streichfähige Zubereitung aus Erzeugnissen, die aus **Zitrusfrüchten** hergestellt wurden. (siehe dazu Anlage 1 der KonfV). Man kann also die Qualität der traditionellen Sorten nicht mehr unterscheiden.

Für bestimmte Bereiche in regionalen Märkten wurden in der Zwischenzeit Ausnahmegenehmigungen erlassen, so dass die traditionellen Begriffe zum Beispiel auf Wochenmärkten wieder verwendet werden dürfen.

247.2 Grundrezept

Für **Konfitüre** bzw. **Marmelade** gibt es praktisch ein Allzweck-Rezept. Man benötigt jeweils in gleichem Umfang Früchte oder Beeren sowie Gelierzucker. Je nach Bedarf kann man das Rezept nach den eigenen Wünschen anpassen.

247.2.1 Zutaten

- 1 kg Früchte (mehrere oder ausschließlich eine)
- 1 kg Gelierzucker (Es geht auch "normaler" Zucker. Allerdings sollte dann etwas mehr Zucker oder etwas weniger Frucht genommen werden.)

247.2.2 Zubereitung

- Die Früchte sauber machen.

¹ [HTTP://BUNDESRECHT.JURIS.DE/KONFV_2003/BJNR215100003.HTML](http://BUNDESRECHT.JURIS.DE/KONFV_2003/BJNR215100003.HTML)

- Die Früchte zerkleinern. Am einfachsten geht das mit einem Pürierstab, je nach Geschmack einige größere Stücke hinzugeben.
- Mit dem Gelierzucker vermengen und 3 - 4 Stunden durchziehen lassen.
- Anschließend unter Rühren zum Kochen bringen, bei starker Hitze etwa 4 - 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- In Gläser abfüllen und sofort verschließen oder aber in eine Schüssel (mit Deckel) füllen und in den Kühlschrank stellen.

247.2.3 Abfüllen

Die Marmelade in saubere, trockene Gläser abfüllen. Möglichst bis kurz unter den Rand. Mit einem feuchten Tuch über den Rand des Glases wischen, damit es sauber ist. Anschließend das Glas gut verschließen.

247.2.4 Tipp

Alternativ zum Abfüllen in Gläsern kann man auch, gerade wenn man eigene Früchte oder Beeren verarbeitet, diese auch einfach einfrieren. Die Konfitüre wird dann je nach Bedarf hergestellt und direkt verzehrt.

Erfasst von: INSELFÄHRER², am 09.07.2006

247.3 Einzelne Rezepte

247.3.1 Beerenkonfitüre

Zutaten

350 g Himbeeren; 350 g Brombeeren; 300 g Birnen; 1000 g Gelierzucker

Vorbereitung

Himbeeren und Brombeeren nur verlesen, nicht waschen. Reife Birnen schälen und in kleine Stückchen schneiden.

Zubereitung

Alle Früchte mit ein wenig Wasser in einen großen Topf (7 Liter Fassungsvermögen) geben und den Zucker hinzugeben. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen und anschließend 4-6 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann eine kleine Menge der heißen Marmelade auf eine Untertasse draufträufeln. Warten, ob es fest wird, wenn nicht noch ein bis zwei Minuten weiterkochen lassen.

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AINSELFÄHRER](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AInselfaehrer)

247.3.2 Himbeerkonfitüre

Druckversion

Zubereitungszeit:

1 Stunde 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1969

Hinweise

Vegetarisch:

Ja

Alkohol:

Nein

Zutaten

- 500 Gramm Himbeeren
- 200 Gramm 2:1 Gelierzucker

Zubereitung

- Alle Zutaten umrühren und eine Stunde lang stehen lassen.
- Aufkochen und 4 Minuten lang kochen lassen.
- Gläser heiß ausspülen.
- Himbeerkonfitüre in Gläser einfüllen und in den Kühlschrank stellen.

Erfasst von: Hans-Christian Willibald, am 30.12.2004

KONFITÜRE³

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

248 Krautspätzle

Krautspätzle ist typische Hausmannskost im Allgäu oder im Schwäbischen Raum. Krautspätzle werden oft als Resteessen aus KÄSSPÄTZLEN¹ zubereitet.

248.1 Zutaten

- 1 kg Mehl
- 10 Eier
- Salz
- Muskat
- Würziger Bergkäse
- Zwiebeln
- Speck
- 1 Dose Sauerkraut

248.2 Zubereitung

Das Mehl mit den Eiern, Salz und Muskat und Wasser einen zähflüssigen Teig kneten und ca. 30 min. ruhen lassen. Nun die Zwiebeln schneiden und goldbraun anbraten lassen. Das Sauerkraut in einem Topf erhitzen und den Speck anbraten und unter das Sauerkraut geben. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und das Wasser zum kochen bringen. Den Teig nach und nach über ein Knöpfle-Hobel oder -Sieb in das kochende Wasser drücken. Die aufsteigenden Spätzle mit einem Schaumkelle in eine Schüssel abschöpfen. Zwischen die Spätzlelagen den geriebenen Käse und das Sauerkraut streuen. Vor dem Servieren die Spätzle noch mit den geschmorten Zwiebeln garnieren. Nach belieben mit Pfeffer und Salz abschmecken.

248.3 Tipps/Anmerkungen

- Als Beilage empfiehlt sich grüner Salat

Erfasst von: THORSTEN ALGE², am 30.12.2007

KRAUTSPÄTZLE³ KRAUTSPÄTZLE⁴ KRAUTSPÄTZLE⁵

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ALLG%20UER%20K%20E4SSP%20E4TZLE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Allg%20uer%20k%20e4ssp%20e4tzle)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ATHORSTEN.ALGE](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AThorsten.Alge)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20rezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20K%20E4SEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20k%20e4segerichte)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%20FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20deutsche%20k%20fcche)

249 Kräuterlikör 1

Überblick

Kategorie(n): LIKÖR¹
Rezeptmenge für: 3l
Energiegehalt: ?? kcal/?? kJ
Zeitbedarf: 15 Tage

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1970: Leicht

Ein **Kräuterlikör** mit aphrodisierenden Eigenschaften.

40 g Zitronenschale (unbehandelt) 30 g Thymian 15 g Zimt 10 g Vanille 10 g Koriander 2 l (guten!) Rum 2 kg Zucker 1 l Wasser

249.1 Zubereitung

- Die Zitrone waschen und ca. 40g der Schale abschälen.
- Die Zitrone, Thymian, Zimt, Vanille und Koriander im Rum ca. 15 Tage ziehen lassen.
- Danach die Lösung mit der Zuckerlösung gut durchmischen
- Zum Schluss die Lösung durch ein engmaschiges Sieb abseien.

Erfasst von: user:ademant aus en.wikibooks.org, am 12.06.2004 KRÄUTERLIKÖR 1²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2Flik%f6r](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2Flik%f6r)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20alle%20rezepte)

250 Kröte im Loch

Überblick

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

2 Personen

?? kcal/?? kJ

20 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1978: Leicht

Kröte im Loch

Woher der Name stammt, weiß ich nicht. Meine Mama hat es immer so genannt. Aber klar war für uns Kinder immer, daß die Wiener die Kröte sind, die im Kartoffelbrei-Loch wohnen.

250.1 Zutaten

- Wiener Würstchen
- Kartoffelbrei
- evtl. Milch für den Kartoffelbrei
- Butter
- Käse zum Überbacken

250.2 Zubereitung

- Umluftofen auf 180 Grad vorheizen
- Kartoffelbrei zubereiten
- Die Wiener in etwa fingerbreite Stücke schneiden
- Ofenfeste Form einfetten, Wiener und Kartoffelbrei hinein geben.
- Mit dem Käse und ggf. Butterflocken bestreuen
- Ca 10 min. in den Ofen - bis der Käse schön zerlaufen ist
- Fertig!

250.3 Tipps/Anmerkungen

- Tolles Rezept für Kinder weil's einfach ist, gut schmeckt und einen tollen Namen hat.

Erfasst von: Philipp, am 08.02.2006

KRÖTE IM LOCH¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

251 Kumro Chola

Überblick

Rezeptmenge für:

40 Personen

Zeitbedarf:

ca. 1,5 Stunden + Einweichen über Nacht

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 1993: Problemlos

Kumro Chola (indisch: Kürbisgemüse mit Kichererbsen)

Aus der nordindischen Mughlai-Küche.

251.1 Zutaten

- 500 g braune Kichererbsen
- 5 kg Riesenkürbis
- 30 Kartoffeln
- 20 Zwiebeln
- 20 Knoblauchzehen
- 10 TL Cumin/Kreuzkümmel
- 10 TL Kurcuma
- 10 TL Paprika, edelsüß
- 10 TL Korianderpulver
- 5 TL Chilipulver
- 10 TL Zucker
- 20 TL Garam Masala
- Salz

251.2 Zubereitung

- Die Kichererbsen über Nacht einweichen.
- Den Kürbis sowie die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden (ca. 3 cm Kantenlänge). Die Zwiebeln in Ringe schneiden.
- Das Öl in einem grossen Topf erhitzen. Den Kreuzkümmel darin anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben und alles braun rösten. Anschliessend die Kartoffeln hineingeben und 2 Minuten anbraten.

- Alle weiteren Gewürze, außer Garam Masala, zugeben und weitere 2 Minuten rösten. Dann 2,5 l Wasser dazugeben sowie reichlich Salz und Zucker und das Ganze abgedeckt 5 Minuten kochen.
- Nun den Kürbis hineingeben und weitere 7 Minuten kochen (bzw. so lange bis alles gar ist).
- Kurz vor dem Servieren Garam Masala unterrühren.

251.3 Tipps/Anmerkungen

Als Beilage reicht man (indisches) Fladenbrot.

Erfasst von: chsw, am 06.12.2004

KUMRO CHOLA¹ KUMRO CHOLA² KUMRO CHOLA³ KUMRO CHOLA⁴ KUMRO CHOLA⁵

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEM%FCSEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gem%FCsegerichte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ASIATISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Asiatische%20K%FCche)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20INDISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Indische%20K%FCche)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGANE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegane%20Rezepte)

252 Reindling

Kärntner Reindling

NAPFKUCHEN¹ der KÄRNTNER² sowie der slowenischen Küche.

252.1 Alternativbezeichnungen und -Schreibungen

In Slowenien *Pogača* (sprich "Pogatscha", regional, z. B. im Kärntner Slowenisch *Pohača*); oder *Potica*³. In Unterkärnten auch *Woazas* oder *Woazan*.

252.2 Zutaten

Teig

- 50 DAG⁴ Mehl
- 6 dag Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Pkg. Trockengerm⁵ (passend für 50 dag Mehl)
- $\frac{1}{4}$ l Milch
- 2 Eier
- 6 dag zerlassene Butter

Fülle

Nach Belieben:

- Zucker
- Zimt
- Weinbeeren; alternativ Rosinen

Varianten:

- Nüsse

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20NAPFKUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20NAPFKUCHEN)

2 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/K%E4RNTEN](http://de.wikipedia.org/wiki/K%E4RNTEN)

3 [HTTP://WWW.KULTUR.KAERNTEN.AT/?ARID=1034&LID=&JID=&SIID=1144](http://www.kultur.kaernten.at/?ARID=1034&LID=&JID=&SIID=1144)

4 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/DAG](http://de.wikipedia.org/wiki/DAG)

5 Trockenhefe

- Honig

252.3 Zubereitung

Für den Teig vermenge man die trockenen Zutaten (50 dag Mehl, 1TL Salz, 6 dag Zucker, 1 Pkg. Trockengeram).

Man mische die flüssigen Zutaten (2 Eier, $\frac{1}{4}$ l Milch, 6dag zerlassene Butter)

Man vermische die flüssigen und die festen Zutaten und knete sie mit dem Haken, bis der Teig Blasen wirft. Diesen lasse man 45' rasten.

Man walge den Teig auf Mehl zu einem Rechteck aus. Dieses belege man mit den Füllzutaten (typischerweise Zucker Zimt und Weinbeeren) und rolle den Teig zusammen. Die Rolle gebe man in eine gebutterte Form.

Man lasse die Teigrolle neuerlich 15' gehen und backe sie dann bei 200° 45' (vorgeheizt, sonst verlängert sich die Backzeit ca. 5')

252.4 Quelle

Angelehnt an

- <http://www.kaerntner-reindling.com/p/rezept.html>
- <http://www.chefkoch.de/rezepte/47071015918461/Kaerntner-Reindling.html>

252.5 Fußnoten

KÄRNTNER REINDLING⁶

⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3A%20KOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3A%20Kochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

253 Käsefondue

253.0.1 Grundrezept für Käsefondue (Moitié-Moitié)

Menge für 4 Personen:

400	g	Greyerzer
400	g	Freiburger Vacherin
1		Knoblauchzehe
4	Teel.	Speisestärke
350	ml	Trockener Weisswein
1	Teel.	Zitronensaft (nach persönlichem Geschmack verwenden)
20	ml	Kirschwasser Pfeffer aus der Mühle Muskat (nach persönlichem Geschmack dosieren)
500	g	Brot in Würfel geschnitten

Das Caquelon mit einer Knoblauchzehe einreiben. (Diese Tradition stammt aus früheren Zeiten, in denen der Genuss von Knoblauch wegen des intensiven Geruchs als unschicklich galt; daher der Spruch "ein Hauch von Knoblauch". Heutzutage ist es jedoch eher üblich, den Knoblauch ganz oder in groben Stücken beizugeben und diesen dann mitzuessen.)

Greyerzer und Vacherin fein reiben und zusammen mit dem Weisswein und dem ZITRONENSAFT¹ in das Caquelon geben. Das KIRSCHWASSER² gut mit der SPEISESTÄRKE³ (Maizena) vermischen und begeben. Die Maisstärke dient als Bindemittel. Dabei quellen die Stärkekörner durch Wasseraufnahme stark auf. Deshalb kann man die Maisstärke ebenso gut oder besser mit dem Wein vermischen. Wichtig: Maizena zur kalten Flüssigkeit geben. Wenn man das Kirschwasser erst kurz vor dem Servieren beifügt, verflüchtigen sich dessen Aromastoffe weniger.

Bei nicht zu starker Hitze und unter kräftigem Rühren langsam aufkochen bis die Masse sämig wird. Mit einer Prise frisch gemahlene Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Wer möchte, kann eine Messerspitze Natron dazugeben. Dieses reagiert mit der Säure und bildet Kohlendioxid, wodurch das Fondue luftiger wird.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/ZITRONENSAFT](http://de.wikibooks.org/wiki/Zitronensaft)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KIRSCHWASSER](http://de.wikibooks.org/wiki/Kirschwasser)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/ST%C3%A4rke%20%28Zucker%29](http://de.wikibooks.org/wiki/St%C3%A4rke%20%28Zucker%29)

Nachdem das Fondue auf dem Herd mindestens einmal "geblubbert" hat, servieren und während des Essens auf einem Spirituskocher (Rechaud) mit regulierbarer Flamme weiterköcheln lassen. Nicht vergessen, mit jedem gut an der Fonduegabel festgesteckten Brotbrocken fleissig darin zu rühren. Idealerweise erfolgt dies in Form einer **8**, damit in der Mitte nichts anbrennen kann. Das wird auch verhindert, wenn man eine dünne Metallplatte von ca. 10-15 cm Durchmesser unter das Caquelon legt.

KÄSEFONDUE⁴ KÄSEFONDUE⁵ KÄSEFONDUE⁶

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20K%E4SEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20K%E4segerichte)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEIZER%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schweizer%20K%FCche)
6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

254 Käsekuchen (ohne Boden)

Ein leicht und schnell herzustellender Käsekuchen, für den man nur eine Schüssel, einen Schneebesen und eine Springform braucht.

254.1 Zutaten

- 1 kg Quark (oder Schichtkäse, eine Mischung aus Quark und Ricotta o. ä.)
- 6 mittelgroße Eier
- 150–200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille- oder Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 4 TL Speisestärke
- 1 ungespritzte Zitrone
- Butter
- Paniermehl, Kokosflocken, gemahlene Nüsse o. ä.

254.2 Zubereitung

- Quark, Eier, Zucker, Salz, Stärke und etwas abgeriebene Zitronenschale mit dem Schneebesen gründlich verrühren
- Den Boden einer Springform mit Backpapier bedecken, den Ring daraufsetzen und festziehen
- Die Form mit Butter ausstreichen
- Etwas Paniermehl in die Form schütten, durch Schütteln rundum verteilen, den Rest herauskippen
- Die Quarkmasse in die Form gießen
- Im auf 175 Grad vorgeheizten Ofen 40–50 Minuten garen, bis die Masse gestockt ist und sich am Rand goldgelb bis goldbraun färbt
- Den Kuchen vor dem Öffnen der Form etwas abkühlen lassen

254.3 Varianten

- Eine Handvoll in Rum o. ä. getränkte Rosinen in die Masse rühren
- Einige frische, gefrorene oder eingekochte Früchte wie Himbeeren oder Blaubeeren in der Form auf die Masse geben und hineindrücken

KÄSEKUCHEN OHNE BODEN¹ KÄSEKUCHEN OHNE BODEN²

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

255 Käsekuchen ohne Boden

Käsekuchen ohne Boden ist die vereinfachte Form von Käsekuchen, bei dem - wie der Name sagt - auf den Boden verzichtet wird.

255.1 Zutaten

- 1 kg Quark
- 125g Margarine oder weiche Butter
- 300g Zucker
- 3 Esslöffel Grieß
- 2 Esslöffel Stärkemehl (alternativ: Vanillepuddingpulver)
- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 1/2 Päckchen Backpulver
- abgeriebene Zitronenschale und/oder einen Spritzer Zitrone
- *nach Geschmack* Rosinen
- eine Schicht Puderzucker auf den noch warmen Kuchen gibt den letzten Pfiff

255.2 Zubereitung

- Die Zutaten mit Ausnahme der Rosinen mit einem Mixer oder in der Küchenmaschine vermengen.
- Nach Belieben Rosinen hineinrühren.
- Masse in eine gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute Form geben und bei 200°C im Elektroofen ca. 45 Minuten backen. Heißluftherd 45 Minuten bei 170 Grad, dann 10 Minuten bei 120 Grad backen.

255.3 Tipps/Anmerkungen

- Nach dem Backen sollte man den Kuchen langsam abkühlen lassen (z.Bsp. in der Restwärme des leicht geöffneten Ofens), damit er nicht zu stark zusammenfällt.
- statt der Rosinen zwei Dosen Mandarinen vor dem Backen oben auf die Masse geben.

KÄSEKUCHEN OHNE BODEN¹ KÄSEKUCHEN OHNE BODEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

256 Käsekuchen ohne Boden (2)

Käsekuchen ohne Boden

256.1 Zutaten

- 1250g Magerquark
- 2 P. Vanillezucker
- 2 P. Vanillepuddingpulver
- 4 Eier
- 250g Zucker
- 150g flüssige Butter
- Zitronenschale, Rosinen, 1 Dose abgetropfte Mandarinen nach Belieben

256.2 Zubereitung

- Alle Zutaten miteinander verrühren und in eine gefettete und gemehlte Springform füllen.
- Bei 180°C Ober-Unterhitze oder 160°C Heißluft ca. 1 Stunde im vorgeheizten Ofen backen.

Ergibt 16 Stücke à 230 kcal/ 9,5g Fett

KÄSEKUCHEN OHNE BODEN (2)¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

257 Käsereiz0r

Druckversion

Kategorie: EIER- UND MEHLSPEISEN¹

Portionen: 2

Zubereitungszeit: 15

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2009

Käsereiz0r

257.1 Geschichte

Die Käsereiz0r wurden Anfang 2006 von mir aus Langeweile und Hunger zubereitet und haben keinen wirklichen historischen oder kulturellen Hintergrund.

257.2 Zutaten

- 6 Eier
- 100g geriebener Käse (z.B. fertig abgepackter Pizza-Käse)
- 3 TL Currypulver

257.3 Zubereitung

- Eier aufschlagen und mit den anderen Zutaten in eine Schüssel/Tasse geben
- Alles gut verquirlen (damit nichts verklumpt)
- ca. 1 EL Butter in eine Pfanne geben
- Das verquirlte Zutatengemisch in der Pfanne ca. 5-10 Minuten braten
- Nach Bedarf salzen

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AEIER-%20UND%20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AEier-%20und%20Mehlspeisen)

- Guten Appetit!

257.4 Tipps/Anmerkungen

- Ein Schuss Milch zu den Zutaten machen die Käsereiz0r noch etwas lockerer und saftiger.
- Wahlweise kann man auch Küchenkräuter wie Schnittlauch hinzufügen.
- Auch zuvor in der Pfanne angebratene Schinken oder Speckwürfel sind köstlich!

257.5 Hinweis

Die „0“ im Namen ist sogenannte LEETSPRACHE².

Erfasst von: Honge, am 04.04.2006

KÄSEREIZ0R³

² [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/LEETSPEAK](http://de.wikipedia.org/wiki/Leetspeak)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

258 Kässpätzle

Druckversion

Kategorie: KÄSEGERICHTE¹

Portionen: 8

Zubereitungszeit: 1 h

Zeit bis Servierung: 1,5 h

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2017

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Benötigtes Zubehör

Knöpfele-Hobel/-Sieb und Scharber

Kässpätzle sind eine Schwäbische und Bayrische Hausmannskost aus Mehlteig und Käse. Die Reste werden oft zu KRAUTSPÄTZLE² weiterverarbeitet.

258.1 Zutaten

- 1 kg Mehl
- 10 Eier
- Salz
- Muskat
- Würziger Bergkäse

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3A%24segerichte](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3A%24segerichte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20krautsp%24tzle](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20krautsp%24tzle)

- Zwiebeln



Abb. 2018: Spätzle Hobel



Abb. 2019: Spätzle Sieb

258.2 Zubereitung

Das Mehl mit den Eiern, Salz und Muskat und Wasser einen zähflüssigen Teig kneten und ca. 30 min. ruhen lassen. Nun die Zwiebeln schneiden und goldbraun anbraten lassen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und das Wasser zum Kochen bringen. Den Teig nach und nach über ein Knöpfle-Hobel oder -Sieb in das kochende Wasser drücken. Die aufsteigenden Spätzle mit einem Schaumkelle in eine Schüssel abschöpfen. Zwischen die Spätzlelagen den geriebenen Käse streuen. Vor dem Servieren die Spätzle noch mit den geschmorten Zwiebeln garnieren. Nach Belieben mit Pfeffer und Salz abschmecken.

258.3 Tipps/Anmerkungen

- Als Beilage empfiehlt sich grüner Salat
- Die Reste können mit Speck und Kraut zu KRAUTSPÄTZLE³ weiterverarbeitet werden.
- Sehr gut schmeckt auch ausgelassene, leicht gebräunte Butter über den Spätzle.

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20KRAUTSP%E4TZLE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Krautsp%e4tzle)

- Kässpätzle lassen sich auch sehr gut wieder in der Pfanne oder Mikrowelle aufwärmen.

Erfasst von: THORSTEN ALGE⁴, am 30.12.2007

KÄSSPÄTZLE⁵ KÄSSPÄTZLE⁶ KÄSSPÄTZLE⁷ KÄSSPÄTZLE⁸

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ATHORSTEN.ALGE](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AThorsten.Alge)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20K%E4SEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20K%E4segerichte)

⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%FCche)

⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

259 Königsberger Klopse

Königsberger Klopse

Das Rezept folgt weitgehend Mary Hahns *Illustriertem Kochbuch für die einfache und feine Küche* von 1912. Es entspricht heutigen Vorstellungen, ist aber etwas raffinierter als viele moderne Rezepte.

259.1 Zutaten

für vier Personen

259.1.1 Klopse

- 500 g Hackfleisch vom Kalb oder gemischt von Kalb oder Rind und Schwein, möglichst zweimal durchgedreht
- 2 altbackene Brötchen
- 2 Eier
- 1 Zwiebel oder Schalotte
- Salz und Pfeffer
- 2-3 eingesalzene Sardellenfilets (optional)

259.1.2 Sauce

- 3 EL Butter
- 1 gehäufter EL Mehl
- 1 l Fleischbrühe
- 1 Zwiebel oder Schalotte
- 2-3 eingesalzene Sardellenfilets (optional)
- 1 Glas Weißwein
- einige Pfeffer- und Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 1 TL-EL Senf
- 2 EL Kapern
- Salz und Zucker
- 1-2 Eigelb

259.2 Zubereitung

- Beide Zwiebeln fein hacken und in etwas Fett hell anschwitzen.
- Sardellen kurz wässern und kleinhacken
- Brötchen in Wasser gründlich einweichen und sorgfältig ausdrücken.
- Hackfleisch mit den Brötchen, der Hälfte der vorbereiteten Zwiebeln und Sardellen und allen übrigen Zutaten für die Klopse zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten
- 2 EL Butter in einem Topf zerlassen und mit dem Mehl zu einer hellen Mehlschwitze verrühren.
- Die Fleischbrühe dazugeben und alles zu einer leicht sämigen Sauce verkochen
- Wein, die andere Hälfte von Zwiebeln und Sardellen, Gewürze, 2-3 Scheiben Zitrone mit Schale und Senf hinzugeben, noch etwas leise kochen lassen
- Aus dem Fleischteig etwa ein Dutzend runde Klopse formen, nicht größer als Mandarinen
- Die Klopse bei schwacher Hitze in der Sauce (sie sollten knapp bedeckt sein) mit geschlossenem Deckel 30 Minuten garziehen lassen. Die Sauce sollte nicht oder nur ganz leicht kochen.
- Die Klopse aus der Sauce nehmen und warmhalten
- Die Sauce durch ein Sieb in einen zweiten Topf geben, Kapern nach Geschmack hinzufügen und kurz aufkochen
- Falls notwendig mit Salz, etwas Zucker und Zitronensaft abschmecken
- Vom Feuer nehmen, Eigelb und einen EL kalte Butter mit dem Schneebesen in die Sauce rühren
- Die Klopse wieder in die Sauce geben

259.3 Beilagen

Serviert werden Königsberger Klopse traditionell mit Salzkartoffeln, bevorzugt von leicht mehligem Sorten. Zubereitung: Zuerst wird die Sauce angerichtet, worin dann erst die Klopse gekocht werden können. Die Herstellung der Sauce muss noch aufgeführt werden.

259.4 Hinweise

- Kapern und Sardellen sind nicht jedermanns Geschmack, aber typisch für Königsberger Klopse. Man kann sie dennoch weglassen. Gute Sardellen schmecken allerdings nicht fischig, sondern machen das Gericht nur etwas würziger.
- Zum Klopsteig kann man noch etwas Senf, Tomatenmark und Sojasauce geben, je einen TL. Auch diese Zutaten schmecken nicht vor, doch sie verbessern den Geschmack.
- Um mehr Sauce zu erhalten, lässt sich die Menge ihrer Zutaten ohne weiters vergrößern. Ihr Aroma hängt nur zum Teil von der Menge der in ihr gegarten Klopse ab.
- Wenn die Sauce am Schluss mit Eigelb und Butter gebunden wird, darf sie auf keinen Fall mehr aufgekocht werden, weil die Sauce dann gerinnt (ausflockt). Darum lassen sich auch Reste kaum mehr aufwärmen. Es empfiehlt sich daher, gegebenenfalls nur einen Teil des Gerichts mit Eigelb und Butter zu binden.

KÖNIGSBERGER KLOPSE¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

260 Köttbullar



Abb. 2035: Köttbullar mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren

Zutaten:

- 300 g Rinderhackfleisch (oder gemischtes Hackfleisch)
- 3 EL Paniermehl
- 0,1 l Milch oder Sahne
- 1 EL geriebene Zwiebel
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer und Piment
- Butter oder Margarine zum Braten

Paniermehl in eine Schüssel geben und 0,1 l Milch oder Sahne zugeben. Einige Zeit aufquellen lassen. Dann die übrigen Bestandteile zugeben und das Hackfleisch zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Kleine Fleischbällchen rollen und bei mittlerer Hitze hellbraun braten.

KÖTTBULLAR¹ KÖTTBULLAR² KÖTTBULLAR³ KÖTTBULLAR⁴ KÖTTBULLAR⁵

SV:KOKBOKEN/RECEPT/KÖTTBULLAR⁶

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20RIND-%20UND%20KALBFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Rind-%20und%20Kalbfleischrezepte)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEINEFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schweinefleischrezepte)
 - 5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEDISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schwedische%20K%FCche)
 - 6 [HTTP://SV.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOKBOKEN%2FRECEPT%2FK%F6TTBULLAR](http://sv.wikibooks.org/wiki/Kokboken%2Frecept%2Fk%F6ttbullar)

261 Kürbis-Risotto

Überblick

Rezeptmenge für:

Zeitbedarf:

4 Personen

45 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2044: Leicht

Kürbis-Risotto

Das Risotto kommt aus dem italienischen Norden, wo der Reisanbau traditionell verankert ist. Der Speisezettel ist davon natürlich nicht unbeeindruckt geblieben. So gibt es eine ganze Reihe unterschiedlichster Risotto-Variationen, von herzhaft mit Pilzen, Gemüse, Schinken, Kutteln oder Fleisch bis zu Süß mit Birnen oder Äpfel. Das Risotto kann als Hauptspeise ebenso wie als Beilage zu Muscheln, Fisch oder Fleisch genossen werden. Das Kürbis-Risotto schmeckt am besten als Hauptspeise allein oder mit einem gebratenem Fischfilet angerichtet auf einem Salatbett zusammen mit einem leckeren Weißwein.

261.1 Zutaten

- 300g Kürbisfleisch (am besten vom Muskatkürbis)
- 2-3 Schalotten
- 60g Butter
- 300g Reis (Arborio, besser Carnaroli)
- 1 Zweig frischen Rosmarin
- 1 Msp. Safran
- 1/4 Orangenschale - gerieben
- 1-2 Gläser Weißwein (herb und nicht zu kräftig)
- 1L heiße Fleischbrühe (Gemüsebrühe geht natürlich auch)
- 100g Fontina-Käse geraspelt (als Ersatz würziger Käse wie Gruyere)
- Salz, Pfeffer
- frische Basilikumblätter

261.2 Zubereitung

- Schalotten in kleine Würfel schneiden und in 2/3 der Butter leicht andünsten. Kürbis schälen, von den Kernen befreien und in mundgerechte Würfel schneiden. Kürbis und Reis hinzugeben und einige Minuten weiterdünsten.
- Safran, Orangenschale sowie Rosmarin zum Reis geben und mit etwas Weißwein oder heißer Brühe angießen und rühren bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Wieder mit Brühe angießen und rühren, rühren, rühren... . Das ganze wiederholen bis das Risotto cremig und noch leichten Biß hat – Carnaroli-Reis lässt sich da leichter handhaben.
- Den Rosmarin-Zweig entfernen und den Fontina sowie die restliche Butter unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 5 - 10 Minuten im geschlossenen Topf ziehen lassen. Mit Basilikumblättern garnieren und schmecken lassen.

261.3 Tipps/Anmerkungen

- Das Risotto benötigt etwa 30 Minuten Kochzeit, währenddessen man unentwegt rühren sollte. Also am besten alle Zutaten vorbereiten und zurechtlegen.
- Der Risotto-Reis ist ein italienischer Rundkornreis. Man findet ihn in gut sortierten Supermärkten und italienischen Feinkostläden. Im allerschlimmsten Notfall geht auch normaler Rundkornreis.
- Der Fontina kommt aus dem Aosta-Tal im nordwestlichen Piemont und ist ebenfalls in gut sortierten Supermärkten oder Feinkostläden zu finden.
- Als letzte Flüssigkeitszugabe, bevor das Risotto fertig ist, kann man auch ein Glas Weißwein hinzugeben, um das Aroma abzurunden.

Erfasst von: rai, am 23.03.2003

KÜRBIS-RISOTTO¹ KÜRBIS-RISOTTO² KÜRBIS-RISOTTO³ KÜRBIS-RISOTTO⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20REISGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Reisgerichte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCche)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20RISOTTO](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Risotto)

262 Kürbiscremesuppe

Kürbiscremesuppe gehört besonders in der STEIERMARK¹ (Österreich) zu den traditionellen, saisonalen Gerichten.

262.1 Zutaten

- 1 Hokkaido-Kürbis (diese Kürbisart muss nicht geschält werden und ist geschmackvoller, für die Zubereitung geeignet sind als Ersatz auch Butter-Kürbisse)
- 3 große Möhren
- 500 ml passierte Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 6 Kartoffeln
- 700 ml Gemüsebrühe (mindestens)
- 200 ml Schmand
- 1 EL Weizenmehl
- 2 EL Kürbiskerne
- 1 TL Kürbiskernöl
- Paprikapulver

262.2 Zubereitung

Kürbis in Würfel schneiden. Zwiebel schälen, schneiden und im Fett glasig anschwitzen, Paprikapulver dazugeben und kurz mitrösten. Dabei aufpassen, dass das Paprikapulver nicht verbrennt. Mit etwas Essig ablöschen, den Kürbis und die geschälten nussgroß geschnittenen Karotten dazugeben und ca. 5 min mitdünsten. Mit Tomaten, den gekochten Kartoffeln und Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen. Auf mittlerer Flamme kochen bis der Kürbis weich ist. Dann Suppe mit dem Stabmixer mixen und durch ein Spitzsieb passieren.

Schmand mit 1 EL Weizenmehl glattrühren und in die kochende Suppe rühren. Das Mehl verhindert das Ausflocken der Suppe. Mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen. Kürbiskerne in der Pfanne rösten und mit dem Kernöl in die fertige Suppe geben.

Guten Appetit !

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/STEIERMARK](http://de.wikipedia.org/wiki/Steiermark)

262.3 Tipps/Anmerkungen

- Da man den Kürbis weichkocht, ist es nicht so wichtig die Kürbisstücke sehr klein zu schneiden, es verringert aber dennoch die Kochzeit
- Statt Schmand (Sauerrahm) kann auch süße Sahne (Obers) oder Crème fraîche verwendet werden. Diese dürfen aber nicht in der Suppe aufkochen.
- als Variante geht auch Ingwer um die Suppe etwas kräftiger zu machen.

KÜRBISCREMESUPPE² KÜRBISCREMESUPPE³ KÜRBISCREMESUPPE⁴ KÜRBISCREMESUPPE⁵

EN:COOKBOOK:SPICED PUMPKIN SOUP⁶ NL:KOOKBOEK/POMPOENSOEP⁷

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eint%2F6PFE)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20K%FCRBISREZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20K%FCRBISREZEPT)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20%D6STERREICHISCHE%20K%
FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20%D6STERREICHISCHE%20K%FCHE)
6 [HTTP://EN.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/COOKBOOK%3ASPICED%20PUMPKIN%20SOUP](http://en.wikibooks.org/wiki/Cookbook%3ASpiced%20Pumpkin%20Soup)
7 [HTTP://NL.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOOKBOEK%2FPOMPOENSOEP](http://nl.wikibooks.org/wiki/Kookboek%2FPompoensoep)

263 Kürbisnudeln

Druckversion

Hinweise

Vegetarisch: Vegan

Alkohol: Nein

Auf diese Art wird der steirische Ölkürbis zubereitet, eine spezielle Sorte, aus der auch das steirische Kürbiskernöl gepresst wird. Zusätzlich benötigt man einen speziellen Kürbishobel, mit dessen Hilfe der Kürbis in die benötigte Form von ca. 3 mal 3 mm starken Nudeln gebracht wird. Anschließend werden die Nudeln gesalzen und mit Essig mariniert. Dann füge man noch eine Prise Kümmel hinzu. Nun bereitet man eine lichte Einbrenne mit Zwiebel und Knoblauch zu und kocht hiermit den Kürbis auf. Gewürzt wird mit Pfeffer und edelsüßem Paprika, um eine schöne Farbe zu erzielen. Wenn die Kürbisnudeln glasig werden ist das Gericht servierfertig. Als Beilage werden traditionell geröstete Kartoffel gereicht.

KÜRBISCREMESUPPE¹ KÜRBISCREMESUPPE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20K%FCRBISREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20K%FCRBISREZEPTE)

264 Kürbiskuchen

264.1 Kürbiskuchen

264.1.1 Zutaten (Form von 28 cm Ø)

- 1 Paket Kuchenteig
- 700 - 800 g Kürbis, gekocht und durchpassiert
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Tasse Rahm
- 4 Eier
- 2 EL Mehl
- 1 TL Salz
- 1 Tasse Zucker
- 1 saurer Apfel
- 1 Gläschen Rum

264.1.2 Zubereitung

- Den Teig ausrollen.
- Die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben, gut verrühren.
- Die Masse auf dem Teig verteilen.
- Bei mittlerer Hitze backen.

264.1.3 Tipp

- Vor dem Backen mit Zucker und Zimt bestreuen.
- Schmeckt kalt am besten.

KÜRBISKUCHEN¹ KÜRBISKUCHEN² KÜRBISKUCHEN³ KÜRBISKUCHEN⁴

EN:COOKBOOK:PUMPKIN PIE⁵

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20K%2FCRBISREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20K%2FCrbsrezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

5 [HTTP://EN.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/COOKBOOK%3APUMPKIN%20PIE](http://en.wikibooks.org/wiki/Cookbook%3APumpkin%20Pie)

265 Lachs in Vanille

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

4 Personen
?? kcal/?? kJ
??? Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2073: Mittel

Lachs in Vanille

265.1 Zutaten

- 4 Stücke Lachs
- 250 ml Sahne
- 1 Teel. getrocknete Petersilie
- 1 EL Lauch
- 1 TL Vanillegranulat (oder besser eine Vanilleschote)
- Curry / Paprikapulver
- Zitronensaft
- Cayennepfeffer
- Salz / Pfeffer
- 2 Spritzer grüner Tabasco
- 1/2 TL Dill
- Sojasauce
- Hühnerbrühe (Granulat)
- ca. 5 Korianderkörner

265.2 Zubereitung

- Lachs in einer Pfanne mit Öl braten.
- Kurz vor Ende der Garzeit Lauch, etwas von der Petersilie und den Dill zugeben.
- Dann den Fisch aus der Pfanne nehmen und mit einem Spritzer Sojasauce und der Sahne ablöschen und 1-2 TL Hühnerbrühe dazugeben.
- Das Ganze einkochen lassen, bis die Sauce sämig ist.

- Nun mit Vanille, Tabasco, etwas Zitronensaft, wenig Cayennepfeffer, Curry und Paprika sowie den Korianderkörnern und der restlichen Petersilie abschmecken.

LACHS IN VANILLE¹ LACHS IN VANILLE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fischgerichte)

266 Lachs-Spinat Auflauf



Abb. 2088: Lachs-Spinat Auflauf

Druckversion

Kategorie:	FISCHGERICHTE ¹
Portionen:	4
Zubereitungszeit:	30 min.
Zeit bis Servierung:	45 min.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AFISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AFischgerichte)

Druckversion

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2089

Das Rezept für diesen **Lachs-Spinat Auflauf** hat sich aus den in meinem Kühlschrank verbliebenen Resten ergeben. Nichts desto Trotz ist er leicht bekömmlich und schmeckt hervorragend. Der Zitronenpfeffer verleiht dem Ganzen einen besonders frischen und leichten Geschmack. Die Zubereitung ist dazu vergleichsweise einfach und kurz.

266.1 Zutaten

- 450g Seelachsfilet
- 1kg Blattspinat
- 50g Schafskäse
- 150g Erdamer
- Zitronenpfeffer, Salz, Muskat

266.2 Zubereitung



Abb. 2090: 1: Zerkleinerter Schafskäse



Abb. 2091: 2: Schafskäse unterrühren und Spinat würzen



Abb. 2092: 3: Seelachsfilets in eine Auflaufform geben



Abb. 2093: 4: Spinat in die Auflaufform geben und mit Käse bestreuen

Zum Anfang wird der Schafskäse mit einer Gabel auf einem Teller zerkleinert (1). Der Edamer wird fein gerieben oder geschnitten.

Nun wird der Spinat in einen Topf oder eine Schüssel gegeben (2) und mit dem Schafskäse vermengt. Anschließend wird dieser mit Zitronenpfeffer, Salz und Muskat abgeschmeckt. Statt des Zitronenpfeffers kann alternativ auch gewöhnlicher Pfeffer verwendet werden.

Die Seelachsfilets werden in eine Auflaufform gegeben und mit Zitronenpfeffer und Salz gewürzt (3).

Der Spinat wird nun auf den Filetstücken verteilt und zum Schluss mit dem geriebenen Käse bestreut.

Bis der Auflauf servierfertig ist, muss dieser bei 180°C Umluft ca. 30 min. backen.

266.3 Tipps/Anmerkungen

- Ein Trockener Weißwein empfiehlt sich besonders zu diesem Gericht
- Auch als Nudelauflauf eignet sich das Rezept. Einfach mit ein bisschen Wasser und Olivenöl stecken und die vorgekochten Nudeln mit dem Spinat in die Auflaufform geben.

Erfasst von: THORSTEN ALGE², am 27.01.2008

LACHS-SPINAT AUFLAUF³ LACHS-SPINAT AUFLAUF⁴ LACHS-SPINAT AUFLAUF⁵

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ATHORSTEN.ALGE](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ATHORSTEN.ALGE)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fischgerichte)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20AUFLAE4UFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Auflae4ufe)

267 Lammcurry

Überblick

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

4 Personen

?? kcal/?? kJ

60 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2108: Mittel

Lamm-Curry

267.1 Zutaten

- 1 kg Lammfleisch
- 500 gr Zwiebeln
- 4 EL Öl oder Butterschmalz
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose Kokosmilch 300ml
- 1 Dose Tomaten 300ml
- 1TL Kurkuma
- 1TL Curry
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Chilli-Schote
- frischer Koriander oder Petersilie

267.2 Zubereitung

- Zwiebeln schälen und klein schneiden
- Fleisch würfeln, trocknen
- Fett in Bratentopf erhitzen
- Fleisch kräftig anbraten
- Zwiebeln dazu
- Curry, Chili und Kurkuma dazu und kurz mitbraten
- mit Tomaten ablöschen und loskochen
- 40 min köcheln
- Kokosmilch dazu und abkochen lassen

- Petersilie oder Koriander fein hacken
- Petersilie oder Koriander darüber
- fertig !!

267.3 Tipps/Anmerkungen

- dazu Reis

Erfasst von: Theo Brauers 2005-1-27

LAMMCURRY¹ LAMMCURRY²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%20GERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eint%20gerichte)

268 Lammfleisch -Es ist wie Honig-

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

2 Personen
?? kcal/?? kJ
30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:

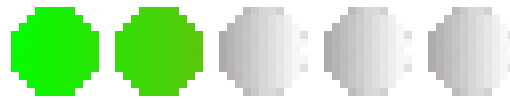


Abb. 2123: Problemlos

Lammfleisch -Es ist wie Honig-

Die chinesische Kaiserin CIXI¹ (1835-1908) liebte einen aufwendigen Lebensstil. Bei jeder Mahlzeit wurden mehr als hundert Gerichte für sie zubereitet, die von Eunuchen auf mehreren Tischen aufgetragen wurden. Davon probierte sie meistens 15 Gerichte, die anderen Gerichte dienten nur der Dekoration. Ein Gericht soll ihr so gut geschmeckt haben, daß sie den Koch nach dem Namens fragte. Da dieser experimentiert hatte, wußte er keinen Namen und bat die Kaiserin, dem Gericht einen Namen zu geben. *Es ist wie Honig* sagte sie leicht dahin, und seitdem wird es so genannt. Lammfleisch in größerem Umfang wird in China erst seit der Eroberung durch die Mongolen und der Gründung der Juan-Dynastie 1260 gegessen.

268.1 Zutaten für 2 Portionen

- 250 g mageres Lammfleisch oder Lammfilet
- 1 EL HOISIN-SAUCE²
- 2 EL Maisstärke (oder normale Speisestärke)
- 3 EL Erdnußöl (oder anderes hochehitzbare Öl)
- 1/2 TL Sesamöl
- Würzmischung:

1 EL Helle Sojasauce

1 TL CHINGKIANG-ESSIG³

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/KAISERINWITWE%20CIXI](http://de.wikipedia.org/wiki/Kaiserinwitwe%20Cixi)

² [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/HOISIN-SAUCE](http://de.wikipedia.org/wiki/Hoisin-sauce)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20CHINGKIANG-ESSIG](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Chingkiang-essig)

(ersatzweise Italienischer Balsamico-Essig, schmeckt genauso)

1 TL Shao Hsing-Reiswein oder halbtrockener Sherry

1 TL Ingwersaft oder 1 TL ganz fein geriebener frischer Ingwer

1/2 TL Melasse (Zuckerrübensirup, z.B.Gravschafter Goldsaft)

2 TL Zucker

1/2 TL Maisstärke (oder normale Speisestärke)

268.2 Zubereitung

- Das Fleisch quer zur Faser in sehr dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben, die Hoisinsauce hinzufügen, gut umrühren, dann die Maisstärke darüberstreuen und untermischen, bis das Fleisch gleichmäßig überzogen ist.
- Die Würzzutaten vermengen und beiseite stellen.
- Das Erdnußöl in einem Wok erhitzen und das Fleisch bei mäßiger Hitze braten, dabei mit Hilfe von zwei Stäbchen rühren, um die Scheiben voneinander zu trennen. Wenn sie rötlichbraun und gerade gar sind, herausnehmen.
- Die Würzzutaten in den Wok geben, zum Kochen bringen und das Sesamöl hinzufügen.
- Das Lammfleisch wieder hineingeben und bei hoher Temperatur rasch rühren, bis es mit der Sauce überzogen ist. Sofort servieren.

268.3 Tipps/Anmerkungen

- Werden wie in China üblich, gleichzeitig noch mehr Gerichte aufgetragen, dann ist die Menge für 4 Portionen ausreichend.

Erfasst von: (--MILZALFRED⁴ 18:06, 6. Dez. 2008 (CET))

LAMMFLEISCH -ES IST WIE HONIG-⁵ LAMMFLEISCH -ES IST WIE HONIG-⁶ LAMMFLEISCH -ES IST WIE HONIG-⁷ LAMMFLEISCH -ES IST WIE HONIG-⁸

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AMILZALFRED](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AMilzalfred)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)

⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20LAMMFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Lammfleischrezepte)

⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20CHINESISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Chinesische%20K%FCche)

269 Lammkeule geschmort

Überblick

Rezeptmenge für:

5 Personen

Zeitbedarf:

30 Minuten

Dauer gesamt:

3 Stunden

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2131: Problemlos

Thymian-Lammkeule mit Schmorkartoffeln

269.1 Zutaten

- 1 frische Lammkeule mit Knochen
- 6 EL Thymian getrocknet
- 1/2 Flasche trockener Rotwein
- Brühwürfel "fette Brühe"
- 1 große Zwiebel
- Olivenöl
- 1-2 Knoblauchzehen
- Zuckercouleur (braune Lebensmittelfarbe)
- 12-15 mittlere festkochende Kartoffeln

269.2 Zubereitung

- Schritt 1: Zwiebel würfeln und in größerem Bräter in Olivenöl glasig schwitzen. Knoblauch mit Gabel zerdrücken und zu den Zwiebeln in den Bräter geben. Das Fett um die Lammkeule fast komplett entfernen. Die Lammkeule dann mit Salz und Thymian großzügig von allen Seiten bestreuen und in dem Bräter im Olivenöl anbraten. 1/4 des Rotweins dazu geben und mit Brühe soweit auffüllen, bis die Lammkeule mit Flüssigkeit bedeckt ist. 1 TL von der Zuckercouleur und den Rest Thymian in die Brühe geben. Deckel schließen und bei 220 Grad Ober- und Unterhitze für 1 1/2 Stunden in den Ofen.
- Schritt 2: Kartoffeln schälen und in kaltes Wasser legen, damit sie nicht braun und unansehnlich werden. Nach den 1 1/2 Stunden den Bräter öffnen, mit restlichem Wein aufgießen, Lammkeule wenden und Kartoffeln roh in den Bräter zur Lammkeule legen. Deckel wieder schließen und noch 1 Stunde im Ofen schmoren lassen.

- Schritt 3: Nach der Stunde die Lammkeule aus dem Bräter heben und Knochen entfernen. Dann in Scheiben aufschneiden und auf einer Platte anrichten. Kartoffeln aus dem Sud in eine Schüssel legen, dann den Sud abschmecken, evtl. mit etwas Senf, aufkochen und mit Soßenbinder eindicken. Dann das Fleisch damit übergießen und den Rest der Soße separat stellen.

269.3 Tipps/Anmerkungen

- Tipp 1: Unbedingt das Fett an der Lammkeule gut wegschneiden, da somit nur ein ganz zarter Lammgeschmack vorhanden ist, der sehr dezent ist. Wenn das Fett nicht abgemacht wird, kann es zu ziemlich starkem "Hammel-Beigeschmack" kommen, der nicht jedermanns Sache ist!
- Tipp 2: Die Kartoffeln nicht länger als 1 Stunde im Bräter lassen, sonst besteht die Gefahr, daß sie zerfallen und/oder "matschig" sind.
- Tipp 3: Natürlich kann man dieses Rezept auch ohne Verwendung der Zuckercouleur zubereiten, aber die Soße bekommt so eine wunderbare Farbe und sieht richtig appetitlich aus.

Erfasst von: Nikola, am 06.02.2006

LAMMKEULE¹ LAMMKEULE² LAMMKEULE³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)
³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20LAMMFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Lammfleischrezepte)

270 Lasagne Bolognese



Abb. 2132: fertig gebackene Lasagne

Lasagne Bolognese

Die Lasagne ist ein italienisches Nudelgericht, das aus übereinander geschichteten Teigplatten besteht. Die Variante Bolognese verwendet als Füllung eine Tomaten-Hackfleisch- und eine Béchamelsoße.

270.1 Zutaten

- 1 Zwiebel
- 500g Rinderhack
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark

- 500g passierte Tomaten (Tetrapack)
- Oregano, Basilikum, Salz, Pfeffer
- 40g Butter oder Margarine
- 40g Mehl
- 400-500ml Milch
- 200g Gouda
- 40-50g Parmesan
- Muskat, Salz, Pfeffer
- 250g Lasagneplatten

270.2 Zubereitung

Soße Bolognese

- Die Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne andünsten
- Das Hackfleisch dazugeben und gemeinsam mit der Zwiebel anbraten
- Die fein gehackten Knoblauchzehen dazu geben
- Das Tomatenmark unterrühren und das Ganze mit geschlossenem Deckel etwas andünsten
- Die passierten Tomaten zugeben und mit den Gewürzen zu einer Soße Bolognese verarbeiten und bei mittlerer Hitze einkochen lassen

Béchamelsoße

- In einem zweiten Topf 40g Butter oder Margarine erhitzen
- Das Mehl in den Topf sieben und anschwitzen
- Die Milch dazugeben, bei mittlerer Hitze aufkochen und gleich mit einem Schneebesen zu rühren beginnen
- 50g Gouda und den kompletten Parmesan einrühren
- Die Béchamelsoße mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken

Lasagne

- In eine ca. 20x25cm große Auflaufform zu erst eine Schicht Béchamelsoße geben
- Diese mit Lasagneplatten bedecken
- Eine Schicht Soße Bolognese darauf geben, dann eine dünne Schicht Béchamelsoße und wieder mit Lasagneplatten abdecken
- Das ganze so lange wiederholen bis alle Zutaten verarbeitet sind, ganz oben sollte idealerweise eine Schicht Béchamelsoße sein
- Die Lasagne mit 150g Gouda bestreuen und bei 180°C (Umluft + Ober- und Unterhitze) für 40-45 Minuten in den Ofen stellen

270.3 Tipps/Anmerkungen

- Bei der Zubereitung der Béchamelsoße dauernd und sehr gründlich mit einem Schneebesen rühren, da sich sonst Klümpchen bilden und das Ganze schnell anbrennt
- Die Béchamelsoße kann nach Belieben mit einem Schuß Weißwein noch verfeinert werden

- Die Auflaufform muss nicht eingefettet werden wenn zu unterst eine Schicht Béchamelsoße ist
- Statt Gouda kann auch ein würziger Bergkäse verwendet werden (klingt komisch, schmeckt lecker)
- Wer's gern deftig hat kann auch in die Zwischenlagen Käse einarbeiten, also Nudel-Bolognese-Käse-Bechamel-Nudel. Nicht ganz klassisch, aber sehr lecker!
- Vor dem Käsereiben und der letzten Schicht Soße noch 50ml Wasser über die Lasagne gießen, damit diese schön saftig bleibt.

LASAGNE BOLOGNESE¹ LASAGNE BOLOGNESE² LASAGNE BOLOGNESE³ LASAGNE BOLOGNESE⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20AUFL%4UFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Aufl%4Ufe)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCche)

271 Lassi

Lassi ist ein vorwiegend indisches Joghurtgetränk.

271.1 Zutaten

Ein typischer Lassi besteht aus einfachen und wenigen Zutaten:

- Natur-Joghurt (pro Portion ca. 65 g)
- Milch (pro Portion ca. 30 ml)
- Zitronensaft

Bei süßen und fruchtigen Lassi kommen noch dazu:

- Obst, z. B. Mango (pro Portion ca. 50 g)
- Zucker (pro Portion ca. 2 g)

LASSI¹ EN:COOKBOOK:LASSI²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://EN.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/COOKBOOK%3ALASSI](http://en.wikibooks.org/wiki/Cookbook%3ALASSI)

272 Leberknödel

Überblick

Kategorie(n): Fleischeinlagen
Rezeptmenge für: 1 Suppe
Energiegehalt: kcal
Zeitbedarf: 15-20 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2134: Leicht

Kosten: ca. €

Leberknödel ist ein altes schlesisches Rezept von meiner Omi Anni. Die Leberknödel werden traditionell in einer Gemüsesuppe aus Markknochenbrühe und Bandnudeln gereicht.

272.1 Zutaten

- 250g - 500g Leber vom Schwein
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- 1 hartes Brötchen
- etwas weiche Butter
- Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuß
- Semmelbrösel

272.2 Zubereitung

Die Leber mit der Zwiebel und dem Brötchen durch den Fleischwolf drehen, Ei, Butter, Gewürze und die Semmelbrösel dazugeben, alles gut durchrühren, bis es eine ziemlich feste Masse ist. Mit einem Teelöffel kleine Knödel in die Brühe geben, den Teelöffel erst in die Heiße Brühe tauchen, etwa 5-8 min ziehen lassen.

LEBERKNÖDEL¹ LEBERKNÖDEL² LEBERKNÖDEL³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%FCcCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%FCcche)

273 Leckere Brötchen

Druckversion

Kategorie: BROT UND BRÖTCHEN¹

Portionen: 16 Brötchenhälften

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2135

Benötigtes Zubehör

Backofen

Leckere Brötchen

Gelingen leicht und kommen immer gut an.

273.1 Zutaten

- 8 Brötchen
- 2 Pakete Kräuterschmelzkäse
- 125 g Butter
- 6 Scheiben roher Schinken
- 6 Scheiben gekochter Schinken
- 6 kleine Gurken
- 1 Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ABROT%20UND%20BR%F6TCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3ABrot%20und%20Br%F6tchen)



Abb. 2136: Leckere Brötchen bevor sie in den Backofen kommen.

273.2 Zubereitung

1. Den rohen und gekochten Schinken, die Chili und die Gurken klein schneiden.
2. Alles mit der Butter und dem Käse vermischen.
3. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.
4. Die Masse gleichmäßig auf die halbierten Brötchen verteilen.
5. Backen für ca. 10 Minuten bei ca. 175°C Heißluft oder ca. 200°C Ober-/Unterhitze.

273.3 Warnung

- Die Brötchen sind sehr heiß, wenn sie direkt nach dem Backen verzehrt werden!

Erfasst von: Klaus Hermsen, am 23.2.2008

LECKERE BRÖTCHEN² LECKERE BRÖTCHEN³

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BROT%20UND%20BR%
F6TCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Brot%20und%20Br%F6tchen)

274 Letscho



Abb. 2137

Letscho Ungarischer Eintopf

Zutaten

- 3 Paprika rot/grün/gelb
- 1 Zwiebel
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ring Fleischwurst

- 1 Tube Tomatenmark

Zubereitung

Die Zwiebel in 1 Esslöffel Öl andünsten, das Hackfleisch hinzugeben und alles gut anbraten. Danach die klein gewürfelten Paprikastückchen, den Ring Fleischwurst auch gewürfelt, hinzufügen. Alles vermengen und mit 1 Liter Gemüsebrühe und der Tube Tomatenmark aufgießen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Bei kleiner Hitze ca. 25 min. köcheln lassen.

LETSCHO¹ LETSCHO² LETSCHO³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20UNGARISCHE%20K%FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Ungarische%20K%FCHE)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eint%F6Pfe)

275 Limo-Kuchen

Der **Limo-Kuchen** (auch *Limokuchen* oder *Fantakuchen*) ist ein Kuchen der schnell und leicht gelingt.

275.1 Zutaten

- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse Limo
- 2 Tassen Zucker
- 3 Tassen Mehl
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin- Zucker
- 1 Prise Salz

275.2 Kochgeschirr

- Teigschüssel
- Rührgerät
- Tasse
- Teigschaber

275.3 Zubereitung

- Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.
- In eine (vorzugsweise Kasten-) Backform füllen.
- Bei 180°C etwa 40-45 Minuten Backen.

275.4 Servieren

- Vorzugsweise zu Kaffee, eventuell mit Sahne

275.5 Tipps/Anmerkungen/ Variationen

LIMO-KUCHEN¹ LIMO-KUCHEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

276 Linseneintopf

Druckversion

Portionen: 6 Personen

Zubereitungszeit: 45 min - 1,25 h

Schwierigkeitsgrad:

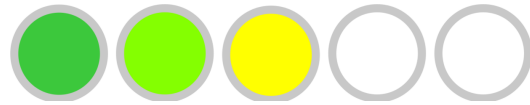


Abb. 2145

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Linseneintopf

siehe auch [KOCHBUCH/ SAURER LINSENEINTOPF](#)¹

276.1 Zutaten

- 250 g rote Linsen
- 1 Teeglas Olivenöl
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Kardamom
- 1 Teelöffel Kurkuma
- 1 Teelöffel Schwarzkümmel
- 3 Stück Lorbeerblätter
- 1 Esslöffel Zucker
- 2 Esslöffel mildes Curry
- 1 Stück Gemüsezwiebel
- 4 Stück Möhren
- 6 Stück kleine Kartoffeln
- 1 Stück Zucchini

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SAURER%20LINSENEINTOPF](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20saurer%20linseneintopf)

- 1 Stück kleine Lauchstange
- 1 Teeglas Paprikamark
- 400 g Gewürfelte Tomaten (Dose)
- 300 ml Tomatenpüree
- 1,2 Liter Gemüsebrühe
- 1 Bund glatte Petersilie
- 50 g frisch gehobelten Parmesan
- 3 Stangen Knoblauchbaguette

276.2 Zubereitung

- Die Linsen im Metallsieb mit kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar ist.
- Die Linsen abtropfen lassen. Gemüse waschen, schälen, schneiden (siehe unten).
- In einem großen Edelstahltopf das Öl erhitzen. Ofen vorheizen.
- Schneiden:
 - Zwiebeln → dünne Spalten
 - Möhren → dünne Scheiben
 - Kartoffeln → mittlere Würfel
 - Zucchini → Würfel
 - Lauch → dünne halbe Ringe
- Die Gewürzmischung hinzugeben und nach 30 Sekunden das frische Gemüse nach und nach hinzufügen und das Gewürz aufnehmen lassen, indem man gut durchrührt. Auf keinen Fall anbrennen lassen! Zucker hinzugeben und durchrühren.
- Das Paprikamark und die Tomaten hinzufügen.
- Mit Brühe ablöschen und nach Zugabe der Linsen 15 Minuten kochen lassen.
- Brot im Ofen aufbacken. Zwischenzeitlich immer wieder umrühren.
- Serviert wird mit gehackter Petersilie und dem Parmesan in tiefen Tellern. Dazu reicht man das knusprige Baguette.

Guten Appetit!

276.3 Variationen

1. Man kann einen Teil des Eintopfes pürieren.
 - Resteverwertung → 250 g Spirelli in sprudelndem Salzwasser kochen und pürierten Eintopf als Soße verarbeiten. Sojawurstchen in Scheiben schneiden und alles vermengen.
2. Version 1 schmeckt auch kalt als Salat, dem man noch gewürfelte rote, grüne und gelbe Paprika und ein bisschen frischen Lauch hinzufügt.
3. Eintopf mit zarten Haferflocken, Buchweizenmehl und 1 Ei zu einem Teig verarbeiten. Bratlinge formen in Öl ausbacken und mit Ofenkartoffeln servieren.

Diese Varianten sichern mehrere Tage das Essen eines 2-Personenhaushalts, sind günstig und nahrhaft und gesund...

LINSENEINTOPF (VEGETARISCH)² LINSENEINTOPF (VEGETARISCH)³ LINSENEINTOPF (VEGETARISCH)⁴

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINTOPF%20PF](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf%20PF)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20LINSENREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Linsenrezepte)

277 saurer Linseneintopf

Druckversion

Portionen: 3- 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 - 1,5 h

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2160

Hinweise

Vegetarisch: Nein

Alkohol: Nein

Linseneintopf ist eines der beliebtesten Eintopf-Gerichte. Hauptzutat sind Linsen, die meistens mit Suppengrün, Kartoffeln und Speck, Bauchfleisch oder Kochwurst zu einem Eintopf gekocht werden. Linseneintopfgerichte gibt es aber auch in Indien oder anderen asiatischen Ländern, dort werden dann oft in Europa weniger bekannte Linsensorten, wie beispielsweise rote Linsen verwendet und scharf oder süß-sauer gewürzt. In Europa sind die braunen Tellerlinsen am gebräuchlichsten. Entgegen einem verbreiteten Irrtum müssen Linsen vor dem Kochen nicht eingeweicht werden, sie sind nach einer Kochzeit von ca. 45 Minuten gar. Linsen sollten aber vor Verwendung immer gewaschen werden.

saurer Linseneintopf:

277.1 Zutaten

- 500 gr Tellerlinsen, vor Verwendung in einem Sieb waschen
- 1 Bund Suppengrün mit Petersilie
- 300 gr Kartoffeln
- 250 gr Speck, gewürfelt
- 4 Mettenden/Kochwürste
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer, Kümmel, Rotweinessig

277.2 Zubereitung

Speck mit Öl in einem großen Topf knusprig braten. Feingehackte Zwiebel dazugeben und glasig andünsten. Das Suppengrün, bis auf die Petersilie, fein zerteilt beifügen und etwas mitdünsten. Kartoffelwürfel und Linsen hinzufügen, mit 1 Liter Wasser aufgießen, 1/2 TL Kümmel dazugeben. Die Kochwürste mit einer Gabel anstechen und hinzugeben. Noch nicht salzen! Aufkochen und 45 Min bis 1 Stunde (im Schnellkochtopf nur ca. 10 Minuten) köcheln lassen, zwischendurch gelegentlich umrühren. Die Kochwurst aus dem Eintopf nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden, dann wieder zugeben. Jetzt mit Salz, wenig Pfeffer und einem guten Schuss Essig feinsauer abschmecken. Kann auch mit Rotwein verfeinert werden. Vor dem Servieren die Petersilie waschen, fein hacken und über den Eintopf streuen.

LINSENEINTOPF, SAUER¹ LINSENEINTOPF, SAUER² LINSENEINTOPF, SAUER³

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf6Pfe)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20LINSENREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Linsenrezepte)

278 Türkische Linsensuppe

Druckversion

Kategorie:	SUPPEN UND EINTÖPFE ¹
Portionen:	4
Menge:	1,5-2l
Zubereitungszeit:	15 - 20 min.
Zeit bis Servierung:	40 min.

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2175

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Benötigtes Zubehör

Pürierstab

Die rote Linsensuppe aus der Türkei fehlt in fast keinem türkischen Restaurant.

278.1 Zutaten

(ca. 4 Portionen)

- 1 große Kaffeetasse rote Linsen (ca. 250 gr.) – euer türkischer Gemüsehändler hat die auf jeden Fall (achtet darauf, dass die Linsen eine schöne Farbe haben und voll sind)

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ASUPPEN%20UND%20EINT%F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3ASuppen%20und%20Eint%F6pfe)

- 2 mittelgroße Kartoffeln (oft wird eine Zwiebel statt der Kartoffel verwendet - ich persönlich jedoch mag diese Version)
- 2 mittelgroße Möhren
- 2 Esslöffel Öl (keine speziellen Vorgaben)
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Esslöffel scharfe Paprikapaste
- 1 Teelöffel Salz (nachsälzen könnt ihr immer noch)
- 1 Zitrone

278.2 Zubereitung

- Kartoffeln und Möhren schälen und in Stücke schneiden (nicht übertrieben klein).
- In dem Topf einen Esslöffel Öl erhitzen, das geschnittene Gemüse hinzugeben und 2-3 Minuten anrösten. Hierbei immer wieder rühren, damit die Dinger nicht anbacken.
- Ca. 1,5 L Wasser (bspw. im Wasserkocher) zum kochen bringen.
- Die Linsen, das kochende Wasser sowie Salz hinzugeben.
- Das Ganze ordentlich aufkochen lassen, anschließend die Hitze auf ca.1/3 runterregeln und mit geschlossenem Deckel leicht weiterköcheln lassen. Ab und zu kurz durchrühren.
- In eine Pfanne einen Esslöffel Öl, das Tomatenmark und die Paprikapaste geben und bei ca. 2/3 der Maximalhitze erhitzen. Das Tomatenmark dient später dazu, neben einem verbesserten Geschmack, der Suppe noch ein wenig mehr Farbe zu geben. Durch das anbraten wird dem Mark die Säure entnommen. Nach ca. 3-5 Minuten noch eine Tasse warmes Wasser in die Pfanne geben gut verrühren und mit einem Deckel ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Konsistenz des Ganzen sollte wie eine Suppe aussehen – also ggf. noch etwas Wasser nachkippen.
- Überprüfen ob die Linsen gar sind (nach ca. 20 min köcheln). In der ersten Stufe platzen sie auf und in der nächsten sind sie so weich, dass man sie ohne Widerstand zwischen zwei Fingern verreiben kann.

Nun ist es Zeit für das Finale:

- Den Inhalt der Pfanne in den Topf geben und alles mit dem Rührstab so lange pürieren, bis eine gleichmäßige Konsistenz erreicht wird (ca. 3-5 Minuten).
- Zu guter Letzt, die Suppe noch mal ganz kurz aufkochen und dann weitere 5-10 Minuten bei reduzierter Hitze zur Ruhe kommen lassen.

278.3 Tipps/Anmerkungen

In der Türkei darf ein Schuß Zitrone nicht fehlen. Daher wird zu jedem Teller eine viertel Zitrone bereitgestellt. Davon wird je nach Gusto hinzugegeben. Als Garnierung könnt ihr ein wenig frisch gehackte Minze oder Petersilie auf die Suppe geben. Jetzt noch ein wenig Weißbrot als Beilage und ihr könnt es euch schmecken lassen.

Afiyet olsun - Guten Appetit!

Murat Aydin, am 10.01.2008

LINSENSUPPE (TÜRKISCH)² LINSENSUPPE (TÜRKISCH)³ LINSENSUPPE⁴ LINSENSUPPE (TÜRKISCH)⁵

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf6pfe)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20T%FCRKISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20T%FCrkische%20K%FCche)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20LINSENREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Linsenrezepte)

279 Lübecker Leckerli

Überblick

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

25 Plätzchen

?? kcal/?? kJ

60 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2190: Mittel



Abb. 2191: Lübecker Leckerli

Lübecker Leckerli

sind leckere Kakaoplätzchen, reichhaltig gefüllt mit MARZIPAN¹.

279.1 Zutaten

- Teig:
 - 250 g BUTTER²
 - 1 Päckchen VANILLIN³zucker
 - 100 g PUDERZUCKER⁴
 - 2 EIER⁵
 - 250 g SPEISESTÄRKE⁶

1 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/L%FCBECKER%20MARZIPAN](http://de.wikipedia.org/wiki/L%FCBECKER%20MARZIPAN)

2 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BUTTER](http://de.wikipedia.org/wiki/BUTTER)

3 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/VANILLIN](http://de.wikipedia.org/wiki/VANILLIN)

4 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/PUDERZUCKER](http://de.wikipedia.org/wiki/PUDERZUCKER)

5 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/EI](http://de.wikipedia.org/wiki/EI)

6 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SPEISEST%EA4RKE](http://de.wikipedia.org/wiki/SPEISEST%EA4RKE)

- 75 g MEHL⁷
- 30 g KAKAO⁸
- Füllung:
 - 150 g MARZIPAN⁹-Rohmasse
 - 75 g PUDERZUCKER¹⁰
 - 1 EIGELB¹¹
- Belag
 - 25 WALNUS¹²-Hälften

279.2 Zubereitung

- Die Zutaten für den Teig zu einem Rührteig verarbeiten und die Masse zu Rollen von ca. 1 cm Durchmesser formen. Dazu fingerdicke Scheibchen abschneiden.
- Die Materialien für die Füllung gut vermischen und verkneten, anschließend Kügelchen daraus formen.
- Die Marzipankugeln auf die Teigscheiben legen, Teig darüber ziehen und alles zu Kugeln formen. Dann mit Walnusshälften belegen und diese gut festdrücken.
- Die Plätzchen auf ein mit Packpapier ausgelegt Backblech legen und bei 170 °C (Umluftherd) ca. 10 bis 1 Minuten goldbraun backen lassen.

279.3 Tipps/Anmerkungen

- Nach Geschmack kann man dem Teig etwas Braunkuchen- oder Lebkuchengewürz hinzufügen.

Erfasst von: ALEXANDER DREYER¹³, am 12.11.2005

LÜBECKER LECKERLI¹⁴ LÜBECKER LECKERLI¹⁵ LÜBECKER LECKERLI¹⁶ LÜBECKER LECKERLI¹⁷

7 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/MEHL](http://de.wikipedia.org/wiki/MEHL)

8 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/KAKAO](http://de.wikipedia.org/wiki/KAKAO)

9 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/MARZIPAN](http://de.wikipedia.org/wiki/MARZIPAN)

10 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/PUDERZUCKER](http://de.wikipedia.org/wiki/PUDERZUCKER)

11 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/DOTTER](http://de.wikipedia.org/wiki/DOTTER)

12 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/WALNUS](http://de.wikipedia.org/wiki/WALNUS)

13 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AALEXANDERDREYER](http://de.wikibooks.org/wiki/BENUTZER%3AALEXANDERDREYER)

14 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE)

15 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN)

16 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK)

17 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEIHNACHTSGEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEIHNACHTSGEB%E4CK)

280 Lütticher Waffeln

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

4 Personen

ca. 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2206: Mittel

280.1 Zutaten

- 500 g Butter
- 1000 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1,5 Tassen Milch
- 80 g Hefe
- 5 Eier
- 400 g Perlzucker

280.2 Zubereitung



Abb. 2207: Lütticher Waffeln

Das Mehl mit dem Sandzucker gut vermischen. Die Butter bei niedriger Temperatur vorsichtig schmelzen und nach und nach die Eier untermischen. Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen, danach das Mehl-Zucker mit dem Butter-Ei Gemisch vorsichtig verkneten.

Den Teig 45 Minuten ruhen lassen und dann den Perlzucker untermischen. Portionen von 100 g abwägen, dem Waffeleisen entsprechend länglich formen und noch etwas gären lassen.

Die Waffeln in entsprechend dicken, gefetteten und vorgeheizten Waffeleisen backen.

Für ein für den Privatgebrauch erhältliches Waffeleisen für belgische Waffeln reichen die angegebenen Mengen für ca. 25 Waffeln.

LÜTTICHER WAFFELN¹ LÜTTICHER WAFFELN² LÜTTICHER WAFFELN³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck)

281 Madeleines

Madeleines

werden in Frankreich in speziellen Blechen mit muschelähnlichen Aussparungen gebacken und erhalten dadurch ihre typische Form. Das spanische Pendant, die Madalenas, werden aber auch mal in Papierförmchen gereicht und ähneln dann Muffins.

281.1 Zutaten

für 36 Stück der französischen Version

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 1 gestrichenen TL Backpulver
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 75 g geschmolzene Butter

281.2 Zubereitung

- Eier, Zucker und Salz in einer Rührschüssel schaumig schlagen.
- Mehl, Backpulver und Zitronenschale mischen, unter die Masse heben und zuletzt geschmolzene Butter zugeben.
- Den Teig in die gefetteten Formen verteilen, dabei bedenken, dass der Teig noch aufgehen wird und dann mehr Platz braucht.
- Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 12 bis 15 Minuten backen, die Oberfläche soll gerade eben nicht bräunen.

281.3 Tipps/Anmerkungen

- Madeleines können mit allerlei Aromen variiert werden: z.B. Orangenblütenwasser, Rum, Vanille, Kokos oder nach dem Abkühlen zur Hälfte in Schokoladenglasur getaucht werden

Erfasst von: kochhaus

MADELEINES¹ MADELEINES²

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

282 Makronen

Makronen

282.1 Zutaten

- 200 g Eiweiß
- 500 g Zucker
- 500 g Nüsse
- 2 P. Vanillezucker

282.2 Zubereitung

- Eiweiß mit Zucker steif schlagen etwas für Glasur wegnehmen.
- Gemahlene Nüsse daruntermengen.
- Häufele machen (Spritzbeutel!).
- In jedes Häufele eine Vertiefung eindrücken, ein Tupfer Glasur daraufgeben und nach Belieben mit halben Nüssen verzieren.
- bei 170 °C ca. 15 min backen

MAKRONEN¹ MAKRONEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

283 Mandelkuchen

283.1 Zutaten (Springform 26cm)

- 1 Prise Salz
- 1 abgeriebene Zitronenschale
- 1 Teelöffel geriebener Zimt
- 6 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 210 gr Puderzucker
- 200 g gemahlene Mandeln

283.2 Aufwand

- Vorbereitung 15 Minuten
- Backzeit 45 - 55 Minuten

283.3 Zubereitung

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eier trennen. Das Eigelb mit 200 gr Puderzucker zu einer cremigen Masse ohne Körner verrühren. Den Vanillezucker, die Zitronenschale und den Zimt dazugeben und einrühren. Zuletzt die Mandeln langsam in den Teig rühren.
3. Das Eiweiß in einer zweiten Schüssel mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee zum Mantelteil unterheben und vorsichtig zu einer homogenen Masse vermischen.
4. Die Springform mit Öl/Fett und Mehl beschichten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Springform füllen.
5. Die Springform in den Ofen stellen und ca. 45 - 55 Minuten backen.
6. Vor dem Servieren dem Kuchen mit dem restlichen Puderzucker durch einen Sieb dick bestäuben.

MANDELKUCHEN¹ MANDELKUCHEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

284 Markklößchen



Abb. 2229: *Markklößchen*

Markklößchen

sind eine klassische Einlage für ungebundene Suppen. Heute kann man sie oft beim Metzger oder im Supermarkt fertig kaufen, diese sind aber nicht mit handgemachten Klößchen nach Omas Rezept zu vergleichen.

284.1 Zutaten

- 40g MARK¹ aus Markknochen (aus 250-300g Markknochen)
- 1 Ei²
- 1 Prise SALZ³
- 50g frische SEMMELBRÖSEL⁴

1 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/MARK%20%28LEBENSMITTEL%29](http://de.wikipedia.org/wiki/Mark%20%28Lebensmittel%29)

2 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/EI](http://de.wikipedia.org/wiki/Ei)

3 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SPEISESALZ](http://de.wikipedia.org/wiki/Speisesalz)

4 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/PANIERMEHL](http://de.wikipedia.org/wiki/Paniermehl)

284.2 Zubereitung



Abb. 2230: *Rohe Markklößchen*

- Das Mark wird in einer Pfanne ausgelassen und schaumig gerührt.
- Unter Rühren wird das Ei, Salz und Semmelbrösel hinzugefügt, bis ein glatter Teig entsteht. Anschließend eine halbe Stunde ruhen lassen.
- Zu kleinen runden Klößchen formen und in einer Suppe gar kochen.

284.3 Tipps/Anmerkungen

- Größere Mengen Markklößchen lassen sich auch gut im Voraus zubereiten und einfrieren.
- Als Suppe eignet sich eine klare Brühe oder eine leichte Nudelsuppe.

MARKKLÖSSCHEN⁵ MARKKLÖSSCHEN⁶

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf%206Pfe)

285 Marmelade

Worin besteht der Unterschied zwischen einer Marmelade und einer Konfitüre? siehe dazu KOCHBUCH/ KONFITÜRE¹

285.1 Apfelsinenmarmelade

285.1.1 Zutaten

- 900 g Apfelsinenfruchfleisch (ca. 8 bis 10 Apfelsinen; 3 unbehandelte)
- 1 kg (Gelier-)Zucker

285.1.2 Zubereitung

Die Apfelsinen waschen und trocknen. Dann ca. 25 g Schale von den 3 unbehandelten Apfelsinen abreiben. Danach werden die Apfelsinen geschält, enthäutet und in Spalten geschnitten. Ca. 900 g Fruchfleisch mit der Schale mischen und in einem Topf zum Kochen bringen. Darin gut eine Minute unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Danach in Gläser abfüllen wie beim REZEPT "KONFITÜRE"² beschrieben.

MARMELADE³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20KONFIT%FCRE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Konfiture)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20KONFIT%FCRE%23ABF%FCLLEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Konfiture%23Abf%FCLLEN)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT E](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

286 Marmorkuchen



Abb. 2232: Marmorkuchen

Marmorkuchen besteht aus Rührteig. Einem Teil des Teiges (ein Drittel bis die Hälfte) wird Kakao zugegeben und die beiden Teige anschließend leicht gemischt, so dass die namensgebende Marmorierung entsteht.

286.1 Zutaten

- 300 g Butter oder Margarine,
- 275 g Zucker,
- 5 Eier,
- optional: Schale von einer Zitrone,
- 1 Päckchen Vanillinzucker,
- 500 g Mehl,
- 2-3 Esslöffel Milch,
- 1/2 Päckchen Backpulver,
- 3 Esslöffel Kakaopulver,
- optional: 50 g Schokolade oder Blockschokolade, gerieben
- eine Prise Salz

286.2 Zubereitung

1. Die Butter mit dem Zucker in einer Rührschüssel schaumig rühren. Vanillinzucker, Zitronenschale, Salz und Eier zugeben und kräftig verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterrühren. Der Teig sollte eine Konsistenz haben, bei der er gerade noch schwer reißend vom Löffel fällt. Eventuell esslöffelweise Milch hinzugeben, bis die Konsistenz erreicht ist
2. Die Gugelhupf- oder Kastenform mit Butter einfetten. Dann mit etwa der Hälfte des Teiges füllen.
3. Zum restlichen Teig das Kakaopulver und noch etwas Milch zugeben, sowie die Schokolade zugeben und unterrühren.
4. Den nun braunen Teig mit einem Löffel portionsweise auf dem Hellen Teig verteilen, anschließend mit einer Gabel in spiralförmigen kreisen einmal durch den Teig gehen, um das Marmormuster zu erzeugen.
5. Den Kuchen auf der mittleren Schiene 55-70 min. bei 180 °C (vorgeheizter Ofen) backen. Kurz abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen.

Anmerkung: 2 EL Rum oder 4 - 6 Tropfen Rumaroma geben dem Marmorkuchen ein sehr gutes Aroma.

MARMORKUCHEN¹ MARMORKUCHEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)E

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN)

287 Marzipan-Ersatz

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

1 kg Ersatzmasse
4000 kcal/16745 kJ
45 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2240: Leicht

Marzipan-Ersatz wurde während und nach dem ZWEITEN WELTKRIEG¹ anstatt echtem MARZIPAN² verwendet.

287.1 Zutaten

- 500g Puderzucker
- 4 Esslöffel Milch
- 1 Esslöffel Butter
- 1 1/2 Fläschen Backaroma (Bittermandel)
- 500g Grieß

287.2 Zubereitung

- Warme Butter mit der Milch und dem Puderzucker leicht erwärmen, verrühren, und erkalten lassen.
- Aroma begeben und Grieß unterkneten.

287.3 Tipps/Anmerkungen

- Nach einer halben Stunde kann die Masse weiterverarbeitet werden.

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/ZWEITER%20WELTKRIEG](http://de.wikipedia.org/wiki/Zweiter%20Weltkrieg)

² [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/MARZIPAN](http://de.wikipedia.org/wiki/Marzipan)

Erfasst von: ALEXANDERDREYER³, am 03.11.2005

MARZIPAN-ERSATZ⁴ MARZIPAN-ERSATZ⁵

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AALEXANDERDREYER](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer:AlexanderDreyer)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:Kochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20S%FC%DFIGKEITEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:Kochbuch%2F%20S%FC%DFigkeiten)

288 Marzipanmuffins

Marzipanmuffins

288.1 Zutaten

für 12-18 Stück

- 150 g Margarine oder weiche Butter
- 150 g Marzipanrohmasse
- 3 Eier
- 100 ml Milch
- 100 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g feine Haferflocken
- 2 TL Backpulver
- 2 Btl. Vanillezucker
- Papierförmchen

288.2 Zubereitung

- Marzipan fein würfeln oder mit einer Gabel zerdrücken und mit Fett, Milch und Eiern gut verrühren.
- Die restlichen trockenen Zutaten mischen, dazu geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Ist er zu zäh, etwas mehr Milch dazugeben.
- Muffinsformen mit Papierförmchen auslegen oder Papierförmchen zweilagig auf ein Backblech stellen. Teig auf die Förmchen verteilen und bei 180 °C 20-25 min backen.:

288.3 Tipps/Anmerkungen

- Die Muffins können nach dem Abkühlen mit Schokoladenglasur und Mandelsplittern oder Marzipanfiguren (evtl. mit Lebensmittelfarbe gefärbte Marzipanrohmasse ausrollen und z.B. kleine Sterne oder Herzen ausstechen) verziert werden. Eine Abgezogene Mandel kann auch vor dem Backen auf den Teig gelegt werden und braucht dann später nicht mit Zuckerguss geklebt werden.

Erfasst von: kochhaus

MARZIPANMUFFINS¹ MARZIPANMUFFINS²

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

289 Marzipanschnitten

Marzipanschnitten

Dies ist ein leckeres Weihnachtsrezept für Marzipanliebhaber.

289.1 Zutaten

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 1 Eigelb
- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Zitronenaroma oder 1 Teel. gemahlene Zitronenschale

Für die Füllung

- 400 g Marzipanrohmasse
- 1 El Graftschafter Goldsaft
- 50 g fein gemahlene Pistazien
- 1 Eiweiß

Außerdem

- gehackte Vanilleglasur
- gehackte Pistazien zum Bestreuen
- Klarsichtfolie zum Ausrollen

289.2 Zubereitung

- Die Teigzutaten gut verkneten. In Folie gewickelt im Kühlschrank etwa eine Stunde ruhen lassen.
- Marzipan mit dem Goldsaft und den Pistazien verkneten.
- Den Teig Zwischen Backpapier 5 mm dick zu einem Rechteck ausrollen. Mit etwas verquirltem Eiweiß bestreichen. Die Füllung zwischen Klarsichtfolie halb so groß wie den Teig ausrollen. Auf die eine Hälfte des Teigrechtecks legen, mit dem restlichen Teig abdecken. In 2 x 3 cm große Stücke schneiden und mit Eiweiß bestreichen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 190°C 10-15 min backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

- Vanilleglasur in einen Gefrierbeutel geben und im Wasserbad schmelzen. Von dem Beutel eine Ecke abschneiden und feine Linien auf die Schnitten spritzen. Sofort mit Pistazien bestreuen und trocknen lassen.

Erfasst von: --VIOLETTA VIRUS¹ 09:21, 7. Nov. 2006 (CET)

MARZIPANSCHNITTEN² MARZIPANSCHNITTEN³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AVIOLETTA%20VIRUS](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AVioletta%20Virus)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%26E4ck%20und%20Kuchen)

290 Mascarponecreme

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

4 Personen
viel kcal/viel kj
15 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2255: Problemlos

Mascarponecreme Ein Nachtisch zum satt werden.

290.1 Zutaten

- 500g Quark
- 500g Sahne
- 250g Mascarpone
- eine Packung Amarettini
- Früchte (am besten Beeren, dürfen säuerlich sein)
- etwas Zucker
- optional Amaretto

290.2 Zubereitung

- Sahne schlagen und dann mit Quark, Mascarpone und Zucker mischen
- Ein paar Amarettini auf die Seite legen
- Die anderen Amarettini zerkleinern, wer mag, mit Amaretto verfeinern
- Die Früchte in mundgerechte Stücke zerkleinern
- Diese drei Zutaten in einer Glasschüssel in mehreren Schichten schichten.
- Die auf die Seite gelegten Amarettini zum Dekorieren verwenden.

290.3 Tipps/Anmerkungen

- Der Nachtisch kann eine Weile stehen, bevor er serviert wird.

Erfasst von: BERNI¹, am 11:10, 14. Sep 2004 (UTC)

MASCARPONECREME² MASCARPONECREME³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ABERNI](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ABerni)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

291 Maultaschenlasagne

Überblick

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

2 Personen

?? kcal/?? kJ

15 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2270: Leicht



Abb. 2271: Problemlos

Maultaschenlasagne

Die Maultaschenlasagne ist eine schwäbische Spezialität, die durch italienische Einflüsse entstand.

291.1 Zutaten

- 10 - 12 Maultaschen
- etwas geriebenen Käse (zum Überbacken)
- 1 Päckle Tomatensoße (ca. 0,5l)
- 1 mittelgroße Zwiebel

291.2 Zubereitung

- Ofen vorheizen auf ca 220C°
- Maultaschen kochen
- Zwiebeln in Würfel schneiden
- Zwiebeln anrösten
- zu den gerösteten Zwiebeln die Tomatensoße geben, würzen und aufköcheln lassen
- nun die Maultaschen in eine hohe Lasagneform o.ä. geben
- Soße hinzugeben
- Käse darüber streuen
- und nun ab in den Ofen und noch ca. 5min überbacken lassen

291.3 Tipps/Anmerkungen

- geht auch ohne Überbacken im Ofen, einfach 3 Maultaschen direkt aus der Brühe in den Teller geben sowie die Tomatensoße darüberggeben und den Käse darüberstreuen und warten bis er verlaufen ist.
- geht auch indisch: mit selbstgemachter Currysoße und ohne Käse (auch sehr lecker)

Erfasst von: Peter Jäckel, am 17.03.2006

MAULATSCHENLASAGNE¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

292 Maultaschen

Maultaschen

Schwäbische Maultaschen entstanden der Legende nach weil in einem Mönchskloster im Schwabenländle während der Fastenzeit Fleischreste übrig waren, die schlecht geworden wären, hätte man bis zum Ende der Fastenzeit gewartet. So vermischte man sie mit Gemüse und Kräutern und damit Gott die Sünde nicht erfuhr "versteckte" man das Gemisch in Nudeln.

292.1 Variationen

- MAULTASCHEN-SUPPE¹
- GEBRATENE MAULTASCHEN²
- MAULTASCHEN IN BOUILLON GEKOCHT, JEDOCH NICHT DARIN SERVIERT³

MAULTASCHEN⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F_MAULTASCHEN%2FSUPPE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_Maultaschen%2FSuppe)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F_MAULTASCHEN%2FGEBRATEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_Maultaschen%2FGebraten)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F_MAULTASCHEN%2F%22TROCKEN%22](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_Maultaschen%2F%22Trocken%22)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

293 Mayers Früchtchen

Mayers Früchtchen

293.1 Zutaten

- 250g Mandeln
- 100g Orangeat
- 150g Datteln
- 150g Feigen
- 150g Weinbeeren
- 100g Marzipan

Alles mischen und mit Jupiter-Reibe mittel mahlen.

- 1 TL Zimt
- 1 TL Kakao
- 1 Zitroback
- 75g Honig
- 75g Butter
- 300 g gemahlene Mandeln

Alle Zutaten miteinander verkneten. Evtl. noch bis zu 50 g gemahlene Mandeln dazukneten und Teig zu einem Kloß formen. Über Nacht kalt stellen. Auf mittelfein gemahlene Mandeln nicht zu dünn auswellen, runde Plätzchen ausstechen (können eng gesetzt werden, zerlaufen nicht). Ca. 15 Minuten bei 180° backen, die ersten 5 Minuten mit leicht geöffneter Backofentür. Auf Gitter auskühlen lassen und noch warm mit Zuckerguss glasieren.

293.2 Quellenangaben

Rezept von Elisabeth Mayer aus Leutkirch im Allgäu

MAYERS FRÜCHTCHEN¹ MAYERS FRÜCHTCHEN² MAYERS FRÜCHTCHEN³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

294 Mayonnaise

Druckversion

Kategorie: SAUCEN¹

Menge: 170 g

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2300

Nährwerte je 100 Gramm

Brennwert: 2980 kJ

Kohlenhydrate: 4,5 g

Eiweiß: 2,3 g

Fett: 77,5 g

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Benötigtes Zubehör

HANDRÜHRGERÄT²

Mayonnaise oder **Majonäse** ist eine dickflüssige, kalt hergestellte Sauce auf der Basis von Eigelb und Öl und Gewürzen. Es gibt sie als vielverwendetes Fertigprodukt im Handel zu kaufen. Möchte man Mayonnaise jedoch einmal selbst zubereiten, ist hier ein Rezeptvorschlag:

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ASaucen](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKATEGORIE%3ASaucen)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/Kochbuch%2F_HANDR%FCHRGER%E4T](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_HANDR%FCHRGER%E4T)

Manchmal gibt es bei der Herstellung von Mayonnaise Probleme, weil die Mayonnaise beim Rühren gerinnt. Aus diesem Grunde muss bei anderen Rezepten das Öl bei der Herstellung tropfenweise zugegeben werden.

Beim vorliegenden Rezept braucht man sich um dieses Problem keine Gedanken zu machen. Außerdem ist diese Mayonnaise schnell fertig.

294.1 Zutaten

- 1 Eigelb
- 1 - 2 TL Senf
- etwas Salz
- 1 TL Zucker
- 1 EL Essig oder Zitronensaft
- 1/8 Liter Salatöl (nach Wunsch auch mehr)

294.2 Zubereitung

- Alle Zutaten - ausgenommen Öl - in ein hohes Mixgefäß geben und mit einem elektrischen Handmixer auf hoher Stufe 30 Sekunden lang zu einer glatten Masse mixen.
- Danach weiter mixen und das Öl nach und nach in drei oder vier Portionen oder mit gleichmäßigem Strahl zugießen, im Mengen, wie der Mixer es schafft, das Öl unter die Creme zu mischen; das Ganze dauert etwa eine Minute.

294.3 Abwandlungen

Man kann dieser Mayonnaise noch 2 EL gekaufte Mayonnaise zugeben und kurz vermischen. Dann wird sie etwas heller. Ein Schuss Flüssigkeit von Gewürzgurken oder Wasser erfüllt den selben Zweck.

294.4 Tipps

- Durch Zugabe von weiterem Öl in gleicher Weise kann man die erzeugte Mayonnaise-Menge im Rahmen haushaltsüblichen Bedarfs steigern. Ein Gerinnen ist nicht zu befürchten.

MAYONNAISE³ MAYONNAISE⁴

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)E

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)

295 Mehlsuppe

Mehlsuppe ist ein traditionelles Fastnachtsgericht, insbesondere in der SCHWEIZ¹, siehe BASLER MEHLSUPPE².

Für die Suppe wird Mehl zusammen mit Fett in der Pfanne angeröstet. Es gibt mehrere Varianten, bei denen weitere Zutaten wie Zwiebeln, Rotwein, Käse, Fleischbrühe oder Speck hinzugefügt werden.

Mehlsuppe ist auch die Lieblingsspeise der Fernseh-Figur *Bernd das Brot* aus dem KI.KA.

295.1 Variante 1

- 80 g Mehl
- 2 El. Fett
- 1,5 l Rindfleischbrühe
- Käse gerieben

Fett im Bratopf zerlassen, bei guter Hitze Mehl darin unter ständigem Rühren haselnussbraun rösten. Von der Hitze wegnehmen und mit der heißen Brühe unter kräftigem Rühren ablöschen. Während 3/4 bis eine Stunde köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Suppe in vorgewärmte Teller verteilen, Käse nach Belieben darüberstreuen.

295.2 Variante 2

- 5 El. Mehl
- 60 g Butter
- 1 Zwiebel in dünne Ringe geschnitten
- 1 l Fleischbrühe
- 100 g Käse gerieben

Mehl im Bratopf bei guter Hitze und unter Rühren haselnussbraun rösten, leicht abkühlen lassen. Butter begeben und mit dem Mehl vermischen. Zwiebelstreifen begeben, einige Minute dämpfen. Die kalte Fleischbrühe zugeben, unter Rühren aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Suppe in vorgewärmte Teller verteilen, Käse nach Belieben darüberstreuen.

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SCHWEIZ](http://de.wikipedia.org/wiki/Schweiz)

² [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BASLER%20MEHLSUPPE](http://de.wikipedia.org/wiki/Basler%20Mehlsuppe)

295.3 Variante 3

- 50 g Mehl
- 50 g Butter
- 1 Zwiebel fein gewürfelt
- 50 g Schinkenspeck fein gewürfelt
- 1/8 l Rotwein
- 100 g Käse gerieben

Butter zerlassen, Mehl einrühren und unter Rühren anbräunen lassen. Zwiebel und Speck zugeben, glasig werden lassen. Fleischbrühe unter Rühren zugießen und 45 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb streichen, Rotwein zugeben, aufkochen und servieren. Käse getrennt reichen.

295.4 Variante 4

- 40 g Pflanzenfett
- 350 g Zwiebeln feingeschnitten oder gehackt
- 100 g Halbweißmehl
- 1,5 l Brühe
- 1 dl Rotwein
- 50 g Käse gerieben

Mehl in einer flachen Pfanne im Ofen langsam braun rösten und auskühlen lassen. Zwiebeln im Fett langsam braun rösten. Mit dem gerösteten Mehl bestäuben und vermischen, etwas erkalten lassen. Mit der heißen Brühe auffüllen und gut verrühren. Aufkochen und Rotwein zugeben, abschäumen. Mindestens eine Stunde sieden lassen. Durch ein feines Spitzsieb passieren und abschmecken. Käse separat dazu servieren.

Beim Rösten muss darauf geachtet werden, das Mehl nicht zu verbrennen, da es sonst zu Geschmackseinbußen kommt.

MEHLSUPPE³ MEHLSUPPE⁴

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20Und%20Eintopf%206Pfe)

296 Milchreis

Druckversion



Abb. 2316

Portionen:

2-3 Personen

Zubereitungszeit:

~45 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2317

Hinweise

Vegetarisch:

Ja

Alkohol:

Nein

Milchreis ist ein einfaches, aber äußerst schmackhaftes Gericht, das mit wenigen Zutaten einfach zubereitet werden kann.

296.1 Milchreis Grundrezept

296.1.1 Zutaten

- 1 l Milch
- 250 g Rundkornreis

- 1 Prise Salz
- 2 Esslöffel Zimt, oder je nach Bedarf

296.1.2 Zubereitung

Den Reis in der Milch ca. 40 Minuten bei geringer Hitze im offenen Topf köcheln lassen.

296.2 Zimt-Rosinen-Milchreis

296.2.1 Zutaten

- 1 l Milch
- 220 g Rundkornreis
- Zucker
- 1 Zimtstange
- Rosinen

296.2.2 Zubereitung

Der Rundkornreis wird in die kalte Milch gegeben und dann einmal aufgekocht. Danach sollte man Zucker und Zimtstange hinzufügen, vielleicht auch geschälte Apfelstückchen. Nun das Ganze 35 Minuten lang auf kleiner Flamme köcheln lassen. Danach werden dem Milchreis Rosinen hinzugefügt.

296.3 Tipps/Anmerkungen

Der Milchreis schmeckt köstlich mit Apfelmus oder Sauerkirschen. 100 g Milchreis haben (ohne Kompott) ≥ 319 kcal / 1335 kJ

296.4 Weblinks



COMMONS: INTERNATIONALE MILCHREIS-VARIANTEN² – Bilder, Videos und/oder Audiodateien

¹ [HTTP://DE.COMMONS.ORG/WIKI/HAUPTSEITE](http://de.wikimedia.org/wiki/Hauptseite)

² [HTTP://DE.COMMONS.ORG/WIKI/CATEGORY%3ARICE%20PUDDING](http://de.wikimedia.org/wiki/Kategorie:Rice_Pudding)

MILCHREIS³ MILCHREIS⁴ MILCHREIS⁵

-
- 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)
 - 5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

297 Salzburger Nockerln

Salzburger Nockerln

Auch **Nocken**. Sättigende Nachspeise, auch als Hauptspeise verwendbar.

297.1 Zutaten

Alle Zutaten beziehen sich auf einzelne Nachspeise- bzw. halbe Hauptspeiseportionen

- 2 Eier
- 1EL Mehl
- 1EL Zucker/Vanillezucker
- 1TL Essig

ev. etwas Milch/Butter/Marmelade für die Form.

297.2 Zubereitung

- Man verschlage die Dotter mit dem Zucker und dem Mehl
- Man schlage die Eiklar zu Schnee
- Man schlage den Essig in den Schnee. Dies macht den Schnee stabiler.
- Man hebe die beiden Massen unter
- Man hebe den Teig nockerlweise in die Form, deren Boden ev. dünn mit heißer Milch bedeckt ist oder die man mit Butter/Marmelade ausschmieren kann.
- Die Nockerln backe man 15' bei 200°.

297.3 Tipps und Anmerkungen

- Sofort servieren!
- Es gilt nicht als Fehler, wenn der Teig nicht durchgehend fest ist.

MILCHREIS¹ MILCHREIS² MILCHREIS³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

298 Minestrone

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

4 Personen
?? kcal/?? kJ
90 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2335: Mittel

Minestrone ist eine italienische Gemüsesuppe bzw. ein Gemüse Eintopf. Eine ausführliche Beschreibung des Begriffes finden Sie bei WIKIPEDIA¹

298.1 Zutaten

- 2½ l Wasser
- 500 g Tomaten (frisch oder püriert)
- 300g grüne Bohnen
- 200 g Wirsing- oder Weiskohl
- 4 Kartoffeln und/oder 150 g Reis
- 2 große Möhren
- 2 Lauch-Stangen
- 1 mittelgroße Sellerieknolle
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Strauch Petersilie
- Basilikum, Salbei, Rosmarin
- Salz, Pfeffer

298.2 Kochgeschirr

- 1 großer Topf
- 1 Suppenkelle
- Gemüsemesser

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/MINESTRONE](http://de.wikipedia.org/wiki/Minestrone)

- ggf. Gemüsebürste

298.3 Zubereitung

In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und kleingehackte Zwiebeln hinzugeben. Das Gemüse kleinschneiden und nach einer Weile zu den Zwiebeln geben. Das Ganze ca. 10 Minuten dämpfen. Mit 2,5 Liter Wasser ablöschen und 1/2 Stunde kochen lassen. (Bei Naturreis, der zum Garwerden länger braucht, sollte dieser ggf. vorgekocht werden.) Die Petersilie und die anderen Gewürze hinzugeben. Jetzt noch einmal 20 Minuten kochen lassen.

298.4 Servieren

- in Suppenschüssel servieren
- dazu Weißbrot reichen
- man kann über die Suppe auch Käse (z.B. Parmesan) reiben.

298.5 Tipps/Anmerkungen/ Variationen

Da Minestrone ein Gericht zur Resteverwertung ist, kann man sämtliche Gemüsesorten verwenden und auch sonst kreativ werden. Pasta passt z.B. auch sehr gut dazu! Für Fleischesser empfiehlt es sich, zusätzlich z.B. noch 50 g Speckwürfel, die man vorher in Fett in einer Pfanne anbrät, hinzuzugeben. Knoblauch passt auch gut dazu.

MINESTRONE² MINESTRONE³ MINESTRONE⁴

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf6pfe)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCche)

299 Minz-Eistee

Überblick

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

?? Personen

?? kcal/?? kJ

ca. 10 Minuten (ohne evt. Vorbereitungszeit für Eiswürfel, Zitronen auspressen)

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2350: Leicht

Minz-Eistee

299.1 Zutaten

- 1 l kochendes Wasser
- 8 TL oder 8 Beutel Schwarzer Tee
- 1 Beutel Pfefferminztee
- viele Eiswürfel (min. 40 Stück)
- 200 g Zucker
- 1/4 l Zitronensaft:

299.2 Zubereitung

- Das kochende Wasser auf den Schwarzen Tee und den Pfefferminztee in ein Gefäß gießen, 5 Minuten ziehen lassen.
- Teebeutel entfernen und Tee (bei Verwendung von Teeblättern durch ein Sieb) in einen Krug mit etwa der Hälfte der Eiswürfel abgießen.
- Zitronensaft und Zucker dazugeben, verrühren und so viele Eiswürfel dazutun, bis der Tee eiskalt ist.

299.3 Tipps/Anmerkungen

Angeblich entfaltet der Tee, wenn er heiß auf das Eis gegossen wird und dann schockartig abkühlt, am besten sein Aroma. Da das Eis vom heißen Tee aber sofort schmilzt, benötigt man eine ganze Menge Eiswürfel, um einen Eistee daraus zu machen.

Es ist einen Versuch wert, den Tee nicht heiß aufzugießen, sondern ihn über Nacht (gekühlt) kalt auszuziehen, also zu mazerieren.

MINZ-EISTEE¹ MINZ-EISTEE² MINZ-EISTEE³ MINZ-EISTEE⁴

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GETR%E4NKE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Getr%e4nke)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALKOHOLFREIES%20GETR%E4NK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alkoholfreies%20Getr%e4nke)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20TEE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Tee)

300 Mississippi-Matschkuchen

Mississippi-Matschkuchen

Soweit es mir bekannt ist, handelt es sich bei diesem Rezept um eine amerikanische Abwandlung eines deutschen Schokoladenkuchens, der wegen seiner Konsistenz und seines Aussehens mit dem Schlamm vom Mississippi verglichen wurde. Und so hatte er seinen Namen weg. Im amerikanischen wird er 'Mississippi Mud Cake' genannt.

Diese folgenden Angaben beziehen sich auf ein hohes Backblech von ca 38x27cm.

300.1 Zutaten

300.1.1 Der Teig

- 250g Butter
- 300ml Wasser
- 6 Tl Kakaopulver
- 500g Mehl
- 250g Zucker
- 1 Tl Salz
- 200ml Saure Sahne
- 1 gehäufte Tl Backpulver
- 3 Eier, verrührt

300.1.2 Der Überzug

- 150g Butter
- 8 El Milch
- 6 Tl Kakaopulver
- 600g Puderzucker
- 1-2 Tl Vanillezucker
- 200-250g gehackte Nüsse (Walnuss oder Pekanuss)

300.2 Zubereitung

300.2.1 Der Teig

- In einem Topf bringt man die Butter, das Wasser und den Kakao unter Rühren zum Kochen.

- Den Backofen auf 190°C vorheizen.
- Man nimmt den Topf vom Herd und rührt Mehl, Zucker und Salz unter, bis alles gut vermischt ist.
- Zum Teig gibt man nun die saure Sahne, Backpulver und Eier und rührt das ganze bis es gut vermischt ist. Der Teig ist recht flüssig, aber das ist so in Ordnung.
- Eine Backform von 38x27cm wird nun eingefettet und mit Mehl bestäubt.
- Den Teig in die Backform geben, gleichmäßig verteilen und dann im Backofen für 20-25 Minuten backen lassen. (Mit einem Holzstäbchen testen: In den Teig stechen, klebt beim Herausziehen noch Teig daran, ist der Teig noch nicht fertig gebacken)
- Während der Backzeit den Überzug vorbereiten.

300.2.2 Der Überzug

- Man bringt Butter, Milch und Kakaopulver in einem Topf zum Kochen.
- Man nimmt den Topf vom Herd und rührt Puderzucker, Vanillezucker und die gehackten Nüsse ein, bis alles gut vermischt ist.
- Den Kuchen noch warm gleichmäßig mit dem Überzug bedecken.

300.3 Tipps/Anmerkungen

- Vor dem Verzehr muss der Kuchen abkühlen, etwa im Kühlschrank.
- Wir haben festgestellt, dass der Kuchen sein Aroma so richtig erst nach 1-2 Tagen entfaltet. Da der Kuchen eine hohe Feuchtigkeit hat, trocknet er in der Zeit auch nicht aus, wenn er ungeschnitten auf dem Blech bleibt - Der Überzug hält die Feuchtigkeit. Für länger als zwei Tage hat er bei uns aber noch nicht gereicht.
- Wir schneiden den Kuchen immer in Schnitten von etwa 4x9cm, was etwa 27 Schnitten ergibt; für einen Erwachsenen reichen etwa 1-2 Schnitten um sich ziemlich satt zu fühlen.

MISSISSIPPI-MATSCHKUCHEN¹ MISSISSIPPI-MATSCHKUCHEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

301 Mit Spinat gefüllte Hähnchenbrust

Mit Spinat gefüllte Hähnchenbrust

Zutaten:

- 4 Hähnchenbrustfilets mit Haut
- 300g frischer Spinat
- 1 Bund Estragon
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss
- 1 Knoblauchzehe
- 100ml Cognac
- 2-3 EL Olivenöl
- zimmerwarme Butter
- $\frac{1}{2}$ Becher Sahne (100g)
- evtl. Geflügelfond

Zubereitung: Den Backofengrill auf 200°C vorheizen. Von den Hähnchenbrustfilets die Haut nur so weit ablösen, dass auf jeder Brustseite eine Tasche entsteht. Spinat und Estragon putzen, waschen und den Estragon trockentupfen. Den Spinat in Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und ausdrücken. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Knoblauchzehe schälen und dazu pressen.

Die Hähnchenbrustfilets salzen, pfeffern und mit Cognac beträufeln, auch unter der Haut. Den Spinat gleichmäßig in den Hauttaschen verteilen. Die gefüllten Hähnchenbrustfilets in einen mit Olivenöl eingefetteten Bräter legen, mit Butter bestreihen und reichlich Estragon Blätter auf der Brust verteilen.

Je nach Dicke der Hähnchenbrüste etwa 30 min unter dem Grill bräunen. Das Fleisch herausnehmen. Den Bratensaft mit ein wenig Cognac ablöschen und mit Sahne und Estragon Blättern einkochen lassen. Eventuell mit etwas Geflügelfond, Pfeffer und Salz abschmecken. Die gefüllten Hähnchenbrustfilets auf Tellern anrichten, mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen und mit der Sauce servieren

BENNY PARTH¹ am 16.08.2011

MIT SPINAT GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST² MIT SPINAT GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ABENNY%20PATH](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ABenny%20Parth)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEFL%FCGELREZEPTE%20](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geflue%20FCGELREZEPTE%20)

302 Mohnorte

Druckversion

Menge:

1,2 kg

Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2365

Hinweise

Vegetarisch:

Ja

Alkohol:

Nein/Ja

302.1 Zutaten

- 250 g fein geriebener Mohn
- 1/4l Milch
- 210 g Butter
- 4 Eier
- 400 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Packung Backpulver
- 1 Prise Salz

Zitronenglasur:

- 300 g Staubzucker
- Eiklar
- Zitronensaft nach Bedarf
- passierte Ribiselmarmelade

302.2 Zubereitung

Die Milch aufkochen und über den Mohn gießen und auskühlen lassen. Butter, Zucker und Dotter schaumig rühren und dann den Mohn abwechselnd mit dem Eischnee unterheben. Dann die Masse in eine Form füllen und bei 180 Grad 45 min backen.

Zubereitung Zitronenglasur:

Staubzucker sieben, mit Eiklar und Zitronensaft dickbreiig anrühren und im Wasserbad etwas erwärmen; weiterverarbeiten, wobei die Glasur auch am Backgut mitgebacken werden kann (div. Lebkuchen). Für eine Rumglasur ersetzen Sie den Zitronensaft durch Inländerrum.

MOHNTORTE¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

303 Mohr im Hemd

Druckversion

Menge: 1,5 l
Zubereitungszeit: 30 min
Zeit bis Servierung: +45 min Kochen

Schwierigkeitsgrad:

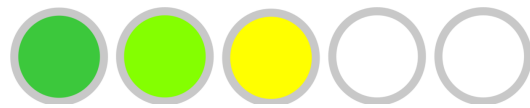


Abb. 2373

Nährwerte je 100 Gramm

Brennwert: 670 kJ

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein



Abb. 2374: *Mohr im Hemd*

Der **Mohr im Hemd** ist die österreichische Variante des CHRISTMAS-PUDDINGS¹, ein ECHTER PUDDING² (im Gegensatz zum FLAMMERI³), der in einer Wasserbadform zubereitet wird.

303.1 Zutaten

- 3 EIWEISS⁴
- 3 EIGELB⁵
- 50g RAFFINADEZUCKER⁶
- 90g BUTTER⁷
- 40g STAUBZUCKER⁸
- 70g geschmolzene SCHOKOLADE⁹
- 3 BRÖTCHEN¹⁰hälften, eingeweicht in
- etwas MILCH¹¹
- 70g gemahlene MANDELN¹²
- 50g SEMMELBRÖSEL¹³

Butter und Semmelbrösel für die Form. Warme Schokoladensosse und süße Schlagsahne.

303.2 Zubereitung

- Man teile drei Eier und rühre die Eiweiße zusammen mit dem Raffinadezucker steif.
- Butter zusammen mit dem Staubzucker sämig rühren, dabei langsam die Eigelbe und die Schokolade hinzufügen.
- Dann die Brötchen gut ausdrücken, und zusammen mit den gemahlenden Mandeln und den Bröseln unter die Masse rühren; schließlich den Eischnee unterheben.
- Alles in eine gebutterte und mit Semmelbröseln ausgestreute Wasserbadform füllen und ca. 40 Minuten köcheln lassen.
- Mit warmer SCHOKOLADENSOSSE¹⁴ und SCHLAGOBERS¹⁵ servieren.

Schmeckt warm und kalt super!

1 [HTTP://EN.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/CHRISTMAS_PUDDING](http://en.wikipedia.org/wiki/Christmas_Pudding)
2 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/PUDDING](http://de.wikipedia.org/wiki/Pudding)
3 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/FLAMMERI](http://de.wikipedia.org/wiki/Flammeri)
4 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/EIKLAR](http://de.wikipedia.org/wiki/Eiklar)
5 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/DOTTER](http://de.wikipedia.org/wiki/Dotter)
6 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/ZUCKER](http://de.wikipedia.org/wiki/Zucker)
7 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BUTTER](http://de.wikipedia.org/wiki/Butter)
8 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/PUDERZUCKER](http://de.wikipedia.org/wiki/Puderzucker)
9 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SCHOKOLADE](http://de.wikipedia.org/wiki/Schokolade)
10 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BR%F6TCHEN](http://de.wikipedia.org/wiki/Br%C3%B6tchen)
11 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/MILCH](http://de.wikipedia.org/wiki/Milch)
12 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/MANDEL](http://de.wikipedia.org/wiki/Mandel)
13 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BR%F6SEL](http://de.wikipedia.org/wiki/Br%C3%B6sel)
14 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SCHOKOLADENSOSSE](http://de.wikipedia.org/wiki/Schokoladensosse)
15 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SAHNE](http://de.wikipedia.org/wiki/Sahne)

303.3 Tipps/Anmerkungen

- Um Eiklar steif zu schlagen, darf kein Dotter hineingeraten. Daher bietet es sich an, den Eischaum vor der Verarbeitung des Eiweißes steif zu schlagen, da so die zwischenzeitliche Reinigung des Rührgerätes entfällt.
- Der Pudding ist fertig, wenn ein Holzstäbchen ohne Teigrückstände herausgezogen werden kann.
- Die Wasserbadform muss gut eingefettet werden, da der Pudding sonst beim Umstölpeln hängen bleibt und zerbrechen kann. Hier bietet sich statt Butter auch Backspray an, das sich auch in engen Puddingformen gut verteilt.
- Der *Mohr im Hemd* verdankt seinen Namen der dunklen Färbung (durch die Schokolade) in Verbindung mit der etwas helleren Haut, die sich durch Semmelbrösel in der Form ergibt.

303.4 Varianten

- BESCHWIPSTER *Mohr im Hemd*¹⁶
- PLUMPUDDING¹⁷

Erfasst von: ALEXANDER DREYER¹⁸ am 03.11.2005

MOHR IM HEMD¹⁹ MOHR IM HEMD²⁰ MOHR IM HEMD²¹

¹⁶ [HTTP://KOCHBUCH.UNIX-AG.UNI-KL.DE/BIN/REZEPT.PHP?ID=19201](http://kochbuch.unix-ag.uni-kl.de/bin/rezept.php?id=19201)

¹⁷ [HTTP://EN.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/B%3ACOOKBOOK%3ACHRISTMAS_PUDDING](http://en.wikipedia.org/wiki/B%3ACookbook%3AChristmas_Pudding)

¹⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AALEXANDERDREYER](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AAlexanderDreyer)

¹⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

²⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

²¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20PUDDING](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Pudding)

304 Mojo rojo

Mojo rojo

304.1 Zutaten

- 6 EL Balsamico
- 4 EL Olivenöl
- 5 frische Chilischoten
- 5 frische Knoblauchzehen
- 1 TL Kreuzkümmel (ganze Körner gemörsert, alternativ gemahlen)
- 5 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Oregano
- 1 Tomate oder 1/2 Döschen Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer

304.2 Kochgeschirr

- Brettchen
- Messer
- TL, EL
- Pürierstab

304.3 Zubereitung

- Chilischoten entkernen und kleinschneiden
- Knoblauch schälen und kleinschneiden
- Alle Zutaten zusammen pürieren. ggf. etwas Wasser hinzugeben.
- Die Soße sollte mindestens 1 Tag lang im Kühlschrank stehen. Erst dann entfaltet sich der Geschmack richtig.

304.4 Servieren

- mit Fisch
- mit Kanarischen Kartoffeln (mit Schale in stark gesalzenem Wasser gekochte Kartoffeln)

304.5 Tipps/Anmerkungen/ Variationen

- die Menge der Zutaten lässt sich je nach persönlichem Geschmack beliebig variieren.

Erfasst von: wiki at suavemente dot de

MOJO ROJO¹ MOJO ROJO²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)

305 Mokka

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

je nach Größe des Ibrik
?? kcal/?? kJ
3 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2382: Mittel

Türkischer Kaffee / Mokka

Bei dieser Zubereitung eines Kaffees handelt es sich wohl um die älteste bekannte Kaffeezubereitungsart. Das langstielige Kännchen für die Zubereitung eines Mokka nennt sich **Ibrik** (je nach Sprache und Land auch *Cezve*; sprich: „Dcheswe“). In der Abbildung bei der Zubereitung weiter unten ist mein recht stillloser Edelstahl-Ibrik mit Plastikgriff zu bewundern. Bei schlechtem Stahl kann so etwas zu einer Geschmacksbeeinflussung führen. Stilecht ist ein Ibrik aus innen verzinnnten Kupfer oder Messing gefertigt. Es ist üblich, unten auf dem Boden oder dem Stiel des Ibrik eine Zahl einzuschlagen, die angibt, für welche Tassenanzahl der Ibrik bestimmt ist.

Die folgenden Bilder lassen sich vergrößern, wenn man sie anklickt.



Abb. 2383: Verzierungen wie hier entlang des Stiels geben dem Kaffeepott zusätzlichen Pfiff.



Abb. 2384: Man sieht deutlich das innen verzinnnte Kupfer.



Abb. 2385: Dieser Ibrik soll also für vier Tassen ausgelegt sein.

Eigentlich kommt ein Kaffee für einen Mokka wohl aus den Anbaugeländen Äthiopien und Jemen. Aber es kann ohne weiteres auch anderer Kaffee verwendet werden, solange er staubfein gemahlen wurde. Seinen Namen hat der Mokka wohl von Al Mukah (Handelsstadt am Roten Meer).



Abb. 2386: Zubereitung eines waschechten Mokkas

305.1 Zutaten

Pro Tasse

- 1 stark gehäufte TL staubfein gemahlener Kaffee (Mokkapulver)
- 1 TL Zucker
- 1 Tasse Wasser

Nach Wunsch kann zusätzlich eine kleine Prise gemahlenes Gewürz (Zimt, Kardamom, Nelken, ...) dem Mokka zugegeben werden. In Bild 7 der Abbildung sieht man links unten noch ungemahlene Kardamom und rechts davon gemahlene Zimt.

305.2 Zubereitung

1. Abgemessene Menge Wasser in den Ibrik füllen und erwärmen
2. Wenn das Wasser zu kochen beginnt und die ersten Dampfblasen am Boden des Ibrik zu sehen sind, wird der Zucker hinzugegeben

3. Der zugegebene Zucker führt direkt zu einem stärkeren Kochvorgang. Man kann den Unterschied beim Zugeben des Zuckers hören.
 4. Das Mokka-Pulver zugeben und den Sud gut verrühren, so dass das Mokkapulver nicht mehr oben auf schwimmt.
 5. Der Mokkasud beginnt jetzt aufzukochen und bildet nach dem Aufwallen mehr und mehr Schaum.
 6. Die Zunahme des Schaums abwarten, bis der Mokka überzukochen droht. Den Brausud von der Kochstelle nehmen, so dass der Schaum sich wieder setzen kann. Den Ibrik wieder auf die Kochstelle geben und das Aufkochen und Hochschäumen zwei- bis dreimal wiederholen. Es ist normal, dass die Schaumbildung mit jedem Male ein wenig abnimmt.
- Den Sud auf die Tassen verteilen. Die Kanne wird beim langsamen Ausgießen wiederholt hoch- und runter gezogen, um eine zusätzliche Schaumbildung durch das Ausgießen zu erreichen.
 - Ein Rest des Wassers im Ibrik lassen und durch leichtes Schwenken die Sudablagerung aufwirbeln und umgehend mit auf die Tassen verteilen. (Vorsicht: Dies gilt in einigen arabischen Ländern als unhöflich und beleidigend!)
 - Den Mokka noch ein wenig stehen lassen, damit das Mokka-Pulver bereits einen besseren Kaffeesatz bildet.

305.3 Tipps/Anmerkungen

- Damit die Wärme des Mokka beim Eingießen in die Tassen erhalten bleibt, sollten die Tassen vorgewärmt werden. Dies kann geschehen, indem die Tassen mit kochendem Wasser kurz vor dem Eingießen des Mokka ausgespült werden.
- Mokkapulver ist nochmals deutlich feiner gemahlen als Espresso-Pulver und erst recht feiner als normales Kaffee-Pulver.
- Da das Mokkapulver staubfein gemahlen wird, ist der eine Teelöffel Mokka ohne weiteres „stark gehäuft“.
- Der staubfeine Kaffee wird in balkanesischen Ländern als „Minas“ verkauft. Das ist nicht die Marke, sondern bedeutet einfach: Kaffee! Sollten sie also einen türkischen Supermarkt aufsuchen oder einen balkanesischen Laden, so kann das Mokka-Pulver vielleicht auch unter diesem Namen gesucht werden.
- Wird zu einem Kaffee ein Glas klares kohlensäurefreies Wasser gereicht, so ist dies bitte nicht zum Verdünnen des Kaffees. Vielmehr kann damit nach dem ausgiebigen, ruhigen, langen Kaffeegenuss der dann eventuell störende Nachgeschmack des Kaffees heruntergespült werden. In südlichen Ländern sollte man darauf achten, dass das Wasser in einer Flasche gereicht wird. So verhindert man das Trinken von Leitungswasser, was manchmal zu Durchfall führen kann.
- Abrunden kann man den Kaffeegenuss durch eine beigelegte kleine Süßigkeit (Schokolade, Konfekt, Baklava oder Ähnlichem...)
- Mit einer kleinen Prise fein gemahlenem Kardamom oder Zimt kann man dem Mokka noch eine besondere Geschmacksnote verleihen.
- Ein (kleiner) Teil des Kaffeesatzes wird normalerweise mitgetrunken. Angeblich wird der Mokka dadurch bekömmlicher.

Eine Urform der türkischen Mokka-Zubereitung ist es, pro Mokkatasse zwei bis drei Teelöffel (dieser ist wesentlich kleiner als ein Kaffeelöffel) Mokka und, je nach Geschmack, etwa zwei Stück Würfelzucker in das *Kalte Wasser* zu geben. Dieses nun bei kleiner bis mittlerer Hitze unter

ständigem und langsamen Rühren zum Aufschäumen bringen. Sobald sich genug Schaum gebildet hat, wird der Schaum mit dem Löffel in die Tassen verteilt. Anschließend wird der restliche Mokka noch einmal bis zum Aufkochen erhitzt und in die Tassen verteilt.

Den Mokka-Meister erkennt man daran, dass er genau weiß, wann er den Mokka beim ersten Aufkochen von der Kochstelle nehmen muss. Denn wartet man zu lange in der Hoffnung, mehr Schaum zu erhalten, verkocht dieser schneller als er entstanden ist. Normalerweise schüttet man so einen misslungenen Mokka weg, da er zu bitter und verbrannt schmeckt. Wenn man allerdings den richtigen Zeitpunkt erwischt hat, erhält man einen Schaum, der vom Geschmack und der Seidigkeit auf der Zunge unvergesslich ist.

305.4 Warnung

- Kann leicht und schnell überkochen und es muss dann wohl gewischt werden
- Der staubfeine Mokka verbrennt und glüht dabei extrem leicht, wenn er auf die Kochstelle fällt
- Diese Methode der Kaffeezubereitung führt wahrscheinlich zur größten denkbaren Menge Koffein pro Tasse, die man aus den Kaffeebohnen brauen kann. Dabei werden natürlich auch die Gerbstoffe und Schadstoffe wie Kaffee-DITERPENE¹ frei. Aber siehe hierzu den LETZTEN TIPP².

Erfasst von: OLIVER MERKEL³, am 10.12.2004

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/TERPENE](http://de.wikipedia.org/wiki/TERPENE)

² Kapitel 511.3 auf Seite 1184

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AMERKEL](http://de.wikibooks.org/wiki/BENUTZER%3AMERKEL)

306 Moussaka

Druckversion

Kategorie:	AUFLÄUFE ¹
Portionen:	4-6
Zubereitungszeit:	60 min
Zeit bis Servierung:	+20 min Marinieren +60 min Garen

Schwierigkeitsgrad:

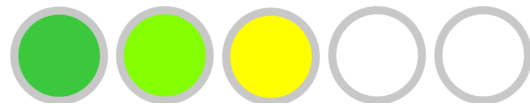


Abb. 2394

Nährwerte je 100 Gramm

Brennwert: 4100 kJ

Hinweise

Vegetarisch: Nein

Alkohol: Ja

Benötigtes Zubehör

PFANNE (HOCH UND GROSS)², TOPF (MITTEL)³, AUFLAUFFPANNE⁴

Moussaka

Moussaka (auch Musaká) Auflauf mit Auberginen vom griechischen Festland.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AAUFL%4UFE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKATEGORIE%3AAUFL%4UFE)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20PFANNE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Pfanne)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20TOPF](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Topf)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20AUFLAUFFPANNE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Auflaufpfanne)

306.1 Zutaten

- 800 g Auberginen
- 200 g Zwiebeln
- 600 g Tomaten
- 600 g Rinderhackfleisch
- 4 EL Mehl
- 100 g Paniermehl
- 100 g Graviéra-Käse gerieben (ersatzweise Parmesan)
- Butter für die Form
- 3 Eier

- Flüssigkeit
 - 1/4 trockener Weißwein
 - 1/4 l Olivenöl
 - 3/4 l Milch

- Gewürze
 - Salz
 - 1/4 TL Zucker
 - 1/2 TL Zimtpulver
 - schwarzer Pfeffer
 - 1 kleiner Zweig oder 1 TL Oregano
 - 1 Bund Petersilie
 - Muskatnuss
 - 2 TL Zitronensaft

306.2 Zubereitung

- Schritt 1 – Vorbereitung der Auberginen

Die Auberginen werden gesäubert und die Stielansätze entfernt. Man legt dann die in etwa 1/2 cm dicke Scheiben geschnittenen Auberginen in kaltes Salzwasser und lässt sie für 20 Minuten ziehen. Anschließend trockentupfen.

- Schritt 2 – Braten der Auberginen

2-3 El Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen nach und nach dann die Auberginenscheiben unter Zugabe von weiterem Öl bei starker Hitze von beiden Seiten hellbraun braten.

Die Scheiben auf Küchenpapier entfetten.

- Schritt 3 – Braten des Hackfleisches, Vorbereitung der Tomaten

Zwiebeln schälen und würfeln.

Zum Häuten der Tomaten werden diese mit heißem Wasser übergossen und anschließend das Fruchtfleisch gewürfelt.

Im restlichen Öl der Auberginen die Zwiebeln glasig dünsten sowie das Hackfleisch zerkleinert untermischen. Bei starker Hitze braten, bis der Saft verdampft ist.

- Schritt 4 – Beigabe der Tomaten und Gewürze

Tomaten, Weißwein, Salz, Zucker, Zimtpulver und Pfeffer unterrühren. Dann bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 5 Minuten schmoren lassen. Anschließend Kräuter säubern, zerkleinern und untermischen. Wiedermals 5 Minuten schmoren lassen. Danach abkühlen lassen.

- Schritt 5 – Zugabe des Käses

Backofen auf 180°C vorheizen. Paniermehl bis auf 2 EL und Hälfte des Käses unter das Gemisch aus Schritt 4 mischen.

- Schritt 6 – Die BÉCHAMELSAUCE⁵

Aus Butter und 4 EL Mehl eine Mehlschwitze machen sowie anschwitzen. Milch langsam einrühren und aufkochen. Dann bei schwacher Hitze unter Rühren 5 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Anschließend etwas abkühlen lassen.

- Schritt 7 – Das Zusammenfügen in der Form

Es werden 2 Eier verquirlt und zusammen mit dem restlichen Käse in die Soße aus Schritt 6 gerührt. Eine passende Auflaufform mit Butter einpinseln und Paniermehl einstreuen. 1 Ei unter das Hackfleisch mischen.

Die Form mit der Hälfte der Auberginenscheiben auslegen und das Hackfleisch darauf streichen. Den Rest der Auberginen darauf verteilen und mit der Soße bedecken.

Im Backofen etwa 1 Stunde backen. Zum Servieren den Moussaka in Quadrate schneiden.

306.3 Tipps/Anmerkungen

- Anstelle der Auberginen können auch andere Gemüsesorten wie Zucchini, Tomaten und grüne Bohnen oder Kartoffeln verwendet werden.

Dabei müssen Zucchini- und Kartoffelscheiben vorher angebraten, die Bohnen blanchiert werden.

- Als passender Wein bietet sich ein kräftiger roter Rapsani an.

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20B%E9CHAMELSAUCE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20B%E9chamelsauce)

Erfasst von: METOC⁶ am 15.1.2006

MOUSSAKA⁷ MOUSSAKA⁸ MOUSSAKA⁹ MOUSSAKA¹⁰

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AMETOC](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AMetoc)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20AUFL%4UFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Aufle4ufe)

9 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20RIND-%20UND%20KALBFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Rind-%20und%20Kalbfleischrezepte)

10 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GRIECHISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Griechische%20K%FCche)

307 Mousse au chocolat

Druckversion



Abb. 2409

Kategorie:

DESSERTS¹

Portionen:

4 Personen

Zubereitungszeit:

30 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2410

Nährwerte je 100 Gramm

Brennwert:

2200 kJ/ 525 kcal

Hinweise

Vegetarisch:

Ja

Alkohol:

je nach Geschmack

Mousse au chocolat (franz. Schokoladenschaum) ist eine klassische französische Nachspeise aus Schokolade, Sahne und rohem Ei. Das klassische Rezept kann durch Verwendung unter-

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ADESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3ADESSERTS)

schiedlicher Schokoladensorten (Vollmilch, Zartbitter oder weiße Schokolade) sowie durch Zugabe von Butter oder Spirituosen wie Rum, Cognac und Orangenlikör, aber auch von Espresso, Pfefferminzöl, Chiliöl, Orangenschale, Orangenessenz oder Zimt nach Belieben variiert werden, somit wäre das dann eine Mousse au chocolat *fantaisie*.

307.1 Das klassische Minimalrezept (2 Portionen)

- 1 Tafel Schokolade à 100 g (z. B. gute Zartbitter)
- 2 Eier
- 100 g Sahne

Schokolade (z. B. im Wasserbad) schmelzen. Eier trennen und über Wasserbad auf mind. 75° C schlagen; Sahne schlagen. Eidotterschaum, Schlagsahne und geschmolzene Schokolade vermischen, Eiklarschnee unterheben; gründlich kühlen.

307.2 Sahne-Mousse

Im Folgenden wird eine durch viele Versuche optimierte Variante vorgestellt, die auch Ungeübten gelingt.

307.2.1 Zutaten

- 2 Tafeln Zartbitterschokolade à 100g (s. Anmerkung)
- 3 Eier (s. Anmerkung)
- 250 ml Sahne
- 40 g Zucker
- 2 EL heißes Wasser

307.2.2 Zubereitung

- Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
- Die Eier sorgfältig trennen.
- Das Eiweiß und die Sahne – getrennt – sehr steif schlagen und beides in den Kühlschrank stellen.
- Das Eigelb zusammen mit 2 Esslöffeln heißem Wasser (max. Leitungswassertemperatur reicht, ca. 50-60°C) und den Zucker in eine Schüssel geben, die Zucker-Eigelbmasse heiß und kalt schlagen. Weiterrühren bis sich eine hellgelbe schaumige Masse ergibt.
- In diese hellgelbe Masse die geschmolzene Schokolade einrühren (Die Schokolade sollte nur noch so warm sein, daß es am eingetauchten Finger nicht schmerzt.). Das ergibt eine zähe, tief dunkelbraune Masse. Sofort weiterverarbeiten, sonst erstarrt diese Masse und es gibt in der fertigen Mousse Klümpchen!
- Mit dem Schneebesen (ab jetzt nicht mehr mit dem Küchenmixer arbeiten!) wird jetzt zuerst das Eiweiß unter die Masse gehoben und danach die Sahne.

- Die fertige Masse sollte hellbraun und sehr schaumig sein. Sie ist zuerst noch flüssig und kann in andere Gefäße umgegossen werden. Sie wird im Kühlschrank recht schnell fest. Verzehrfertig ist die Masse nach ca. 4-6 Stunden Kühlzeit im Kühlschrank.

307.2.3 Tipps/Anmerkungen

- Empfohlen wird die Verwendung von Zartbitterschokolade mit einem Cacaoanteil über 70%!
- Kleiner Tipp für die Vorsichtigen: Ein viertes Eigelb (aber wirklich nur das Eigelb!) sorgt dafür, daß die Masse immer fest wird. Allerdings muß dann schneller ab dem Einrühren der Schokolade gearbeitet werden.
- Statt den 40ml Wasser kann auch (in Teilen) Espresso oder Alkohol wie Amaretto, Cognac, Cointreau, etc. verwendet werden. Allerdings ist die Mousse dann nur noch bedingt für Kinder zum Verzehr geeignet.
- Durch Zugabe von etwas Zimt wird die Mousse "weihnachtlich".
- VARIANTE OHNE SAHNE²
- Anstelle der 40ml Wasser kann auch Orangensaft verwendet werden
- Passende Saucen wären eine VANILLESAUCE³ oder verschiedene Fruchtsaucen.

307.3 Mousse ohne Eier

- Für Faulpelze und Nicht-Sterne-Köche gibt es auch eine einfachere Version:
- 200 g Edelbitterschokolade in einem Topf mit 400 ml Sahne durch vorsichtiges, SEHR langsames Erhitzen (Stufe 2 beim Elektroherd reicht meistens) und ständiges Umrühren auflösen
- Ist die Schokolade restlos aufgelöst, das Gemisch mehrere Stunden kühlen
- Kurz vor dem Verzehr mit dem Mixer steif schlagen.

Das Ergebnis schmeckt meistens genau so gut, ist unkomplizierter und macht weniger Dreck. Außerdem fällt die Gefahr der Salmonellen weg. Einziger Nachteil: Die Mousse wird nicht ganz so dunkel.

307.4 Das Schmelzen der Schokolade

Traditionell wird die Schokolade im Wasserbad geschmolzen, wodurch ein Anbrennen ausgeschlossen wird.

Bei kleiner Hitze und ständigem Umrühren geht es auch ohne Wasserbad, einfach im Topf auf der Herdplatte. Außerdem kann man die Schokolade im Backofen sowie im Mikrowellenofen schmelzen.

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MOUSSE%20AU%20CHOCOLAT%20OHNE%20SAHNE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Mousse%20au%20chocolat%20ohne%20sahne)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20VANILLESAUCE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Vanillesauce)

307.5 Salmonellen

Da rohe Eier verwendet werden besteht grundsätzlich die Gefahr einer SALMONELLENVERGIFTUNG⁴.

- Nur einwandfreie Eier verwenden.
- Nach Herstellung immer gut kühlen, Kühlkette nicht unterbrechen; Verzehr möglichst innerhalb von 24 Stunden.
- Anfällige Personen sollten den Konsum meiden.

MOUSSE AU CHOCOLAT⁵ MOUSSE AU CHOCOLAT⁶ MOUSSE AU CHOCOLAT⁷

EN:COOKBOOK:CHOCOLATE MOUSSE⁸ FR:LIVRE DE CUISINE/MOUSSE AU CHOCOLAT⁹
NL:KOOKBOEK/CHOCOLADEMOUSSE¹⁰

4 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SALMONELLEN](http://de.wikipedia.org/wiki/Salmonellen)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

8 [HTTP://EN.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/COOKBOOK%3ACHOCOLATE%20MOUSSE](http://en.wikibooks.org/wiki/Cookbook%3AChocolate%20Mousse)

9 [HTTP://FR.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/LIVRE%20DE%20CUISINE%2FMOUSSE%20AU%20CHOCOLAT](http://fr.wikibooks.org/wiki/Livre%20de%20cuisine%2Fmousse%20au%20chocolat)

10 [HTTP://NL.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOOKBOEK%2FCHOCOLADEMOUSSE](http://nl.wikibooks.org/wiki/Kookboek%2Fchocolademousse)

308 Mousse au chocolat ohne Sahne

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

2 Personen
?? kcal/?? kJ
15 Minuten +2h

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2426: Mittel

Mousse au Chocolat (ohne Sahne)

308.1 Zutaten

- 200g Schokolade
- 4 Eier

308.2 Zubereitung

- Eier trennen,
- Eigelb verrühren,
- Eischnee steif schlagen.
- Blockschokolade in einer Pfanne schmelzen,
- die geschmolzene Schokolade von der Flamme nehmen und
- das Eigelb flink mit einem Holzkochlöffel unterrühren.
- Den Eischnee vorsichtig mit dem Kochlöffel unterheben.
- In Portionsschälchen füllen und für ca. 2h in den Gefrierschrank stellen, zur weiteren Aufbewahrung in den Kühlschrank stellen.
- Ca. 15min vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Hinweis: Die angegebenen Mengen reichen nur für 2 Personen aus

308.3 Tipps/Anmerkungen

- Zur Verzierung eignen sich kleine Pfefferminzblättchen.
- VARIANTE MIT SAHNE¹

MOUSSE AU CHOCOLAT OHNE SAHNE² MOUSSE AU CHOCOLAT OHNE SAHNE³ MOUSSE AU CHOCOLAT OHNE SAHNE⁴

FR:LIVRE DE CUISINE/MOUSSE AU CHOCOLAT (3)⁵

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MOUSSE%20AU%20CHOCOLAT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Mousse%20au%20chocolat)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20alle%20rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20desserts)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20vegetarische%20rezepte)

5 [HTTP://FR.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/LIVRE%20DE%20CUISINE%2FMOUSSE%20AU%20CHOCOLAT%20%283%29](http://fr.wikibooks.org/wiki/Livre%20de%20cuisine%2Fmousse%20au%20chocolat%20%283%29)

309 Muffins



Abb. 2441

Druckversion

Portionen: 12 Muffins

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2442

Hinweise

Vegetarisch: je nach optionalen Zutaten

Alkohol: je nach optionalen Zutaten

Druckversion

Benötigtes Zubehör

Muffinblech, Papierformen

309.1 Zutaten



Abb. 2444: ein Muffinblech

- 250 g Mehl
- eventuell 2 Teelöffel Backpulver
- 90 g Zucker
- 1 Ei
- 200 ml Milch
- Muffinformen aus Papier
- möglichst ein Muffinblech
- ein Backofen

309.2 Zubereitung

- den Ofen auf 200°C einstellen – möglichst mit Umluft – und auf mittlerer Schiene ein Rost einlegen

- in einer großen Schüssel die Milch, den Zucker und das Ei mit einem Küchenmixer verquirlen, dabei langsam das Mehl hineingleiten lassen; Backpulver lässt die Muffins beim Backen größer werden, es geht aber auch ohne
- weiter mixen bis eine homogene Masse entsteht
- an dieser Stelle ist Kreativität gefragt: Zucker, Zitronensaft, Früchte, Schokolade, Mandeln, herzhaftes Gewürze oder nichts untermischen
- in jede Vertiefung des Muffinblechs eine Papierform stellen; oder die Formen auf einem normalen Kuchenblech verteilen
- mit einem Esslöffel die Formen mindestens zu drei Viertel füllen; ohne das unterstützende Muffinblech nur bis zur Hälfte
- das Blech auf das Rost stellen und die Muffins etwa 30 Minuten backen lassen; sie sind fertig, wenn an einem Holzspieß beim Einstecken kein Teig kleben bleibt
- die Muffins vom Blech nehmen (sie bleiben in den Papierformen) und abkühlen lassen
- hier setzt die zweite Welle der Kreativität ein: die kalten Muffins mit Kuchenglasur, Zuckerguss, bunten Streuseln oder nichts verfeinern

309.3 Weblinks



1

COMMONS: CATEGORY:MUFFINS² – Bilder, Videos und/oder Audiodateien

- Rezeptsammlungen:
 - <http://www.muffin-paradies.de>
 - <http://www.muffin-welt.de>
 - <http://www.muffin.it/rez/8/kat.htm>
 - <http://www.muffinsbacken.de>

MUFFINS³ MUFFINS⁴ MUFFINS⁵

¹ [HTTP://DE.COMMONS.ORG/WIKI/HAUPTSEITE](http://de.wikibooks.org/wiki/Hauptseite)

² [HTTP://DE.COMMONS.ORG/WIKI/CATEGORY%3AMUFFINS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AMuffins)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

310 Mutter Horns Nußecken

Überblick

Rezeptmenge für:

4 - 6 Personen

Energiegehalt:

?? kcal/?? kJ

Zeitbedarf:

60 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2460: Problemlos

Mutter Horns Nußecken waren 1998 eines der kulinarischen Themen in der Spassrepublik Deutschland. Der recht schräge Barde Guildo Horn nahm am Grand Prix d'Eurovision 1998 für Deutschland teil und belegte den 7. Platz. Er nahm seinerzeit viele Gelegenheiten wahr, die Nußecken seiner Mama zu rühmen. Und so dauerte es auch nicht lange bis das Rezept im Umlauf war.

310.1 Zutaten

Für den Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 130 g Magarine

Für den Belag:

- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 200 g gehackte Haselnüsse
- 200 g gehackte Mandeln
- 7 EL Aprikosenmarmelade
- 2 Pck. Vanillezucker
- Schokoladenglasur

310.2 Zubereitung

- Backofen auf 180°C vorheizen.
- Für die Vorbereitung des Belages Wasser und Butter aufkochen.
- Dann die Haselnüsse und die Mandeln untermischen und abkühlen lassen.
- Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig bereiten.
- Den Mürbeteig auf einem Backblech gleichmäßig ausrollen und mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.
- Anschließend den abgekühlten, vorbereiteten Belag darüberstreichen.
- Backblech für ca. 20 - 30 Minuten bei 180°C in den Ofen schieben. Das Gebäck soll gut hellbraun sein.
- Dann abkühlen lassen und noch warm in die entsprechenden Ecken schneiden.
- Die beiden spitzen Ecken der Nußecken mit Schokoladenglasur überziehen.

MUTTER HORNS NUSSECKEN¹ MUTTER HORNS NUSSECKEN² MUTTER HORNS NUSSECKEN³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck)

311 Mädchenröte

Druckversion



Abb. 2476

Kategorie:

DESSERTS¹

Portionen:

4-6

Hinweise

Vegetarisch:

Nein (siehe aber Variante ohne Gelatine)

Alkohol:

Nein

Mädchenröte ist eine traditionelle Schleswig-Holsteinische Süßspeise. Die Mädchenröte zählte noch bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts besonders in Angeln, einer Kulturlandschaft zwischen Schlei und Flensburger Förde, zu den beliebten Desserts. Heute ist diese rosa Schaumspeise aus Johannisbeersaft, die mit Vanillesauce serviert wird, kaum noch bekannt.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ADESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3ADesserts)

Das Rezept für Mädchenröte stammt aus Zeiten, in denen es keine künstliche Kühlung und keine elektrischen Rührgeräte gab. Die Zubereitung war dementsprechend anstrengend und schwierig, die Speise etwas für besondere Tage.

Das Dessert ist nicht zu verwechseln mit ERRÖTENDES MÄDCHEN², einer ebenfalls aus der Schleswig-Holsteiner Küche stammenden Süßspeise mit Preiselbeeren.

311.1 Zubereitung

Für eine große Familienportion:

- 1/2 Liter Saft von roten Johannisbeeren (alternativ: zur Hälfte rote und schwarze Johannisbeeren)
- 400 g Zucker
- 5 Eiweiß (von großen Eiern)
- 12 Blatt Gelatine (bei länger eingelagertem Saft von roten Johannisbeeren: rote Gelatine)

Eine große Keramik- oder Glasschüssel im Kühlschrank vorkühlen.

Eiweiß in einer großen Rührschüssel schlagen, abwechselnd Zucker und Saft portionsweise während des Rührens hinzufügen, so dass die Masse stark an Volumen zunimmt. Die letzte 1/2 Tasse Saft zurückhalten, die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, dann im Rest des Saftes in einem Topf erwärmen, bis sie sich auflöst. Die aufgelöste Gelatine in die Schaummasse tröpfeln und diese gut mit einem Rührgerät schlagen, schließlich in die vorgekühlte Schüssel füllen, diese abdecken und für einige Stunden kühl stellen, bis die Masse steif geworden ist.

Parallel 1 Liter frisch zubereitete Vanillesauce kühl stellen.

Falls die Mädchenröte nicht schnell genug durchkühlt, kann sich ein Teil des Saftes am Boden absetzen. Für die halbe Menge Mädchenröte sollten eher 3 als 2 Eier und auch mehr als 6 Blatt Gelatine genommen werden. “³

In einer anderen Variante wird nur der Saft von schwarzen Johannisbeeren verwendet und keine Gelatine hinzugefügt. Diese Form der Mädchenröte ergibt einen weichen, cremigen Schaum und muss direkt nach der Zubereitung gegessen werden, da sich sonst der Saft wieder absetzt.

Statt der Vanillesauce kann auch Englische Creme serviert werden.

311.2 Quellen

MÄDCHENRÖTE⁴ MÄDCHENRÖTE⁵ MÄDCHENRÖTE⁶

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F_ERR%F6TENDES%20M%E4DCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_Err%F6tendes%20M%E4dchen)

3 handgeschriebenes Rezeptbuch der Marie Schmidt geb. Ohl aus Ulsnis, (*20.8.1886, Ulsnis - †28.11.1971, Ulsnis), überliefert durch ihren Enkel *Nicolaus Schmidt* [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/NICOLAUS_SCHMIDT](http://de.wikipedia.org/wiki/Nicolaus_Schmidt).

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20OBSTGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Obstgerichte)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

312 Mämmi

Mämmi ist ein traditionelles Ostergericht in Finnland.

312.1 Rezept

- 8 - 10 l Wasser
- 250 g Malz (Braumalz)
- 2 kg Roggenmehl
- 1/2 Teelöffel Salz
- 6 Esslöffel gemahlene Pomeranzenschale (Bitterorange)

Ein Viertel des Malzes und etwas Roggenmehl werden in 2 l warmes Wasser gegeben und verrührt. Darauf streut man eine dicke Schicht Malz und Roggenmehl. Abdecken und ca 1 Stunde auf dem warmen Herd einweichen lassen. Umrühren und warmes Wasser dazugießen. Auf die Oberfläche wieder Malz und Mehl streuen und 1 Stunde gehen lassen. Diese so lange fortsetzen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die letzte Portion Wasser wird kochend dazugegeben. Würzen und unter ständigem Rühren kurze Zeit kochen lassen. Unter Rühren kalt werden lassen und in Gefäße zur Hälfte mit der Mischung füllen. Im ziemlich heißen Ofen etwa 3 Stunden backen. Kalt, mit Zucker und Sahne servieren.

MÄMMI¹ MÄMMI²

FI:KEITTOKIRJA/MÄMMI³ SV:KOKBOKEN/RECEPT/MEMMA⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

3 [HTTP://FI.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KEITTOKIRJA%2FM%E4MMI](http://fi.wikibooks.org/wiki/Keittokirja%2Fm%4E4mmi)

4 [HTTP://SV.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOKBOKEN%2FRECEPT%2FMEMMA](http://sv.wikibooks.org/wiki/Kokboken%2Frecept%2Fmemma)

313 Möhrengemüse

Überblick

Rezeptmenge für: 6 Personen
Energiegehalt: ?? kcal/?? kJ
Zeitbedarf: ca. 75 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2505: Leicht

Möhrengemüse'

313.1 Zutaten

- 2 kg Möhren
- 1,5 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Eßlöffel Margarine (nicht-vegane Variante: Butter)
- gekörnte Gemüsebrühe (Pulver)
- Salz, Pfeffer
- Petersilie und/oder Schnittlauch

313.2 Kochgeschirr

- Messer
- Kochtopf
- Sparschäler
- Schüssel
- Teelöffel
- Kochlöffel
- Pürierstab
- Eßlöffel

313.3 Zubereitung

Die Möhren und die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln.

Möhren, Kartoffeln und Zwiebel in Kochtopf mit ca. 750 ml Wasser zum Kochen bringen und gar dünsten, dann das Wasser abgießen und auffangen.

Gemüse mit dem Pürierstab zerkleinern, Butter dazu und dieses miteinander vermengen.

Aufgefangenes Wasser langsam dazugießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mit Salz, Pfeffer und Brühepulver abschmecken, dann Petersilie und/oder Schnittlauch unterheben.

313.4 Servieren

- keine besonderen Hinweise zu beachten

313.5 Tipps/Anmerkungen/ Variationen

- kann eingefroren werden
- als leckere Variante kann man auch noch 2 Klaräpfel mit ins Gemüse geben

Erfasst von: vie01,

MÖHRENGEMÜSE¹ MÖHRENGEMÜSE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGANE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20vegane%20rezepte)

314 Möhrenkuchen

Druckversion

Kategorie: GEBÄCK UND KUCHEN¹

Portionen: 2-4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zeit bis Servierung: 2 Stunden

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2513

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Benötigtes Zubehör

Rührgerät, mikrowelleneignete Schüssel
oder Backform, Kuchengitter

Möhrenkuchen - Ein äußerst einfach zuzubereitender *Mikrowellenkuchen*.

314.1 Zutaten

Kuchen

- 125 g Zucker
- 125 g gemahlene Mandeln
- 125 g fein geraspelte Möhren
- 3 Eier

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AGEB%e4ck%20und%20kuchen](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AGeb%e4ck%20und%20kuchen)

- 40 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Zitronensaft
- Schale einer halben unbehandelten Zitrone
- 1 gehäufter TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- etwas Margarine zum Fetten der Form

Guß

- 100 g Puderzucker
- 2 EL Wasser
- 2 TL gemahlene Mandeln
- einige Tropfen Bittermandelaroma

314.2 Zubereitung

- Eier trennen
- Eiweiß mit einem Rührgerät zusammen mit der Prise Salz zu Eischnee aufschlagen
- Die restlichen Kuchenzutaten mit einem Rührgerät gut verrühren und den Eischnee unter den Teig heben
- Eine *mikrowellengeeignete* (!) Form fetten und den Teig hineingeben
- In der Mikrowelle 8 Minuten bei 800-1000 Watt backen
- Den Kuchen kurz abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen
- Die Zutaten für den Guß glattrühren und vorsichtig auf dem Kuchen verteilen

314.3 Tipps/Anmerkungen

- Wer den Kuchen weniger süß mag sollte ihn einmal ohne den Guß probieren
- Wenn keine speziellen Kuchenformen für die Mikrowelle zur Verfügung stehen eignet sich als Form beispielsweise auch eine hitzebeständige/mikrowellengeeignete Glasschüssel oder eine schmale Auflaufform

MÖHRENKUCHEN² MÖHRENKUCHEN³

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20MIKROWELLENGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Mikrowellengerichte)

315 Mürbeteig-Kringel

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

circa 30 Plätzchen
~100 kcal pro Plätzchen
30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2521: Problemlos

Mürbeteig-Kringel

Gebäck für die Adventszeit.

315.1 Zutaten

- 200g Butter
- 210g Mehl
- 70g Puderzucker
- 50g Speisestärke
- 1 Ei
- 1 Fläschen Zitronenaroma
- 1 Packung Vanillezucker

315.2 Zubereitung

- Butter, Puderzucker, Speisestärke und Vanillezucker verrühren
- das Ei zugeben und unterrühren
- das Mehl nach und nach zugeben und ebenfalls unterrühren
- einige Tropfen Zitronenaroma zugeben
- den Teig in einen Spritzbeutel mit 10er Sterntülle füllen
- Backblech mit Backpapier auslegen
- mit etwas Abstand 3-4cm große Kringel spritzen
- Ofen bei Umluft auf 180°, bei Ober- und Unterhitze auf 200° vorheizen

Die Mürbeteigkringel circa 12-15 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis sie goldbraun sind, danach auf dem Blech auskühlen lassen.

315.3 Tipps/Anmerkungen

-

Erfasst von: RATMAN¹ 17:30, 14. Nov 2005 (UTC)

MÜRBETEIG-KRINGEL² MÜRBETEIG-KRINGEL³ MÜRBETEIG-KRINGEL⁴ MÜRBETEIG-KRINGEL⁵

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ARATMAN](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ARATMAN)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEIHNACHTSGEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Weihnachtsgeb%E4ck)

316 Neuenburger Weissweinsuppe

317 Geschichte

Dieses Rezept kommt aus dem Neuenburgischen der Schweiz und ist eine beliebte Vorspeise oder kann mit diversen Snacks serviert werden.

Druckversion

Kategorie: SCHWEIZER KÜCHE¹

Portionen: 4

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zeit bis Servierung: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2529

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Ja

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ASCHWEIZER%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3ASchweizer%20K%C3%9Cche)

318 Rezept

318.1 Zutaten

- 3 dl Gemüsebouillon
- 3 dl Weisswein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 2 dl Sauerhalbrahm
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 1 EL frische Kräuter, z. B. Dill oder Petersilie, fein gehackt, nach Belieben

318.2 Zubereitung

- Bouillon und Weisswein mit dem Lorbeerblatt und der Nelke aufkochen
- Zudecken und 20 Minuten Ziehen lassen
- Gewürze entfernen

318.3 Tipps/Anmerkungen

- Verwenden Sie dazu als Snack noch Käse-Krümel Stängel oder Ähnliches

Erfasst von: Chefkoch, am 03.09.2009

NEUENBURGER WEISSWEINSUPPE¹ NEUENBURGER WEISSWEINSUPPE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%20F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eint%20F6Pfe)

319 Neujahrshörnchen

Das **Neujahrshörnchen** (plattdeutsch: **Rullekes**) ist ein süßes GEBÄCK¹, das man in NORD-DEUTSCHLAND², besonders in Ostfriesland, traditionell am Neujahrstag zubereitet und isst. Das Neujahrshörnchen besteht aus einer zum Hörnchen geformten, harten WAFFEL³ (wie beim SPEISEEIS⁴), in die geschlagene SAHNE⁵ gefüllt werden kann. Die Waffeln heißen auch **Krüllkuchen**.

Zutaten: 170 g Mehl, 170 g Zucker, 1 Ei, 60 g Margarine, 1/4 Liter Wasser, 8 g Vanillezucker, 1 TL Kardamon

Zubereitung: Als erstes das Mehl und den Zucker mischen. Dann Ei und Margarine unterrühren und soviel Wasser dazu geben, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Dann den Teig mit Vanillezucker und Cardamom verfeinern. Der Teig muß über Nacht quellen.

319.1 Noch ein Rezept für den Waffelteig aus Ostfriesland

500g Kluntjes (alternativ kann auch Zucker genommen werden), 1 Ltr Wasser und 1/2 Pfund Butter erwärmen, so dass die Kluntjes und die Butter schmelzen. Abkühlen lassen. Dann mit 3 Eiern und 500 g Mehl zu einem Teig verrühren. Als Gewürze: Kardamom, Zimt und Anis nach belieben. Der Teig muß dann über Nacht kühl stehen.

Wichtig: Die Waffeln werden in speziellen Eisen gebacken, die sehr sehr dünne Waffeln erzeugen. Der Teig muß besonders dünn sein, also ggf. mit Zuckerwasser verlängern.

Siehe auch ARTIKEL IN WIKIPEDIA⁶

319.2 Rezept für Neujahrskuchen aus dem Oldenburger Münsterland

500g brauner Kandis, 1 Ltr Wasser, 400g Butter, 3 Eier, 650g Mehl,

Kandis in warmen Wasser auflösen (Topf auf der Herdplatte). Butter und Eier in einer Schüssel schaumig rühren, dann Mehl dazugeben. Das Kandiswasser wird warm in den Teig eingerührt.

Der Teig wird im Hörncheneisen hauchdünn gebacken und dann zu Hörnchen gedreht, die später mit Sahne gefüllt werden.

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/GEb%E4ck](http://de.wikibooks.org/wiki/Geb%E4ck)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/NORDDEUTSCHLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/Norddeutschland)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/WAFFEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Waffel)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/SPEISEEIS](http://de.wikibooks.org/wiki/Speiseeis)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/SAHNE](http://de.wikibooks.org/wiki/Sahne)

6 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/W/INDEX.PHP?TITLE=NEUJAHRSH%C3%B6RNCHEN](http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Neujahrsh%C3%B6rnchen)

Siehe auch ARTIKEL IN WIKIPEDIA⁷

NEUJAHRSHÖRNCHEN⁸ NEUJAHRSHÖRNCHEN⁹

⁷ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/W/INDEX.PHP?TITLE=NEUJAHRSH%C3%B6RNCHEN](http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Neujahrsh%C3%B6rnchen)

⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

320 Nonnenfürzchen

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

4 Personen
?? kcal/?? kJ
45 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2558: Mittel

Nonnenfürzchen sind ein beliebtes Fastnachtsgebäck in Schwaben und im Allgäu.

320.1 Zutaten

- 1 Prise Salz
- 250 ml Wasser
- 25 g Puderzucker
- 50 g Butter oder Margarine
- 25 g Stärke
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 125 g Mehl
- 4 Eier
- 2 kg Pflanzenfett zum Ausbacken
- 50 g grober Zucker

320.2 Zubereitung

Das Wasser mit dem Salz, dem Puderzucker und dem Fett aufkochen. Den Topf von der Feuerstelle nehmen und das Mehl mit Stärke und Zitronenschale hineinrühren. Den Topf zurück auf den Herd stellen und die Masse so lange rühren, bis sich ein Kloß gebildet hat. Zu dem Teig, in eine Schüssel, sofort 1 Ei geben und kräftig rühren. Den Teig etwas auskühlen lassen, dann nacheinander die restlichen Eier untermischen. Das Fett in einer Friteuse auf 180 °C erhitzen. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln (zwischendrin immer wieder in heißes Wasser tauchen) vom Teig kleine Kugeln abstechen und nacheinander im heißen Fett ca. 3 Minuten goldbraun backen. Das Gebäck mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Noch heiß im Zucker wenden und servieren.

NONNENFÜRZCHEN¹ NONNENFÜRZCHEN² NONNENFÜRZCHEN³ NONNENFÜRZCHEN⁴ NONNENFÜRZCHEN⁵

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%FCche)
 - 5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHW%E4BISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schw%E4bische%20K%FCche)

321 Nudel-Pilzpfanne

Nudel-Pilzpfanne

ist ein frisches und einfaches Gericht. Es sollte am besten im Herbst zur Pilzzeit, also Ende September bis Anfang Oktober, zubereitet werden, da hier die Zutaten am frischesten und auch am günstigsten sind.

321.1 Zutaten

- 1kg unterschiedliche frische SPEISEPILZE¹ (Champignons, Pfifferlinge, Austernpilze und andere)
- 2 Zitronen
- 1 Bund Petersilie
- 500g TAGLIATTELLE² oder ähnliche Bandnudeln
- 4 EL Olivenöl (bei unbeschichteter Pfanne doppelte Menge)
- Salz, Pfeffer

321.2 Zubereitung

- Wasser zum kochen aufsetzen, Öl und Salz hinzugeben.
- Pilze putzen (nicht waschen) und zerkleinern. Champignons vierteln, Pfifferlinge und Austernpilze einfach zerreißen
- Pilze in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten
- Petersilie waschen, Stile abschneiden und kleinhacken
- Nudeln leicht bissfest kochen und Wasser abgießen
- Pilze und Petersilie unter die Nudeln mischen und mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken
- Einige Minuten umrühren und dann sofort servieren

321.3 Tipps/Anmerkungen

- Pilze nicht zu klein schneiden oder rupfen
- nur leicht würzen und Salz, Pfeffer und Zitrone zum selber-würzen auf den Tisch stellen
- Pfeffrig-scharf und Zitrone bilden einen interessanten geschmacklichen Gegenpol

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SPEISEPILZE](http://de.wikipedia.org/wiki/Speisepilze)

² [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/PASTA](http://de.wikipedia.org/wiki/Pasta)

NUDEL-PILZPFANNE³ NUDEL-PILZPFANNE⁴

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

322 Nudelpfanne mit Schafskäse und Peperoni

Nudelpfanne mit Schafskäse und Peperoni

322.1 Zutaten

- 200 - 500 g **Nudeln** (je nach Hunger)
- **Olivenöl**
- 1-2 **frische Peperoni** (je nach Schärfe)
- 1 Packung **Schafskäse**
- 1 Stück **frischer Parmesan**
- 250 g **gewürfelter roher Schinken**
- **Curry-Pulver**
- **Salz und Pfeffer**
- 1 **frische Paprika**
- 1-2 **Rote Zwiebeln**
- 1 **Knoblauchzehe**

Wahlweise zu ergänzen mit:

- 1 kleine Dose Erbsen mit Möhren

322.2 Zubereitung

- Die Nudel mit der ungeschälten Knoblauchzehe kochen
- Zur selben Zeit: Schinkenwürfel und gewürfelte Zwiebel mit Olivenöl in einer Pfanne anbraten
- Peperonis und die Paprika in kleine Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben
- mit Pfeffer, Salz und Curry würzen
- Nudeln abschütten und in die Pfanne geben
- kurz anbraten und schließlich den Schafskäse hinzugeben
- wenn der Käse leicht zerlaufen ist, den Parmesan ein wenig drüber reiben
- Parmesan und eine Reibe auf den Tisch stellen, damit man immer wieder etwas Parmesan drüber reiben kann

322.3 Tipps/Anmerkungen

- Teile von den frischen Zutaten in einem Mörser zerreiben, damit die Aromen sich besser entfalten können. Vorsicht bei der Peperoni
- Hierzu passen ein frischer Salat und Rotwein

NUDELN MIT SCHAFSKÄSE UND PEPERONI¹ NUDELN MIT SCHAFSKÄSE UND PEPERONI²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

323 Nudelomelette

Nudelomelette

323.1 Zutaten für 1 Person

- eine Handvoll gekochte Nudeln vom Vortag
- etwas Fett (z.B. Speckwürfel)
- 5 mittelgroße Champignons
- 2 Scheiben Schinkenspeck
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Milch

323.2 Zubereitung

- Fett in einer beschichteten Pfanne auslassen, Champignons und Schinkenspeck andünsten.
- Nudeln zugeben,
- Ei mit Milch verquirlen, würzen mit Pfeffer und Salz,
- über die angeschwitzten Campignons zu den Nudeln und den Schinkenspeck in die Pfanne geben, 5 Minuten stocken lassen.

Erfasst von: BENUTZER:LUCKYLOOKER¹, am 07.05.2009

NUDELOMELETTE² NUDELOMELETTE³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ALUCKYLOOKER](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3Aluckylooker)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20alle%20rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

324 Nudelsalat

Nudelsalat ist eine kalte Speise, die überwiegend aus gekochten Nudeln besteht, und wird oft im Sommer zu Grillveranstaltungen gereicht. Es gibt eine Vielzahl von Variationsmöglichkeiten.

324.1 Zutaten

- 125 g Makkaroni (kurz)
- jeweils 125 g Mohrrüben und Erbsen (am besten aus dem Einmachglas)
- 125 g Schinkenwurst
- 2 kleine Äpfel (eher weniger)
- 4 Tomaten
- Zitronensaft oder Konzentrat
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Mayonnaise

nach Geschmack:

- 1 Dose Champignons
- 1 Sellerieknolle

324.2 Zubereitung

- Makkaroni abkochen.
- Mohrrüben, Schinkenwurst, Tomaten und Sellerie in Würfel schneiden und mit den Erbsen in eine Salatschüssel geben.
- Äpfel schälen und in Würfel schneiden, in separate Schüssel legen und etwas Zitronensaft hinzugeben, da sie sonst braun werden.
- Die Apfelstücke, die Champignons und die Makkaroni zum Rest in die Salatschüssel geben.
- Mit ein oder zwei Esslöffeln Mayonnaise verrühren.
- Mit Zucker, Salz und etwas Pfeffer abschmecken.
- Über Nacht gekühlt stehen lassen, damit er seinen Geschmack entfalten kann. Evtl nochmal nachwürzen.

324.3 Alternative Version

324.4 Zutaten

- 500 g Hörnchennudeln
- 5 Eier
- 500 g Fleischwurst
- 1 Glas Gewürzgurken
- 1-2 rote Paprika
- 250 g Salatmayonnaise (Miracle Whip)
- Ketchup
- Senf
- Sahne

324.5 Zubereitung

- 500 g Hörnchennudeln (kleine Nudeln): ca. 8 Min in Salzwasser kochen, dann mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.
- 5 Eier: ca. 10 Min hart kochen und mit kaltem Wasser abschrecken.
- 500 g Fleischwurst in Würfel schneiden.
- $\frac{1}{2}$ Glas Gewürzgurken klein schneiden (Flüssigkeit aufbewahren).
- 1-2 Rote Paprika in Würfel schneiden.

324.5.1 Für die Marinade

- 250 g Salat-Mayonnaise (z.B. Miracle Whip)
- 1 Esslöffel Tomatenketchup
- 1 Teelöffel milder Senf
- 5 Esslöffel Gurkenwasser (oder Essig)
- 5 Esslöffel Sahne
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz
- reichlich gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Marinade mit Schneebesen verrühren und über die Zutaten geben. Ca. $\frac{1}{2}$ Std. ziehen lassen (davon $\frac{1}{4}$ Std. außerhalb des Kühlschranks)

324.6 Weblinks

- REZEPT NUDELSALAT¹ – Variation des klassischen Nudelsalats
- MEDITERRANER NUDELSALAT² – Italienische Variante

1 [HTTP://WWW.WINNEGIRL.DE/KOCHREZEPTE/REZEPT-NUDELSALAT-KLASSISCH.HTML](http://www.winnegirl.de/kochrezepte/rezept-nudelsalat-klassisch.html)

2 [HTTP://WWW.WINNEGIRL.DE/KOCHREZEPTE/REZEPT-NUDELSALAT-MEDITERRAN.HTML](http://www.winnegirl.de/kochrezepte/rezept-nudelsalat-mediterran.html)

NUDELSALAT³ NUDELSALAT⁴ NUDELSALAT⁵

-
- 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SALATREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Salatrezpte)
 - 5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezpte)

325 Nusskuchen

Nusskuchen mit Backpflaumen. Es sind viele weitere Rezepte zu Nusskuchen bekannt.

325.1 Zutaten

- 125 g Butter,
- 150 g Zucker,
- 5 Eier,
- 200 g Mehl,
- 25 g Kakaopulver,
- 1 Päckchen Backpulver,
- 200 g Backpflaumen (kleingeschnitten),
- 300 g Walnüsse (zerkleinert),
- 50 g geraspelte Schokolade,
- 2 EL Rum geben dem Nusskuchen ein kräftigeres Aroma.

325.2 Zubereitung

1. Die Zutaten nacheinander verrühren.
2. Den zähflüssigen Teig in eine Springform oder auf ein kleines Backblech geben.
3. Den Kuchen bei Mittelhitze backen.

NUSSKUCHEN¹ NUSSKUCHEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20E4ck%20Und%20Kuchen)

326 Nürnberger Lebkuchen

Überblick

Rezeptmenge für:

?? Personen

Energiegehalt:

?? kcal/?? kJ

Zeitbedarf:

30min + 1 Tag Ruhezeit + 30min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2594: Problemlos



Abb. 2595: Nürnberger Lebkuchen in der Auslage

326.1 Zutaten

- 500 g Honig
- 250 g Zucker
- 150 g Mehl ???
- 1 Tl Nelken, gemahlen
- 1 Tl Macis
- 1 Tl Kardamom
- 1 El Zimt
- 1 Messerspitze Ingwer
- geriebene Schale einer Orange
- geriebene Schale einer Zitrone
- 200 g gehackte Haselnüsse
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 20 g Pottasche
- Oblaten

326.1.1 Der Zuckerguss

- 200 g Zucker
- 125 ml Milch
- 1 Tl Butter

326.2 Zubereitung

- Den Honig mit dem Zucker unter Rühren aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Das Mehl in eine Schüssel sieben.
- Die restlichen Zutaten von Nelken bis Orangeat hinzugeben und verrühren.
- Die Pottasche in wenig Wasser lösen.
- Erst die Honiglösung, dann die gelöste Pottasche unter Rühren in das Mehl gießen, den Teig bis zum Erkalten kneten.
- Den Teig auf einem bemehlten Brett ausrollen.
- Aus dem Teig werden die Lebkuchen ausgeschnitten, auf Oblaten gesetzt, mit einer Mandel verziert

und auf ein Backblech gegeben.

- Etwa 24 Stunden in warmer Küche stehen lassen.
- Am nächsten Tag für 15 bis 20 Minuten bei ca. 180°C backen
- Für den Zuckerguß Zucker, Milch und Butter auf dem Herd erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist.
- Die Lebkuchen noch warm mit dem Zuckerguss bestreichen.

Erfasst von: SCHLAUFUCHS¹ 15:35, 26. Okt 2004 (UTC)

326.3 Webseiten

- [WWW.LEBKUCHEN.NUERNBERG.DE](http://www.lebkuchen.nuernberg.de)² Hier finden Sie einige Hintergrundinformationen zum Nürnberger Lebkuchen

[NÜRNBERGER LEBKUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/N%C3%9CERNBERGER_LEBKUCHEN)³ [NÜRNBERGER LEBKUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:Kochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)⁴ [NÜRNBERGER LEBKUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:Kochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)⁵ [NÜRNBERGER LEBKUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:Kochbuch%2F%20Weihnachtsgeb%20Kuchen)⁶

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ASCHLAUFUCHS](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer:Schlaufuchs)

² [HTTP://WWW.LEBKUCHEN.NUERNBERG.DE](http://www.lebkuchen.nuernberg.de)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:Kochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:Kochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:Kochbuch%2F%20Geb%20Kuchen)

⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEIHNACHTSGEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:Kochbuch%2F%20Weihnachtsgeb%20Kuchen)

327 Obstsalat

Druckversion

Kategorie: SALATE¹

Portionen: 1-2

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zeit bis Servierung: 70 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2610

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Benötigtes Zubehör

Mixer

Obstsalat ist weit verbreitet und in vielen Variationen beliebt als Vor- und Nachspeise oder auch mal zwischendurch. Wichtig sind weniger die Zutaten selbst als dass diese zueinander passen. Hier eine tropische Variation, Erweiterungen sind erwünscht.

327.1 Zutaten

- 1 Apfel
- 1 Banane
- 1 Kiwi
- 1 Orange
- 3 Feigen (getrocknet)

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ASALATE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3ASalate)

- Mandel- oder Haselnussplitter

327.2 Zubereitung

- Alle Zutaten kleinschneiden (besonders die Feigen gut zerkleinern, vorher den harten Stiel entfernen) und in eine Schüssel geben. Nussplitter nach Geschmack dazugeben.
- Alle Zutaten gut durchmischen, die Orangen sollten einiges an Saft abgegeben haben und die Feigenstücke gleichmäßig verteilt sein. Ein handbetriebener Mixer kann hier hilfreich sein (automatische lassen für gewöhnlich nur Obstbrei übrig).
- Optimalerweise eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

327.3 Tipps/Anmerkungen

- Die Feigen verleihen dem Salat eine angenehme Süße, welche zusätzliches Süßen unnötig macht.
- Man kann einen kleinen Schuss Rum (am besten braun) dazugeben. Der Alkohol verfliegt, aber der Geschmack passt sehr gut.
- Für einen wirklich tropischen Fruchtsalat kann man den Apfel einfach weglassen oder durch (wenig) Ananas ersetzen, dann aber eine Feige mehr dazugeben.
- Damit die Früchte nicht allzu schnell oxidieren (braun werden), kann man den Saft einer Zitrone darüber geben. Möglich macht dies der hohe Vitamin-C-Gehalt der Zitrone.

Erfasst von: --KENO² 11:32, 2. Aug 2006 (UTC)

OBSTSALAT³ OBSTSALAT⁴ OBSTSALAT⁵ OBSTSALAT⁶

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AKENO](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AKENO)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VORSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vorspeisen)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SALATREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Salatrezepte)

⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20OBSTGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Obstgerichte)

328 Okras mit Pfeffer

Druckversion

Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2625

Okras mit Pfeffer Als einfache Beilage zu einem Thali oder mit Chapatis servieren.

328.1 Zutaten

- 15 Okras in 3 mm Scheiben geschnitten
- 1 EL Öl
- 1/2 Zwiebel gehackt
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Kurkuma
- Pfeffer grob gemahlen, nach belieben.

328.2 Zubereitung

- Okras in einer beschichteten Pfanne ca. 10 - 15 Minuten ohne Öl anbraten (Bis die Ecken leicht schwarz werden).
- Öl, Zwiebeln und Kurkuma beifügen und 5 Minuten mitbraten.
- Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

328.3 Tipps/Anmerkungen

- Frische Okras sollten eine schöne grüne Farbe haben und keine dunklen Flecken.
- Als Variante am Schluss etwas Kokosnussmilch einrühren.

Erfasst von: friedolin, 01.05.2005

OKRAS MIT PFEFFER¹ OKRAS MIT PFEFFER² OKRAS MIT PFEFFER³ OKRAS MIT PFEFFER⁴

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ASIATISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Asiatische%20K%FCche)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20INDISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Indische%20K%FCche)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGANE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20vegane%20Rezepte)

329 Omelette

Omelette

Das Omelette gehört zum Standard jeder Küche. Es ist in der Zubereitung und im Aufwand dermaßen einfach, dass es in Hotels manchmal als eine warme Speise angeboten wird, wenn die Küche eigentlich schon zu hat. Ein Omelette dient oftmals als eine einfache Grundlage für diverse Füllungen. Dies könnte beispielsweise ein Pilzgericht, HASCHÉE¹, gebratenes Gemüse und dergleichen mehr. So lassen sich für die Hausfrau auch sehr leicht aus wenigen Zutaten oder Resten eine vollwertige Mahlzeit zaubern.

329.1 Grundrezept

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- Pfeffer
- 2 EL Butter oder Margarine oder Öl zum Backen.

optional

- 3 EL Milch oder Wasser oder Mineralwasser

329.2 Zubereitung

Zutaten werden verrührt, jedoch nicht schaumig geschlagen. Die Pfanne wird stark erhitzt. Bratfett in die Pfanne geben. Bei Butter oder Margarine wartet man, bis diese geschmolzen ist, und das Schäumen nachlässt. Die Eiermasse in die Pfanne geben und wie einen Pfannkuchen beidseitig hellbraun ausbacken.

Variante

Das Ommelette wird nur auf einer Seite ausgebacken, und die Seiten des Omlettes werden zur Mitte hin eingeklappt, während die obere Seite gerade noch feucht ist.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUDH%2F%20HASCHÉE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbudh%2F%20Haschee)

Man lässt das Omelett mit der Unterseite nach Oben auf den Teller gleiten. Man kann für den Glanz die Oberseite mit etwas Fett von der Pfanne oder mit etwas frischer Butter einpinseln.

Wenn man das so ausgebackene Omelette füllen möchte, schneidet man es der Länge nach ein, In den so genannten Taschenschlitz kann man die Füllung geben.

329.3 Tipps/Anmerkungen


Omelettes können nach belieben verfeinert oder erweitert werden.

optionale Zutaten für den Teig

- Kräuter
- Schinken-, Speckwürfel oder Wurststreife
- Käse
- rohes oder gedünstetes feingewürfeltes Gemüse wie Paprika, Zwiebeln
- Würzmittel wie Tabasco, Sojasauce, Curry o.a.m.

329.4 Warnhinweis

Die Eier sollten möglichst frisch sein. Wenn man sie vor dem Kochen in ein Gefäß mit Wasser gibt, dann dürfen sich die Eier zwar aufstellen, jedoch müssen sie den Boden noch berühren.

Wenn man das Omelette unzureichend erhitzt, besteht wegen der Zutat von rohen Eiern die Möglichkeit einer  SALMONELLENVERGIFTUNG².

Erfasst von: -- MJCHAE³ 20:18, 8. Aug. 2010 (CEST)

OMELETTE⁴ OMELETTE⁵

² [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SALMONELLEN%23INFEKTIONSM%F6GLICHKEITEN](http://de.wikipedia.org/wiki/Salmonellen%23Infektionsm%F6glichkeiten)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AMJCHAE](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AMjchael)L

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)E

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIER-%20UND%20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Eier-%20und%20Mehlspeisen)

330 Orientalische Karottensuppe mit Orangenfilets

Druckversion

Zubereitungszeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2642

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Orientalische Karottensuppe mit Orangenfilets

330.1 Zutaten

- 4 große Karotten (Möhren)
- Butter
- 400 ml Gemüsefond
- 400 ml Orangensaft (am Besten frisch gepresst)
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1/2 Teelöffel gemahlener Kardamom
- 1 Prise frischer gemahlener Muskat
- 1 Prise gemahlene Nelken
- 250 ml süße Sahne
- Honig
- 1 Orange
- Salz, Pfeffer

330.2 Zubereitung

- Karotten schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Butter anschwitzen
- Mit Gemüsefond und Orangensaft ablöschen
- Gewürze bis auf Sahne und Honig hinzufügen
- Ingwer schälen und fein gerieben hinzufügen
- 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen
- Mit dem Pürierstab fein pürieren
- Sahne und Honig hinzufügen
- Orange filetieren und jeweils in die Teller geben
- Suppe auffüllen ... und sofort servieren!

330.3 Tipps/Anmerkungen

- Eventuell mit einem Klecks Sahne garnieren
- Eventuell mit braunem Zucker nachsüßen

ORIENTALISCHE KAROTTENSUPPE MIT ORANGENFILETS¹ ORIENTALISCHE KAROTTENSUPPE MIT ORANGENFILETS² ORIENTALISCHE KAROTTENSUPPE MIT ORANGENFILETS³ ORIENTALISCHE KAROTTENSUPPE MIT ORANGENFILETS⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%2F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eint%2F6PFE)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20M%2F6HRENREZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20M%2F6HRENREZEPT)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ORIENTALISCHE%20K%2F6CCH](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Orientalische%20K%2F6CCH)

331 Paella marisco



Abb. 2650

Wie die Paella Valenciana war diese früher ein 'Armeleuteessen' - ist erst durch den Tourismus bekannt und teuer geworden, obwohl die Zutaten in Spanien nicht teuer sind. Es ist nicht üblich, Fische in eine Paella zu machen - das Pfannengericht mit Fischen und Meerestieren heißt Zarzuela Langusten sind größer als das, was hierzulande als 'Riesengarnelen' bezeichnet wird, von diesen braucht man 4-6 pro Person.

331.1 Zutaten pro Person

- Olivenöl
- 150g Tintenfisch
- 2-3 mittelgroße Langusten
- 1 Handvoll Miesmuscheln in Schalen
- 150g Zwiebeln
- 1 EL gemahlener edelsüßer Paprika
- 1g Safran
- 3 Tomaten (geschält)
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Knolle Knoblauch
- 1 Mokka-Reis
- 1 EL Erbsen
- 1 mittelgroße Möhre
- $\frac{1}{2}$ Zitrone

331.2 Zubereitung

Die Tintenfische kalt abwaschen, den Darm entfernen (ein kleiner plasteähnlicher Schlauch) und in Stücke schneiden, die Muscheln bei Bedarf von anhaftendem Moos und Schmutz säubern (mit einer harten Bürste unter kaltem Wasser) - das kann eine sehr zeitaufwendige Arbeit sein. man muß eine sehr große Pfanne benutzen, Olivenöl sehr stark erhitzen Den Tintenfisch, Knoblauch und die kleingehackten Zwiebeln in die Pfanne geben, kurz anbraten. Der Knoblauch kann auch in ganzen Zehen dazugegeben werden, dann muß man aber die 'Hüllen' am Ende entfernen. Wenn alles angebraten ist (immer noch bei voller Hitze) Möhren hinzugeben und die Temperatur herunternehmen auf ca. 50% - die Möhren kurz anbraten, dann Tomaten und pro Person etwa 1 Tasse Wasserr zugeben. Nach Bedarf salzen und pfeffern, die Tomaten (unbedingt ohne 'Pelle' zugeben, langsam köcheln lassen (etwa 5 min) - nun kommt der Reis und der Safran dazu.

Etwa 10 min köcheln lassen, NICHT UMRÜHREN ! Es bildet sich ein fast schwarzer Rand, der besonders schmackhaft ist! Die Langusten je nach Größe 5-10 min in sprudelnd kochendem Wasser separat garen und dazugeben.

Wenn das Wasser fast verschwunden ist, die Pfanne vom Feuer nehmen und mit einer Zeitung abdecken - und noch mindestens 5 min stehen lassen. Die Paella mit Zitronensaft würzen (nicht vergessen) und servieren.

Beim Gemüse kann man variieren - oft wird Paprika verwendet, auch Artischocken oder Auberginen - niemals Kartoffeln!

PAELLA MARISCO¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

332 Paella Valenciana

Paella Valenciana



Abb. 2652

Die Paella Valenciana ist die originale - die ursprüngliche Version dieses spanischen Reisgerichts.

332.1 Zutaten pro Person

- Olivenöl
- 150g Hühnerkeulen
- 150g Kaninchen
- 150g Zwiebeln
- 1 EL gemahlener edelsüßer Paprika
- 1g Safran
- 3 Tomaten (geschält)
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Knolle Knoblauch
- 1 Mokkatasse Reis
- 1 EL Erbsen
- 1 mittelgroße Möhre
- $\frac{1}{2}$ Zitrone

332.2 Zubereitung

- Man muss eine sehr große Pfanne benutzen, Olivenöl sehr stark erhitzen, die Hühnerbeine und Kaninchenstücke zerteilen (die Keulen nochmal in der Mitte zerhacken) und in die Pfanne geben, kurz anbraten - dann die kleingeschnittenen Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben. Der Knoblauch kann auch in ganzen Zehen dazugegeben werden, dann muss man aber die 'Hüllen' am Ende entfernen.
- Wenn alles angebraten ist (immer noch bei voller Hitze) Möhren hinzugeben und die Temperatur herunternehmen auf ca. 50% - die Möhren kurz anbraten, dann Tomaten und pro Person etwa 1 Tasse Wasser zugeben. Nach Bedarf salzen und pfeffern, die Tomaten (unbedingt ohne 'Pelle') zugeben, langsam köcheln lassen (etwa 5 min) - nun kommt der Reis und der Safran dazu.
- Etwa 10 min köcheln lassen, NICHT UMRÜHREN! Es bildet sich ein fast schwarzer Rand, der besonders schmackhaft ist! Wenn das Wasser fast verschwunden ist, die Pfanne vom Feuer nehmen und mit einer Zeitung abdecken - und noch mindestens 5 min stehen lassen.
- Die Paella mit Zitronensaft würzen (nicht vergessen) und servieren.

332.3 Tipps/Anmerkungen

- Beim Gemüse kann man variieren - oft wird Paprika verwendet, auch Artischocken oder Auberginen - niemals Kartoffeln!
- Der häufigste Fehler ist das Vergessen des abschließenden Würzens mit Zitrone.

Erfaßt von: MARCELA¹, am 18.09.2007

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AMARCELA](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AMARCELA)

PAELLA VALENCIANA² PAELLA VALENCIANA³

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%20F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eint%20F6PFE)

333 Paniertes Lachsfilet

Druckversion

333.1 Zutaten

- Lachsfilet
- Paniermehl
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Speisestaerke
- Fischgewürze
- Öl
- Knoblauchpulver

333.2 Zubereitung

Den Fisch in Zitronensaft und Salz 1 Stunde marinieren.

Den Fisch abschnellen und trocknen. Die Panade aus Salz, Pfeffer, Speisestärke, Gewürze und Knoblauchpulver zubereiten und den Fisch damit panieren.

Die Lachsfilets in heißem Öl ca. 3 Minuten braten.

PANIERTES LACHSFILET¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

334 Panna Cotta

Druckversion



Abb. 2675

Kategorie:

DESSERTS¹

Portionen:

4

Zubereitungszeit:

10 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2676

334.1 Zutaten

- 500 ml SÜSSE SAHNE² (Stattdessen können auch nur 400 ml SÜSSE SAHNE³ und 100 g MASCARPONE⁴ genommen werden.)
- 30-50 g Zucker
- 3 Blatt GELATINE⁵
- evtl. 1 TL abgeriebene Orangenschale
- Mark einer Vanilleschote

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ADESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3ADESSERTS)

² [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SAHNE%23S.C3.BC.C3.9FE_SAHNE](http://de.wikipedia.org/wiki/Sahne%23S.C3.BC.C3.9FE_SAHNE)

³ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SAHNE%23S.C3.BC.C3.9FE_SAHNE](http://de.wikipedia.org/wiki/Sahne%23S.C3.BC.C3.9FE_SAHNE)

⁴ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/MASCARPONE](http://de.wikipedia.org/wiki/Mascarpone)

⁵ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/GELATINE](http://de.wikipedia.org/wiki/Gelatine)

334.2 Utensilien

- Topf
- Dessertschalen
- Teller
- Schneebesen

334.3 Zubereitung

- Gelatine in kaltes Wasser legen und weichen lassen.
- Die Hälfte der Sahne langsam erhitzen, Mark einer Vanilleschote, Zucker und evtl. Orangenschale hinzugeben.
- Wenn die Variante mit Mascarpone genommen wird, Mascarpone nun dazugeben und langsam auflösen.
- Durch Hinzufügen der ausgekratzten Vanilleschote lässt sich der Vanillegeschmack noch stärker betonen, da diese auch Geschmacksstoffe enthält.
- Sahne auf keinen Fall zum Kochen bringen, da sie dadurch ihre schöne weiße Farbe verlieren würde.
- Hitze wegnehmen, Gelatine ausdrücken und einrühren. Keine Hitze mehr zugeben, nachdem die Gelatine zugegeben wurde!!
- Falls die Vanilleschote hinzugegeben wurden, diese wieder entfernen.
- Masse vorzugsweise im kalten Wasserbad und unter leichtem Schlagen mit dem Schneebesen auf Handwärme abkühlen lassen. Sobald die Masse geliert, die andere Hälfte der Sahne steifgeschlagen unterheben.
- Masse in Dessertschalen füllen und mindestens 4-5 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.

Die Gelatine erst nach dem Erhitzen hinzugeben, da sie sonst ihre Bindekraft verlieren würde.

334.4 Alternative

Als einfachere Alternative kann man die ganze Sahne direkt erhitzen und bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen und nach Hinzufügen der Gelatine direkt in den Kühlschrank stellen.

334.5 Passende Soßen

- ungesüßte Soße aus pürierten Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Johannisbeeren und/oder rotem Pfirsich
- Zitrussoße aus Mandarinen und/oder Orangen
- pürierte Mango
- Karamellsoße

334.6 Serviervorschlag

- Je einen Teller auf ein mit Panna Cotta gefülltes Schälchen legen und beides umdrehen. Falls sich die Panna Cotta nicht aus dem Schälchen lösen lässt, kann man das Schälchen für etwa 15 Sekunden in heißes Wasser tauchen, dadurch lässt sie sich besser umstürzen.
- Zur Garnitur eignen sich beispielsweise ein Blatt Zitronenmelisse, Minze (besonders zu Erdbeersoße), etwas zerstoßener rosa Pfeffer und/oder Crema di Balsamico.

PANNA COTTA⁶ PANNA COTTA⁷ PANNA COTTA⁸

⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20PUDDING](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Pudding)

335 Paprika-Bohnen-Curry

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

3-4 Personen
?? kcal/?? kJ
30-60 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2691: Problemlos

335.1 Zutaten

- 400 g Schweinefleisch
- 4 Esslöffel Öl
- 2 grüne Paprika
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Esslöffel Currypulver (scharf/hot)
- 1 Tasse Gemüsebrühe
- 1 Dose (425 ml) rote Bohnen
- 1 großer Becher Joghurt

335.2 Zubereitung

- Das Öl im Wok erhitzen
- Das Fleisch in dem Öl anbraten
- Zwiebeln & Paprika in kleine Streifen schneiden und hinzufügen.
- Den Knoblauch klein hacken und ebenfalls hinzufügen.
- Ein wenig abwarten bis alles gut angebraten ist.
- Dann das Curry-Pulver dazugeben.
- Anschließend die Gemüsebrühe daraufschütten.
- Bei geschlossenem Wok ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- Rote Bohnen hinzugeben und untermischen.
- Mit etwas Joghurt servieren.

Dazu schmeckt Reis oder Brot.

PAPRIKA-BOHNEN-CURRY¹ PAPRIKA-BOHNEN-CURRY²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEINEFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schweinefleischrezepte)

336 Paprikagemüse

Druckversion

Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 min

Zeit bis Servierung: 50min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2699

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

336.1 Zutaten für 4 Personen

- 6 Paprika
- 6 Zwiebeln
- ein paar Knoblauchzehen (2-4)
- ein EL Olivenöl
- ein EL Tomatenmark
- 1 Dose Tomaten (klein geschnitten)
- ein EL Zucker
- 2 EL Balsamico

336.2 Zubereitung

- Paprika und Zwiebeln in kleine Stücke schneiden und im Öl andünsten.
- Restliche Zutaten dazugeben mit Salz, Pfeffer und ggf. scharfem Paprika abschmecken und ca. 40 Minuten auf kleiner Flamme garen.
- Passt wunderbar zu Reis.

PAPRIKAGEMÜSE¹ PAPRIKAGEMÜSE²

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

337 Paprikasalat mit Honigsoße

Überblick

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

4 Personen

?? kcal/?? kJ

25 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2707: Leicht

Paprikasalat mit Honigsoße

337.1 Zutaten

- je 1 grüne, rote und gelbe Paprikaschote
- 4 EL Maiskeimöl
- Saft von 1 Zitrone
- 2 EL Honig
- 2 Schalotten
- 2 Äpfel
- 100g Maiskörner (Dose oder tiefgekühlt)
- Salz, Pfeffer

337.2 Zubereitung

- Paprikaschoten waschen, säubern und in feine Streifen schneiden
- Die Schalotten fein würfeln und mit Öl, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer mischen
- Die Äpfel waschen, entkernen und ungeschält in Streifen schneiden; mit Maiskörnern und Paprikastreifen in die Soße geben
- Eine halbe Stunde, besser länger, durchziehen lassen; eventuell nachwürzen

337.3 Tipps/Anmerkungen

- Anstelle des Honigs kann auch Ahornsirup oder Birnendicksaft verwendet werden

337.4 Warnung

- Der Zitronensaft verhindert ein unschönes Verfärben der Äpfel; diese sollten also möglichst schnell mit der Soße vermischt werden

PAPRIKASALAT MIT HONIGSOSSE¹ PAPRIKASALAT MIT HONIGSOSSE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SALATREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Salatrezepte)

338 Passierte Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen

Passierte Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen

Ein Gericht aus dem norddeutschen Raum.

338.1 Zutaten

- 800 g mehligkochende Kartoffeln
- 60 g Zwiebeln
- 50 g Butter
- 200 g Möhren
- 250 g Sellerie
- 250 g Lauch
- 2 l Rinderbrühe
- 2 Bund Schnittlauch
- 125 ml Sahne
- 125 ml Creme fraiche
- 120 g geräucherten Lachs
- Salz, Pfeffer

338.2 Zubereitung

- Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.
- Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
- Butter im Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel glasig andünsten.
- Möhren schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Sellerie und Lauch putzen und fein schneiden.
- Zu den angedünsteten Zwiebeln geben und andünsten. Nach 5 Minuten die Kartoffeln zugeben, mit der Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Dann ca. 20 Minuten bei mäßiger Hitze kochen.
- Den Schnittlauch in feine Röllchen und den Lachs in dünne Streifen schneiden.
- Die fertige Suppe durch ein Sieb streichen oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Sahne und Creme fraiche einrühren. Die Suppe nun nicht mehr kochen lassen.
- Zum Servieren in Suppentassen oder -teller geben und mit dem Schnittlauch und den Lachsstreifen bestreuen.

PASSIERTE KARTOFFELSUPPE MIT LACHSSTREIFEN¹ PASSIERTE KARTOFFELSUPPE MIT
LACHSSTREIFEN² PASSIERTE KARTOFFELSUPPE MIT LACHSSTREIFEN³ PASSIERTE
KARTOFFELSUPPE MIT LACHSSTREIFEN⁴

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20Und%20Eint%20F6Pfe)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20KARTOFFELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Kartoffelgerichte)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fischgerichte)

339 Pasteis de Nata

Pasteis de Nata

sind kleine Blätterteigtörtchen mit Puddingfüllung aus Portugal. Diese Version ist eine vereinfachte Zubereitung.

339.1 Zutaten

für ca. 24 Stück

- 2-3 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal
- 500 ml Sahne (kann teilweise durch Milch ersetzt werden)
- 200 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 2TL Speisestärke oder Mehl
- 6 Eigelb (oder auch 2 ganze Eier und 4 Eigelb)
- geriebene Schale einer Zitrone
- gemahlener Zimt
- Puderzucker
- Muffins-Papierförmchen
- Muffinsformen (Blech oder Silikon)

339.2 Zubereitung

- Blätterteig ausbreiten und Kreise in Größe der Formen ausstechen oder ausschneiden. Papierförmchen in die Muffinsbleche verteilen und mit je einer Teigscheibe auslegen.
- Zucker und Stärke in der Sahne auflösen. Eigelb und Zitronenschale hinzufügen. Diese Mischung vorsichtig auf die Formen verteilen, dabei nicht zu hoch füllen.
- Bei 250 °C 15 - 20 min. backen bis die Oberfläche bräunt. Nach Geschmack ggf. nach dem Abkühlen mit Zimt oder/und Puderzucker bestäuben.

Erfasst von: kochhaus

PASTEIS DE NATA¹ PASTEIS DE NATA²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

340 Pav Bhaji

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

4 Personen
?? kcal/?? kJ
30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2736: Problemlos

Pav Bhaji Für alle die gerne Brot in eine Sauce tunken.

340.1 Zutaten

- 100 g Butter
- 2 Zwiebeln
- 2 Chili, grün fein gehackt
- 1 TL Kreuzkümmelsamen, ganz
- 1 EL Ingwer und Knoblauch, fein gehackt
- 1/2 TL Kurkuma
- 1 TL Garam Masala
- 1-2 TL Chilipulver
- 3 EL Korianderblätter, fein gehackt
- 1 Tasse Kichererbsen, vorgekocht
- 2 Kartoffeln, vorgekocht
- 4 Tomaten, klein gewürfelt
- Salz und Zucker
- 500 g Luftige Brötchen (Tessinerbrot / CH)
- 1-2 EL Zitronensaft, frisch

340.2 Zubereitung

- Kreuzkümmelsamen und Chilis in 50 g Butter in einer Bratpfanne anbraten ca. eine Minute.
- Ingwer und Knoblauch, Zwiebel, Tomaten, Kartoffeln, Kichererbsen und Kurkuma nacheinander dazugeben.
- Kochen lassen und ev. 1 dl Wasser begeben.

- Wenn alles weich ist, die Sauce grob zerdrücken.
- Restliche Butter, Koriander, Garam Masala und Chlilipulver einrühren.
- Mit Salz und etwas Zucker abschmecken. Zitronensaft unterrühren.
- Die Brötchen halbieren und in einer Bratpfanne in Butter toasten.

340.3 Tipps/Anmerkungen

- Die Sauce sollte ziemlich dick sein.
- Mit Zwiebelringen, Koriander und Zitronenschnitzen garnieren.

Erfasst von: friedolin, 23.07.2005

PAV BHAJI¹ PAV BHAJI² PAV BHAJI³ PAV BHAJI⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ASIATISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Asiatische%20K%FCche)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20INDISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Indische%20K%FCche)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

341 Pebre

Überblick

Rezeptmenge für:

1-x Personen

Zeitbedarf:

5 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2751: Leicht

Pebre

Pebre ist eine - vorwiegend in Chile bekannte - Art Soße, die als

Essensbeilage zusammen mit Brot gegessen wird.

341.1 Zutaten

- 1/2 Löffel Koriander (je nach Menge der Personen)
- 1/2 Löffel Petersilie
- 1/2 Löffel Zwiebeln
- (Grüne) Chillischoten, Menge je nach Geschmack
- Tomatenmark
- Olivenöl
- Salz
- Tomaten (optional)
- Knoblauch (optional)
- Aji Sosse (optional)

341.2 Zubereitung

Den Koriander, die Petersilie und die Zwiebeln mittelfein hacken, in

eine Schüssel geben und Wasser dazumischen. Dazu Olivenöl, Salz und Tomatenmark mischen (je nach Geschmack)

und kleingehackte Chillischoten dazugeben. Dazu kann man auch noch kleingehackte Tomaten, Knoblauch und

Aji Sosse hinzufügen.

Erfasst von: Iart, am 24.05.2005

PEBRE¹ PEBRE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)E

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)

342 Pesto

Überblick

Kategorie(n): Saucen, Pasta
Rezeptmenge für: 4 Personen
Energiegehalt: insg. ca. 2300 kcal/9600 kJ
Zeitbedarf: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2766: Problemlos

Pesto

Pesto (ital:*Zerdrücktes*) ist eine traditionelle italienische Pastasauce, die kalt zubereitet wird. Hier wird die Genueser Variante 'Pesto alla genovese' vorgestellt, bei der Basilikum besonders hervorgehoben wird. Es existieren zahllose moderne Abwandlungen dieses Grundrezeptes. So kann das BASILIKUM¹ beispielsweise durch Rauke oder die Pinienkerne durch Walnüsse ersetzt werden. Eine der bekanntesten Varianten ist *Pesto rosso*² (roter Pesto). Er besteht aus getrockneten TOMATEN³, Peperoncini sowie Salz und OLIVENÖL⁴.

342.1 Zutaten

- 80 g Pinienkerne
- 4-5 Bund Basilikum (*pesto alla genovese*) und/oder RUCCOLA⁵
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g PARMESAN⁶
- 50 g PECORINO SARDO⁷ oder PECORINO ROMANO⁸
- 180 ml Olivenöl

1 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BASILIKUM](http://de.wikipedia.org/wiki/Basilikum)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20PESTO%20ROSSO](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Pesto%20rosso)

3 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/TOMATE](http://de.wikipedia.org/wiki/Tomate)

4 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/OLIVEN%F6L](http://de.wikipedia.org/wiki/Oliven%F6L)

5 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/RUCCOLA](http://de.wikipedia.org/wiki/Ruccola)

6 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/PARMESAN](http://de.wikipedia.org/wiki/Parmesan)

7 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/PECORINO_%2528K%E4SE%2529%23PECORINO_SARDO.2C_DOP](http://de.wikipedia.org/wiki/Pecorino_%2528K%E4se%2529%23Pecorino_sardo.2C_DOP)

8 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/PECORINO_%2528K%E4SE%2529%23PECORINO_ROMANO.2C_DOP](http://de.wikipedia.org/wiki/Pecorino_%2528K%E4se%2529%23Pecorino_romano.2C_DOP)

- Salz (vorzugsweise grobes Salz)

In Genua gibt es eine Variante mit BOHNEN⁹ und Kartoffeln. Dafür werden zusätzlich benötigt:

- 1-2 geschälte und in Würfel geschnittene Kartoffeln
- 1-2 Hand voll grüne Bohnen.

342.2 Zubereitung

- Basilikum waschen, die Blätter abzupfen und trockentupfen.
- Die Knoblauchzehe schälen, den Keim entfernen und grob hacken.
- Parmesan und Pecorino reiben (keinen bereits geriebenen Käse verwenden).
- Pinienkerne, Knoblauch und Basilikumblätter mit Salz in einen Mörser geben und fein zerstoßen.
- Den Käse untermengen
- Langsam das Olivenöl zugeben, nicht zu viel auf einmal, damit man es gut unter das Gemisch arbeiten kann.

Bemerkung zur Konsistenz: Es soll eine recht einheitlich grüne, kompakte Mischung entstehen. Man verdünnt sie später mit 1-4 EL des Kochwassers, in dem die Teigwaren gekocht wurden.

Die **Variante mit Bohnen und Kartoffeln** stammt aus der Gegend um den Fischerort Camogli, der auf der Genueserseite des Promontorio di Portofino liegt. Man verwendet keine langen Teigwaren, wie Trenette, auch keine Testaroli, sondern nimmt Trofie (eine Art kleine, längliche, gedrehte Spätzle) oder Esse (gedrehte ca. 5 cm lange im Querschnitt S-förmige Pasta)

- Der Pesto wird wie oben angegeben zubereitet und 3-4 EL des Pasta-Kochwassers wird untergerührt.
- Die Bohnen werden je nach Länge (4-9 cm lang) geschnitten und im Wasser weichgekocht (Vorsicht: Salz erst gegen Ende der Kochzeit zugeben!)
- Kartoffeln werden in Salzwasser gargekocht.
- Man gibt die knapp(!) al dente gekochten Teigwaren mit den gekochten Kartoffeln und Bohnen zusammen in eine passende ofenfeste Schüssel und mischt einem guten Teil der Pesto darunter.
- Auf das Gericht verteilt man ein paar Butterflöckchen und schiebt die Schüssel in das Backrohr, das auf 150-180 °C vorgeheizt wurde. Nach 15 bis 20 Minuten ist die (wahre) Pasta al Pesto fertig und wird in der Schüssel, in der man das Gericht im Ofen zubereitete, serviert.

342.3 Tipps

- Man serviert immer etwas geriebenen Käse (eventuell auch Pesto) separat, damit sich jeder nach Geschmack bedienen kann.

9 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BOHNEN](http://de.wikipedia.org/wiki/Bohnen)

- Frisches Pesto hält sich im Kühlschrank wenige Wochen; es hält sich länger, wenn man es in Gläser füllt und die Oberfläche mit einer dünnen Ölschicht bedeckt. Man kann das Pesto auch tiefgefrieren.
- Wem der Geschmack von Pecorino zu kräftig ist, der kann auch nur Parmesan nehmen.
- Pesto wird (im Vergleich zu anderen Pastasaucen) in relativ kleinen Mengen verwendet.
- Bevor man das Pesto mit den Nudeln vermischt, streckt man es mit 2–4 EL Nudelwasser
- Die Nudeln eine halbe bis eine Minute kürzer kochen als ‚al dente‘, weil sie, heiß mit dem Pesto vermischt, noch nachgaren und sonst labberig würden.
- Nach dem Kochen das Wasser abgießen und die Nudeln nass zurück in den Topf geben, Pesto dazu und gut vermischen. Dadurch verbindet sich das Pesto harmonisch mit der Pasta.
- Traditionell wird Pesto im Mörser zubereitet, da die Zutaten zerstoßen werden sollen und nicht zerhackt. Aber in modernen Küchen ist ein Blitzhacker oder Pürierstab wohl häufiger anzutreffen als ein großer Mörser.
- Wenn man das Pesto mit dem Pürierstab zubereitet, kann man auch einfach einen Eiskwürfel dazugeben, da das Pesto sonst zuviel Temperatur bekommt (wenn man häufig abschmeckt oder nachwürzt).
- Besonders gut zum Pesto eignet sich die Nudelsorte "Trenette", eine Art plattgedrückte Spaghetti, "Testaroli" (Teigraute ca. 5–6 cm) oder eben die typischen Genueser "Trofie".
- Eine hervorragende – wenn auch nicht traditionelle – Variation ist die Pinienkerne ganz oder teilweise durch gehackte Haselnüsse(oder Mandeln) zu ersetzen.
- Bei Verzicht auf den Käse erhält man veganes Pesto.
- Zudem ist es in Genua üblich, zu Pesto und Spaghetti oder anderen Nudeln beim Kochen der Nudeln ein Stück Kartoffel oder einige grüne Bohnen hinzuzufügen. Dadurch legt sich Stärke an die Nudeln an und das Pesto kann sich besser mit den Nudeln verbinden.

PESTO¹⁰ PESTO¹¹ PESTO¹²

¹⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

¹¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

¹² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCcHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCcHe)

343 Pesto rosso

Druckversion

Kategorie: SAUCEN, PASTA¹

Menge: 3 Gläser

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2782

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Pesto rosso

Pesto rosso ist eine Konserve, die man zu Nudelssoße oder als Brotaufstrich verwenden kann.

343.1 Zutaten

- 200 g getrocknete Tomaten
- 75 g Mandel
- 100 g italienischer Hartkäse (Parmesan oder Pecorino)
- 50 g Basilikum (auch tiefgekühlt)
- 250 ml Olivenöl
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Chilischote
- 2 EL Essig
- Pfeffer
- getrocknete Kräuter: Oregano, Salbei, Thymian oder eine Mischung, nach Geschmack.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ASAUCCEN%2C%20PASTA](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3ASaucen%2C%20Pasta)

343.2 Zubereitung

- Die Tomaten abwaschen und in Wasser mit Essig aufkochen und 1 Stunde ziehen lassen.
- Tomaten gut abtropfen lassen.
- Die Tomaten mit 200 ml Öl, Knoblauch und Chili im Mixer pürieren, dabei sollte die Masse nicht zu fein sein (kein Pürree).
- Den geriebenen Käse, die gehackten Mandeln und den ebenfalls gehackten Basilikum mit der Tomatenmasse mischen und mit Pfeffer und weiteren Kräutern würzen.
- Die Masse in Gläser füllen und mit einer Schicht Öl abdecken, dabei darauf achten das keine Luftlöcher entstehen.

343.3 Tipps/Anmerkungen

- Pesto rosso hält sich unter Luftabschluß einige Wochen im Kühlschrank, dazu muss immer eine Schicht Öl auf der Mus liegen.
- Wenn die Tomaten gesalzen sind, kann man sie vor dem Kochen wässern und in frischem Wasser aufsetzen.
- Wenn das Pesto als Nudelsoße verwendet wird, mischt es sich besser mit den Nudeln, wenn man es mit Nudelwasser, Öl oder Sahne etwas verlängert.
- 1/4 des Rezepts (50 g Tomaten) ergibt Pesto für Nudelsoße für 4 Personen.

Erfasst von: Catrin Pieri, am 9.12.2005

PESTO ROSSO² PESTO ROSSO³ PESTO ROSSO⁴

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCHE)

344 Bärlauch Pesto

Druckversion

Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2797

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Bärlauch-Pesto

Bärlauch-Pesto ist eine sehr schmackhafte und würzige Sauce mit einem kräftigen Knoblaucharoma (der Bärlauch wird auch Waldknoblauch genannt). Sie schmeckt hervorragend zu frischer Pasta, kann aber auch als Würzmittel für mediterrane Suppen oder andere Speisen dienen.

344.1 Zutaten

- Eine Tüte Bärlauch (ca. 100-200 g - Menge kann stark variieren)
- Eine Tüte Pignoli oder gemahlene Mandeln (200 g)
- Eine Tüte frischer Parmesan ggf. auch frisch gerieben vom Stück (100 g)
- Ein halber Feta-Käse (optional - streckt das Pesto ein wenig)
- Kaltgepresstes Olivenöl nach Geschmack (ca. 100-200ml)
- Evtl. eine Prise Salz und etwas Pfeffer

344.2 Zubereitung

- Den Bärlauch in den Monaten Februar - Mai (regional unterschiedlich) sammeln und möglichst frisch verarbeiten.

- Bärlauch, Olivenöl, Pignoli/ Mandeln und Käse nun in eine Küchenmaschine einfüllen und das Ganze pürieren. Alternativ kann man auch einen Pürierstab verwenden, dann sollten die Zutaten allerdings portionsweise hinzugefügt werden, um den Pürierstab nicht zu überlasten.
- Die Mischung wird solange püriert, bis eine relativ homogene, cremige Masse entsteht.

344.3 Tipps/Anmerkungen

- Wem das Aroma zu kräftig ist, der kann das Pesto z.B. mit Schmant verlängern.
- Bärlauch-Pesto lässt sich hervorragend in kleine Gläßchen abfüllen und einfrieren. Ich mache in der Saison immer ca. 20 Gläser und habe so einen Vorrat für das ganze Jahr.

344.4 Warnung

- Der Bärlauch sollte **sehr gut** gewaschen werden. Die Blätter könnten mit den Eiern des Fuchsbandwurms kontaminiert sein.
- Achtung beim Selbstsammeln! Bärlauchblätter haben Ähnlichkeit mit Maiglöckchen-Blätter und diese sind hochgiftig.

Erfasst von: Ralf, am 05.03.2006

PESTO, BÄRLAUCH¹ PESTO, BÄRLAUCH²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

345 Pfannkuchenlachsrollchen

Überblick

---Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

4 Personen
?? kcal/?? kJ
15 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2812: Problemlos

345.1 Zutaten

- 4 Eier
- ca. 50 g Mehl
- Prise Salz
- etwas Milch
- Lachs
- Schmant
- Schnittlauch

345.2 Zubereitung

Eier mit Salz, Mehl und Milch zu einem relativ dünnen Teig anrühren. Daraus ca. 4 Pfannkuchen in etwas Fett ausbraten. Pfannkuchen abkühlen lassen und auf ein Stück Frischhaltefolie legen und mit Schmand bestreichen, Schnittlauch oder andere Kräuter und Gewürze oben drauf streuen. Zum Schluß den Räucherlachs darauf verteilen. Dann mit Hilfe der Frischhaltefolie zusammenrollen und mit der Folie fest einwickeln. Nun die Pfannkuchenrollen für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Später dann auswickeln und in kleine Stücke/Röllchen schneiden.

PFANNKUCHENLACHSRÖLLCHEN¹ PFANNKUCHENLACHSRÖLLCHEN²
PFANNKUCHENLACHSRÖLLCHEN³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fischgerichte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIER-%20UND%20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Eier-%20und%20Mehlspeisen)

346 Pfefferrahmschnitzel

347 Pfefferrahmschnitzel

347.1 Zutaten

für 6 Personen

- Butter
- 1,5 Zwiebel
- 750g Champignons
- Sonnenblumenöl
- 6 Schweineschnitzel
- ca. 75 ml Rotwein
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- frischer Tymian
- frische, gehackte Salbeiblätter
- zerstampfte Pfefferkörner
- 300 ml Sahne

347.2 Zubereitung

- Die Champignons putzen und in dünne Scheibchen schneiden
- Butter erhitzen und darin die feingehackten Zwiebel anrösten
- die Champignons dazu geben und bei voller Hitze anbraten
- Salz dazugeben, damit die Champignons resch bleiben
- nach 5 min die Champignons in eine Schüssel geben und zur Seite stellen
- Öl in eine Pfanne geben
- Die Schnitzel darin anbraten
- wenn das Fleisch durch ist, mit dem Rotwein löschen
- mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen
- Das Fleisch in der Rotweinsosse wenden und bei halber Stufe köcheln lassen
- den Thymian und die frisch gehackten Salbeiblätter dazugeben
- 5 min köcheln lassen (in der Zeit kein Wasser dazugeben)
- Die Pfefferkörner darüberstreuen und das Fleisch darin wenden
- die Champignons dazugeben und mit Rahm aufschütten
- die Sauce noch einmal unter ständigem Rühren aufkochen und nachwürzen

347.3 Tipps/Anmerkungen

- Als Beilage eignen sich z. B. Bandnudeln, Gemüse, Reis oder Bratkartoffeln.

347.4 Siehe auch

- SCHNITZEL¹

PFEFFERRAHMSCHNITZEL² PFEFFERRAHMSCHNITZEL³ PFEFFERRAHMSCHNITZEL⁴

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SCHNITZEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Schnitzel)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEINEFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schweinefleischrezepte)

348 Pflaumen-Chutney

Überblick

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2827: Problemlos

Pflaumen-Chutney

Chutneys sind aus der britischen Küche längst nicht mehr wegzudenken. So hat manch einer heimische Früchte entdeckt und ein leckeres Chutney daraus entwickelt.

348.1 Zutaten

- 2 kg Pflaumen
- 2 in grobe Würfel geschnittene mittelgroße Zwiebeln
- 2 in grobe Würfel geschnittene Äpfel
- 200 g gehackte Tomaten
- 2 - 3 Esslöffel gemahlener Ingwer
- 1 Zimtstange
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 Esslöffel Salz
- 500 mL Essig
- 400 - 500 g Zucker
- 3 cL Whisky
- schwarzer Pfeffer nach Belieben

348.2 Zubereitung

- alles zusammen kochen, bis es die Konsistenz einer dicken Marmelade hat
- in Gläser abfüllen
- versiegeln
- reifen lassen

348.3 Tipps/Anmerkungen

- für die Herstellung eines Chutneys gelten die selben Regeln wie für Marmelade
- ein gutes Chutney hat eine lange Reifezeit, je länger es lagert, desto besser vermischt sich der Geschmack der Ingredienzien. Gönnen Sie ihm mindestens ein halbes Jahr.
- Einfetten des Topfbodens mit einer Speckschwarte verhindert Anbrennen, so dass erst kurz vor Abfüllen umgerührt werden muss.

Erfasst von: Columbandenairn, am 17.09.2004

PFLAUMEN-CHUTNEY¹ PFLAUMEN-CHUTNEY²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHOTTISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schottische%20K%FCche)

349 Pikante Bananen vom Grill

Pikante Bananen vom Grill

Leckerer und schneller Nachtisch, wenn der Grill sowieso schon an ist.

349.1 Zutaten

- 4 Bananen (reif aber ohne braune Flecken)
- Honig- Curry- Soße (siehe Anmerkungen)
- Vanille- Eis

349.2 Zubereitung

- Die ungeschälten Bananen über mittlerer, aber direkter Hitze zugedeckt grillen, bis die gesamte Schale schwarz geworden ist
- Die Schale der Bananen der Länge nach aufschlitzen und mit Soße füllen
- Zudecken und weitere 2 bis 3 Minuten grillen
- Die Bananen heiß und mit einer Kugel Vanille- Eis servieren (direkt aus der Schale löffeln)

349.3 Anmerkungen

- Für die Currysoße ein Fertigprodukt (z.B. von Heinz) mit Chilipulver, Honig und Limettensaft abschmecken

PIKANTE BANANEN VOM GRILL¹ PIKANTE BANANEN VOM GRILL²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

350 Piroggen

350.1 Piroggen (gefüllte Teigtaschen)

Die **Pirogge** (russisch: пирог = *Kuchen*, пирожок - Mehrzahl: пирожки - *Küchlein*, Piroshka, auch: Pirogi oder amerikanisch: Pirogies oder ukrainisch Varenyky) ist eine gefüllte Teigtasche oder auch Fleischpastete aus Hefe-, Nudel- oder Blätterteig. Die Art der Herstellung, Füllungen und Bezeichnung variiert von Region zu Region. Dieses Gericht ist in Polen, der Slowakei, Ukraine und in Russland verbreitet. Deutsche Muttersprachler in Schlesien nennen sie auch 'Pirogges'. Als Füllungen sind Gehacktes oder Quark in verschiedenen Rezepten üblich, zubereitet werden sie üblicherweise durch Braten in der Pfanne mit Schweineschmalz. Ähnlich wie die russischen PELMENI¹ werden Piroggen manchmal mit gebratenen Zwiebeln und/oder saurer Sahne angerichtet.

350.1.1 Teig

- 350 g Mehl
- 1 Ei
- Salz
- etwa 1/8 l Wasser

Das durchgeseigte Mehl mit Salz, Ei und dem Wasser zu einem lockeren Teig verkneten, teilen, und den nicht sofort weiterverarbeiteten Teig mit einer Schüssel zudecken, damit er nicht austrocknet. Den Teig dünn ausrollen, und runde Scheiben von etwa 5 cm Durchmesser ausstechen. Auf eine Hälfte jeder Scheibe je 1 Teelöffel Füllung geben, die andere Hälfte darüber schlagen. Die Teigränder gut zusammendrücken. Die Füllung darf nicht zwischen die Teigränder kommen. Wasser in einem flachen Topf aufkochen und die Teigtaschen mit einem Sieblöffel (nicht alle auf einmal) ins Wasser tun, rühren, zudecken. Wenn sie an die Oberfläche kommen, noch 2–3 Minuten im offenen Topf weiterkochen. Die garen Teigtaschen mit einem Sieblöffel herausnehmen, abtropfen lassen. Auf einer erwärmten Platte servieren, mit zerlassenem Fett begießen.

Teigtaschen mit Obstfüllung werden mit Sahne oder Schlagsahne und Puderzucker serviert. Russische, Fleisch- und Pilzteigtaschen kann man mit zerlassenem Speck servieren.

350.1.2 Füllung für Russische Teigtaschen (pierogi ruskie)

- 800 g Kartoffeln

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/PELMENI](http://de.wikibooks.org/wiki/Pelmeni)

- 200 g Quark
- etwas geriebenen Schnitt- oder Schafskäse
- 50 g Zwiebeln
- 30 g Fett
- Salz, Pfeffer

Pellkartoffeln schälen und zusammen mit dem Quark durch den Wolf drehen. Goldbraun geröstete, kleingeschnittene Zwiebeln, Salz und Pfeffer zugeben alles zu einer cremigen Masse vermengen.

350.1.3 Pilzfüllung

- 800 g frische Pilze,
- 100 g Zwiebeln,
- 40 g Fett,
- 40 g trockene Semmel,
- 30 g Semmelmehl,
- Salz, Pfeffer

Die Pilze sehr fein schneiden und in etwas Wasser so lange kochen, bis keine Flüssigkeit mehr im Topf bleibt. Die Semmel in Wasser bzw. Milch einweichen, die feingeschnittenen Zwiebeln goldbraun braten. Pilze und Semmel durch den Wolf drehen, Semmelmehl dazugeben, und zu einer Masse verrühren. Fertiggekochte Piroggen mit in Fett angeröstetem Semmelmehl servieren.

350.1.4 mit Erdbeeren

- 500 g frische Erdbeeren
- 200 g Schlagsahne
- Zimt

Je eine Erdbeere in Piroggenteig hüllen. Wie angegeben kochen. Mit frischer Schlagsahne und Zimt servieren. ²PIROGGEN³

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)E

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BACKEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Backen)

351 Pizza-Brötchen

Druckversion

Portionen: 10 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten + 24 Std. Wartezeit

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2856

Hinweise

Vegetarisch: Nein

Alkohol: Nein

Pizza-Brötchen

Ein für jede Festivität geeignetes Gericht, welches nicht nur ohne viel Aufwand zuzubereiten ist, sondern auch noch eine sehr günstige Alternative zu üblichen Partygerichten darstellt.

351.1 Zutaten

- 15 Brötchen
- 500g Schinken
- 500g Salami
- 500g Champignon aus der Dose
- 500g geschälte Paprika aus der Dose
- 500g Gouda
- 1-2 Becher Saure Sahne

Gewürze:

- Knoblauch
- Oregano
- Salz
- Pfeffer
- Pizzagewürz

351.2 Zubereitung

- Den Schinken, die Salami, die Paprika, Champignons und den Gouda fein würfeln.
- Die Gewürze und die Saure Sahne hinzufügen und gut vermengen.
- Die Mischung für ca. 24 Std. kalt stellen.
- Die Masse danach auf die Brötchenhälften verteilen.
- Diese dann ca. 20 Minuten bei 220° C im Backofen erhitzen.

Erfasst von: 217.229.243.89 am 23.09.2004

PIZZA-BROETCHEN¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

352 Plätzchengrundteig

353 Plätzchengrundteig

und einige Variationen



Abb. 2871

Dieser Grundteig lässt sich sehr leicht merken und gelingt fast immer. Er lässt sich zudem ohne nennenswerten Aufwand variieren und eignet sich daher sehr gut für die Weihnachtsplätzchen. Die Menge kann auch je nach Bedarf einfach halbiert oder sogar verdoppelt werden, je nachdem wie groß die Familie ist und für wie viele Tage der Vorrat an Plätzchen reichen soll. Die hier vorgeschlagenen Mengen sind so gewählt worden, dass man praktisch nichts abwiegen muss, da die Zutaten in der entsprechenden Menge abgepackt sind. Auch die Mengenangaben der optionalen Zutaten sind nur grobe Richtwerte und entsprechen in etwa den üblichen Packungsgrößen.

353.1 Zutaten



Abb. 2872: Backzutaten

Diese Zutaten sind für den Grundteig notwendig

- 1000 g Mehl
- 500 g Zucker
- 500 g Butter oder Margarine
- 4 große oder 6 kleine Eier
- 2 Päckchen Backpulver
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- zwei Prisen Salz

353.1.1 Weitere wichtige Zutaten

- Mehl, um den Teig beim ausrollen zu bestäuben
- Mehl, um den Teig evtl. fester werden zu lassen, sollte er doch zu weich sein
- Butter oder Margarine, um das Blech evtl. zu fetten
- besser: Backpapier (vorzugsweise schon für Bleche zugeschnitten)

353.2 Optionale Zutaten

353.2.1 zum Einkneten

- Backaroma-Öle (Zitrone, Buttervanille, Rum, Bittermandeln, Orange, ...)
- Kakaopulver (ungesüßt)
- Rosinen
- Backgewürze: Zimt, Lebkuchengewürze, Anis

- gemahlene Nüsse und/oder gemahlene Mandeln
- gemahlene Kokosnussraspel
- Orangeat, Zitronat
- Honig (als 1:1-Austausch mit dem Zucker)
- löslicher Kaffee

353.2.2 Verzierung

- diverse Marmeladen
- Lebensmittelfarbe (auch zum Einkneten)
- Puderzucker (für Glasuren)
- Zitronensaft
- Schokoladenglasur
- Zum Bestreuen:
 - Schoko- und Zuckerstreusel aller Art
 - Mandelsplitter
 - ...

353.3 Zubehör

- Teigschaber / Messer
- Backpinsel
- verschieden große Gläser und Backformen zum Ausstechen
- vorzugsweise Rührgerät mit Knethaken (es geht auch mit der Hand)
- Nudelholz oder glatte leere Flasche zum Teig ausrollen.
- evtl. einen Fleischwolf mit Spritzgebäckaufsatz (für eine Gebäckpresse ist der Teig in der Regel zu hart)
- evtl. Spritzbeutel für Verzierungen

353.4 Zubereitung



Abb. 2873

- Butter (vorzugsweise Zimmertemperatur) in einem Topf schmelzen lassen (Die Butter soll nur leicht flüssig, aber nicht richtig heiß werden).
- Sobald die Butter sich zum größten Teil aufgelöst hat, nimmt man sie von der Herdplatte, gibt den Zucker und Eier hinzu und rührt alles mit dem Mixer zu einer halbwegs glatten Creme.
- Danach gibt man nach und nach Mehl, Backpulver, Backaromen (Buttervanille, Zitrone, Vanillinzucker), Prise Salz hinzu.
- Zuerst einen kleineren Teil Mehl, dann die weiteren Backzutaten, und dann der Rest Mehl einkneten. (Dadurch verteilen sich die Zutaten besser).
- Nachdem der Teig gründlich mit dem Knethaken durchgeknetet wurde, sollte er noch einmal von Hand durchgeknetet werden. Dadurch entweicht Luft aus dem Teig, und er wird geschmeidiger. Zudem entwickelt man ein Gefühl für den Teig und weiß bald ob er fertig ist, oder ob noch etwas eingeknetet werden muss. Der Teig soll geschmeidig sein, und sich beim Kneten von der Plastikschüssel, oder von der Tischplatte lösen. Bei Bedarf einfach weiter Mehl einkneten.

Damit wäre der Grundteig fertig. Von dem Teig backt man ein Testblech, um zu sehen ob der Grundteig so stimmt.

dazu

- Etwas Mehl auf die Arbeitsplatte geben (dann bleibt der Teig nicht dran kleben) und den Teig dünn ausrollen. Plätzchen ausstechen.
- Dann bei 200 °C im vorgeheizten Backofen ca. 6-7 Minuten backen. Die Plätzchen sind fertig, wenn sie sich leicht bräunlich verfärben.

- Sollte der Teig zu trocken oder die daraus gebackenen Plätzchen zu bröselig sein, kann man noch ein bis maximal zwei Eier zusätzlich einkneten (besonders dann, wenn die Eier recht klein waren). Sollte man jedoch zu viele Eier einkneten, werden die Plätzchen erfahrungsgemäß trocken.
- Dann lieber etwas Wasser oder Milch einkneten. Dazu den Teig ausrollen, mit den Fingern einige Dellen hineinstechen, und etwas Wasser oder Milch drauf gießen. den Teig zusammenfalten und kneten. Bei Bedarf wiederholen. Ein kleiner Schuss Speiseöl kann das Kneten erleichtern.

Wenn das Ergebnis zufriedenstellend ist, können von dem Grundteig Portionen von ca. 500–1000 g Teig aufgeteilt werden. Diese Teige werden dann nach Belieben weiterverarbeitet.

353.5 Tipps

- Gläser entwickeln beim Ausstechen einen leichten Überdruck, so dass sich der Teig viel leichter lösen lässt. Bei einfachen Ausstechformen klebt der Teig gerne an.
- Man kann die Plätzchen auch gleich auf dem Backblech (inkl. Backpapier) ausstechen (mit etwas Abstand voneinander) und dann den übrigen Teig entfernen.
- Wenn man eine Auflaufform mit Wasser unten in den Herd stellt, gelingen durch den Wasserdampf die Plätzchen besser.
- Wenn man das Backblech bzw. das Backpapier mit ein wenig Wasser benebelt, dann klebt das Papier ein wenig am Blech und rollt sich nicht so leicht auf.
- Die Küchenplatte und das Nudelholz sollten immer leicht eingemehlt sein, damit der Teig nicht anklebt.
- Man backt zuerst helle Varianten und dann erst dunkle. Bei den hellen kann man die Backzeit besser anhand der Verfärbung erkennen, als es bei den dunklen Teigen möglich ist. Wenn man die dunklen später bäckt, kann man sich auf die Erfahrungswerte bei den helleren verlassen. Man kann aber auch einfach ein oder zwei helle Plätzchen mitbacken.
- Plätzchen verbessern durch Lagerung ihren Geschmack. Am besten lagert man sie in einer trockenen Dose, die nicht unbedingt luftdicht sein muss.

353.6 Variationen

353.6.1 Bounty-Taler

In 500g Teig werden ca. 200g Kokosraspel eingeknetet, in runde Formen ausgestochen und nach dem Backen mit Schokoladenglasur überzogen (Anleitung siehe Packung).

353.6.2 Zimtmonde

In 500g Teig wird ein Esslöffel Zimt eingeknetet. Mit einem Glas sticht man zuerst einen Kreis aus, und dann setzt man den Rand des Glases auf den Mittelpunkt des Kreises. Es entstehen zwei Monde und ein kleines "Schiffchen" in der Mitte. Mit einer einfachen Puderzucker-Zitronen-Glasur überziehen.

353.6.3 Nussschiffchen

In 500g Teig werden 1/2 bis ein Fläschchen Bittermandel und 200g gemahlene Haselnüsse eingeknetet. Man sticht eine Reihe Kreise exakt aneinander aus. Dann setzt man noch einmal das Glas zwischen die Kreise. Man erhält somit kleine Schiffchen, die man schon beim Ausstechen der Monde kennengelernt hat. Eine ganze Haselnuss wird in das Schiffchen gedrückt. Aber auch eine Puderzucker-Zimt-Glasur schmeckt sehr gut dazu.

353.6.4 Orangenplätzchen

In 500g Teig wird ein Fläschchen Zitronen und ein Fläschchen Orangenöl eingeknetet. Dazu knetet man noch ein Päckchen Zitronat und ein Päckchen Orangeat ein. Wer es mag, kann noch kleingewürfelten kandierten Ingwer mit dazu geben. Glasiert werden die Plätzchen mit einer Puderzuckerglasur, die noch ein paar Rispfen Orangen- und/oder Zitronenschale enthalten.

353.6.5 Erdbeerrolle

Teigplatte relativ dünn ausrollen, mit flüssiger Erdbeerkuvertüre bestreichen, zusammenrollen und zum Ausruhen in den Kühlschrank legen. Später in Scheiben abschneiden. (siehe: SCHWARZWEISSGEBÄCK¹)

353.6.6 Nougatrolle

Wie Erdbeerrolle, nur mit Nougatcreme.

353.6.7 Aniskringel

In 500g Teig ein Päckchen Anis einkneten, mit einem Fleischwolf Spritzgebäckkringel formen und mit Puderzucker überstäuben.

353.6.8 Gewürztaler

In 500g Teig ein Päckchen Lebkuchengewürze einkneten und mit Schokoladenglasur oder Puderzuckerglasur überziehen. Vielleicht kann man auch kleinen Kandiszucker in den Teig mit einkneten.

353.6.9 Mocca-Schiffchen

In 500 g Teig wird ein Esslöffel löslicher Kaffee eingeknetet und wie oben schon beschrieben kleine Schiffchen ausgestochen. Anstelle einer Nuss drückt man eine Kaffee-Bohne in das Schiffchen. Natürlich kann man die Schiffchen auch mit weißer Schokoladenglasur und einer Schokoladenbohne verzieren.

¹ Kapitel 353.7 auf Seite 808

353.6.10 Rumrosintaler

In 750g Teig ein Päckchen Rosinen und ein Fläschchen Rumaroma einkneten. (Evtl benötigt man etwas mehr Teig). Nicht zu dünn ausrollen und Taler ausstechen. Die Plätzchen einfach mit Puderzucker überstreuen.

353.6.11 Marmeladenplätzchen

Zwei große Kreise werden aus einer dünnen Teigplatte ausgestochen. Aus einem Kreis wird mit einem wesentlich kleineren Glas ein weiterer Kreis ausgestochen. Es entsteht ein Ring, der auf den anderen Kreis drauf gelegt wird. In die so entstandene Mulde wird ein dünner Klecks Marmelade nach Wahl eingebracht. Man kann auch den unteren Taler vorher mit Marmelade einstreichen und dann den anderen Taler draufsetzen. Man probiert die Variationen einmal probierhalber mit nur ein zwei Plätzchen auf einem anderen Backblech aus, bis man die richtige Dicke und Backzeit heraus hat.

353.6.12 Einfache Butterplätzchen

Ein Großteil des Teiges kann ohne besondere Weiterverarbeitung zu Plätzchen ausgestochen oder mit Hilfe eines Fleischwolfs zu Spritzgebäck verarbeitet werden. Die "Veredlung" erfolgt gegebenenfalls mit gefärbten Zuckerguss und den verschiedensten Streusel.

353.7 Schwarzweißgebäck

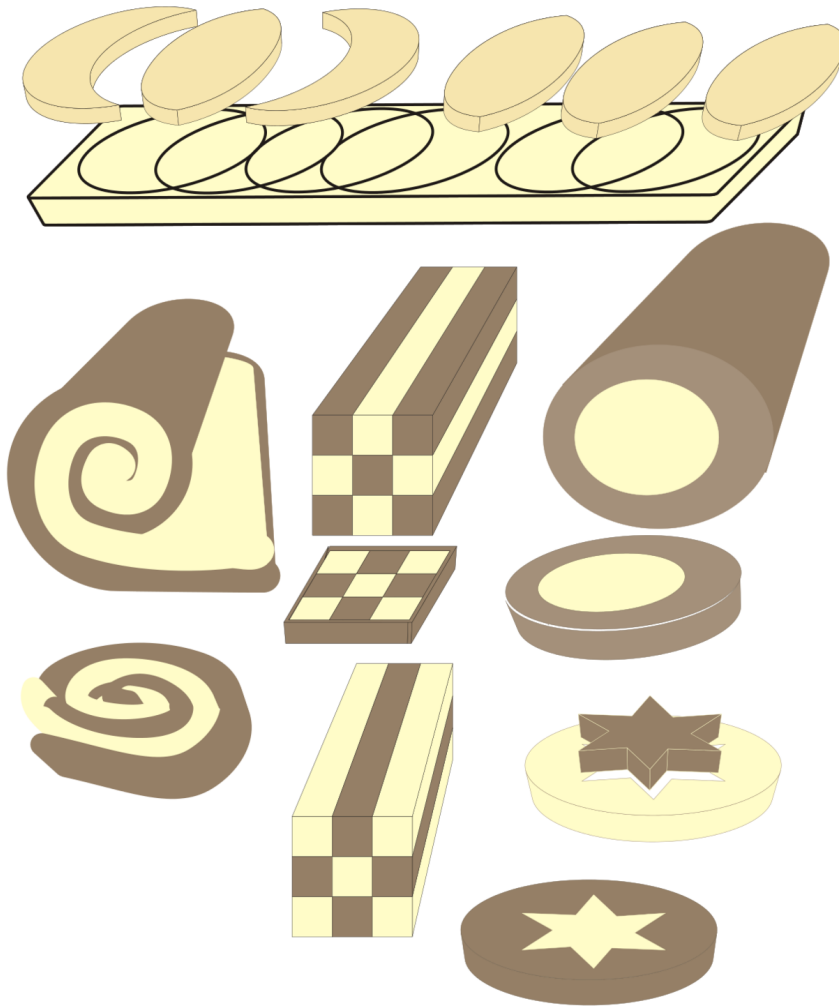


Abb. 2874



Abb. 2875

In 500 g Teig wird ein gut gehäufter Esslöffel Kakaopulver eingeknetet (bei Bedarf auch mehr). Weitere 500 g Teig bleiben einfach weiß. Wer mag fügt dem Teig noch Butter-Vanille-Aroma hinzu.

Tipp

Wenn man kein Kakaopulver bekommen kann, dann kann man auch ein Päckchen Schokoladenpuddingpulver einkneten.

353.7.1 Vorbereitung

Schwarzweißschnecken

Eine weiße und eine schwarze Teigplatte werden dünn ausgerollt und aufeinandergelegt. Beide Teigplatten werden gleichzeitig zu einer Art Wurst zusammengerollt und zum Ausruhen in den Kühlschrank gelegt.

Schachbrett-Taler

- Eine weiße und eine schwarze Teigplatte werden kleinfingerdick ausgerollt.

- Die Teigplatten müssen so breit ausgerollt werden, dass man je 9 kleinfingebreite Streifen draus schneiden kann.
- Zwei weitere Teigplatten werden ausgerollt, die etwa doppelt so breit sein sollten wie die 9 Streifen nebeneinander.
- Auf den Rand der weißen Platte legt man einen Schoko-Streifen, einen weißen und noch einen Schoko-Streifen.
- Genau da drüber kommt noch einmal eine Lage von Streifen, jedoch diesmal weiß-schwarz-weiß.
- Darüber wieder eine Lage schwarz-weiß-schwarz.
- Diese 9 Streifen bilden eine Art rechteckige Wurst, die mit der unteren weißen Platte zusammengerollt wird. Die Enden der weißen Platte sollte sich etwas überlappen. Überstehendes kann abgeschnitten werden.
- Die Streifen kleben besser zusammen, wenn man diese dünn mit einem Wasserfilm bestäubt.
- Mit der zweiten Schwarzen Platte verfährt man analog, nur dass man jetzt mit weiß-schwarz-weiß beginnt.

Auch diese Würste werden in den Kühlschrank beiseite gelegt.

Braunbären und Eisbärenaugen

Eine Wurst brauner Teig und eine Wurst weißer Teig werden je mit eine anders farbigen Platte eingerollt. und in den Kühlschrank beiseite gelegt.

Zebrastreifen

Man legt mehrere Platten schwarzer und weißer Teigplatten wie eine Lasagne abwechselnd übereinander und schneidet anschließend Rechteckige Blöcke daraus.

353.7.2 Zubereitung

Nachdem die Teig-Würste etwas im Kühlschrank ausgeruht haben, kleben die verschiedenfarbigen Teigstücke besser aneinander, und die Würste lassen sich in kleine Scheiben aufschneiden, die etwa so breit sind wie die Steine von einem Mühle-Damespiel. Die Wurst muss nach dem Schneiden immer mal wieder in Form gebracht werden und evtl. mehrmals gedreht werden, denn sie fallen gerne aus der Form. Diese Scheiben werden auf aufs Backpapier ausgelegt und ausgebacken. Mit etwas Fantasie fallen einem noch mehr Formen ein. (Rechteckiger Kern in einer Wurst, dreieckiger Kern). Die ersten Formen werden erfahrungsgemäß nicht so gut aussehen, wie die gekauften, aber sie schmecken genauso gut, wenn nicht noch viel besser.

353.7.3 weitere Formen

Sterntaler

Die Würstchen-Varianten sind für kleine Kinder noch recht schwer. Aber auch diese können ohne größeren Aufwand Schwarzweißgebäck herstellen. Je ein großer brauner Kreis und ein großer weißer Kreis werden mit einem Glas ausgestochen. In der Mitte dieser "Taler" wird eine kleinere (nicht zu aufwendige) Figur ausgestochen. Man hebt die runde Umrandung jeder ausgestochenen Figur vorsichtig ab, und legt diese über die andere Figur.

Zöpfe

Färbt man einen Teig rot ein, so kann man drei dünne Würstchen ausrollen, und diese wie Zöpfe flechten. Werden die Zöpfe zu dick, so kann man sie zur Not noch einmal mit dem Nudelholz platt rollen.

Der Rest vom Schwarzweiß-Teig reicht kaum für weitere Figuren aus. Da liegt man einfach den schwarzen und weißen Teig nebeneinander, rollt diesen platt und sticht in der Mitte Figuren aus, die oben hell und unten dunkel sind.

353.7.4 Honigplätzchen

Für diese Plätzchen wird ein eigener Teig zubereitet. Dieser unterscheidet sich jedoch nur in einer Sache von dem Grundteig. Der Zucker wird zu gleichen Teilen durch einen möglichst aromatischen Honig ersetzt. Ansonsten ist alles genau wie bei den anderen Plätzchen. Auch in diesen Teil lassen sich Gewürze, Hagelzucker, Kandiszucker oder was einem sonst noch einfällt, einkneten.

353.8 Kalorien

100g fertige Plätzchen haben ungefähr 420 Kcal.²

Erfasst von: MJCHAE³, am 09.12.2007

Fußnote

² Berechnung der Kalorien siehe Diskussionsseite

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AMJCHAE](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer:3AMJCHAE)L

354 Poffertjes



Abb. 2883: Poffertjes in der typischen gusseisernen Grübchenpfanne

POFFERTJES¹ sind eine niederländische Spezialität, die kleinen, münzgroßen Pfannkuchen ähnelt. Sie sind relativ dick, werden mit kleinen Butterstückchen serviert und mit viel Puderzucker bestreut, wodurch sie deutlich süßer als normale Pfannkuchen schmecken. In den Niederlanden werden Poffertjes oftmals zusätzlich mit Zuckerrübensirup garniert.

354.1 Zutaten

Für den Teig

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/POFFERTJES](http://de.wikipedia.org/wiki/Poffertjes)

- 100 g Mehl
- 100 g Buchweizenmehl
- 400 ml lauwarme Milch oder Wasser
- 1 Ei
- 1 TL (10 g) Trockenhefe bzw. 20 g frische Hefe
- 1/2 TL Salz
- 50 g geschmolzene Butter
- 1 EL Sirup

Für obendrauf

- Puderzucker
- Butterrollchen
- nach Belieben etwas Sirup

354.2 Zubereitung

- Frische Hefe in etwas Milch auflösen, Trockenhefe kann direkt ins Mehl gegeben werden.
- Das Salz in eine Teigschüssel geben. Das Mehl hineinsieben und in der Mitte des Haufens eine Mulde machen. Dort das Milch-Hefegemisch oder die Trockenhefe hineingeben.
- Von der Mitte aus wird nun die Milch nach und nach hineingerührt. Am Ende noch das Ei, die Butter und den Sirup zufügen. Alles gut verrühren und darauf achten, dass sich keine Klumpen bilden. Die Teigschüssel mit einem sauberen Tuch abdecken und 45 Minuten an einem warmen Platz ruhen lassen.
- Die Poffertjespfanne bei großer Flamme "glühendheiß" werden lassen. Dann die Pfanne mit einem Pinsel einfetten (Butter oder anderes flüssiges Fett). Ein wenig Teig in jede Mulde geben (ca. 3/4 voll), die Flamme auf mittelgroß stellen und die Poffertjes so lange backen, bis die Oberfläche mit getrocknetem Teig noch nicht vollständig geschlossen ist. Sie gehen dann gut von der Pfanne ab. Die Poffertjes (z. B. mit einer Kuchengabel) umdrehen und weiterbacken, bis die zweite Seite goldbraun ist.
- Die fertigen Poffertjes auf einen Teller legen und mit Puderzucker bestreuen, bis sie völlig mit einer Schicht bedeckt sind. Noch ein Butterrollchen obenauf legen und evtl. kreuzweise etwas Sirup über die Poffertjes geben. Sofort mit einer (Kuchen-) Gabel servieren.

Guten Appetit!

Achtung: Der Sortierungsschlüssel „Poffertjes“ überschreibt den vorher verwendeten Schlüssel „Ingwer-Balsamico-Sauce“. KATEGORIE:KOCHBUCH/ ALLE REZEPTE² KATEGORIE:KOCHBUCH/ EIER- UND MEHLSPEISEN³ KATEGORIE:KOCHBUCH/ VEGETARISCHE REZEPTE⁴

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIER-%20UND%20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Eier-%20und%20Mehlspeisen)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

355 Potthucke

Druckversion

Portionen: 5/10/15

Zubereitungszeit: 20 min

Zeit bis Servierung: 120 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2891

Hinweise

Vegetarisch: Nein

Alkohol: Nein

Potthucke

ist ein typisches Kartoffelgericht aus dem Sauerland, wörtlich bedeutet es: "das was im Topf hockt". Der im Ofen gebackene Teig aus geriebenen Kartoffeln galt früher als *Arme-Leute-Essen*. In den vergangenen Jahren findet man es immer häufiger, leicht veredelt in Sauerländer Spezialitätenrestaurants. Im Rheinland beheimatet ist ein ähnliches Gericht. Bezeichnungen dafür z.B. Döppcheskooche, Döppekooche, Dippelaabes, Kesselskooche je nach Region unterschiedlich. Hier die langjährig erprobte... Sauerländerversion, vorsicht Suchtgefahr... ;)

355.1 Zutaten

5/3	10/6	15/9	ca. Portionen/Personen
2,5l	5l	7l	Größe der ofenfesten Form
1,4kg	2,8kg	4,2kg	Kartoffeln
3	6	9	Eier
2	4	6	Zwiebeln
150g	300g	450g	Mehl

50g	100g	150g	geräucherter durchwachsener Speck
4	8	12	Mettwürstchen/geräucherte Mettenden
4	8	12	Tl. Salz

- Pfeffer und Muskatnuss nach Geschmack

355.2 Zubereitung

- Kartoffeln und Zwiebeln schälen und reiben. Eier und Mehl zugeben und vermengen.
- Den Kartoffelteig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, kleingeschnittene Mettwurst zugeben und vermengen.
- Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten. (Nicht vergessen, sonst gibt es im wörtlichen Sinne Potthucke!) Kartoffelteig hinein füllen.
- Wenn Mettwurststückchen herausstehen, untertauchen. Sie werden sonst hart. Kleingewürfelten durchwachsenen Speck darüber streuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius, Ober- und Unterhitze ca. 90-110 Minuten backen. Je nach Höhe der Form/des Teiges. (ca. 4-8 cm Höhe)

355.3 Tipps/Anmerkungen

- So essen oder nach kurzem Abkühlen in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten in einer Pfanne knusprig braten.
- Dazu passt gut ein Kopfsalat mit Sauerrahmdressing. Gern wird auch Schwarzbrot dazu gegessen, ein kühles frisches Pils getrunken und hinterher einen Schnaps, denn die Potthucke ist eine sehr deftige Angelegenheit.
- Reste können problemlos eingefroren werden, wenn vorhanden...
- Potthucke kann schon am Vortag zubereitet werden. Die Scheiben dann knusprig goldbraun aufbraten. (Schmeckt fast noch besser!)
- Statt zerschnitten, kann die Mettwurst auch am Stück in die Kartoffelmasse gelegt werden. Wenn man die gegarte Potthucke dann aufschneidet, sehen die Scheiben sehr dekorativ aus.
- Formgröße/Teigmenge. Die Form **nicht** randvoll machen, da der Teig beim Erhitzen ein wenig aufgeht. 2cm freier Rand genügt.

Erfasst von: SILVERCORK¹, am 30.10.2004

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ASILVERCORK](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ASilvercork)

355.4 Bilder



Abb. 2892:
Mettwurst/Mettenden



Abb. 2893: Roher Teig



Abb. 2894: Fertige
Potthucke



Abb. 2895: Frisch
aufgeschnitten

POTTHUCKE² POTTHUCKE³ POTTHUCKE⁴ POTTHUCKE⁵ POTTHUCKE⁶

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20AUFL%E4UFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Aufle%4UFE)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20KARTOFFELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Kartoffelgerichte)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%FCcHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%FCcHE)
6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WESTF%E4LISCHE%20K%FCcHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Westf%4ELISCHE%20K%FCcHE)

356 Powidldatschgerl

356.1 Der Name

Die Bezeichnung **Powidldatschgerl** ist bairisch und tschechisch und eine traditionelle Süßspeise in Österreich und Böhmen.

356.2 Zutaten

Teig

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 500 g Mehl
- 2 Eigelb
- etwas zerlassene Butter
- Salz

Füllung

- 500 g Powidl (Pflaumenmus)
- 250 g Rosinen
- Rum

zum Bestreichen

- zerlassene Butter
- Staubzucker

356.3 Zubereitung

Die Rosinen werden in wenig Rum eingeweicht. Zu viel Rum würde die Füllung zu dünnflüssig werden lassen. Die Rosinen sollten einige Stunden ziehen und werden dann mit dem Powidl vermischt..

Die Kartoffeln werden gar gekocht und zerstampft. Zusammen mit allen anderen Zutaten wird ein glatter Teig geknetet, der 15 min. ruhen sollte. Nach dem Ausrollen sind Vierecke zu schneiden, in die man jeweils einen Eßlöffel Powidl gibt. Mit Eigelb werden die Teigtaschen

verklebt, man muß ordentlich zudrücken. Der Teig sollte nicht zu dünn sein. Die Powidldatschgerl werden in kochendem Wasser gegart, wenn sie aufsteigen sind sie fertig. Anschließend werden sie in flüssiger Butter gewendet oder auch kurz in Butter angebraten sowie mit dem Staubzucker bestäubt. Powidldatschgerl werden heiß serviert.

356.4 Varianten

- die Powidldatschgerl können mit Vanillesauce oder Schlagsahne gereicht werden
- Rum-Rosinen sind bereits eine Veredlung und im ursprünglichen Rezept nicht enthalten

Erfasst von: --RALF ROLETSCHER¹ 19:21, 11. Jul. 2009 (CEST)

POWIDLDATSCHGERL² POWIDLDATSCHGERL³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ARALF%20ROLETSCHER](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ARalf%20Roletschek)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20B%F6HMISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20B%F6hmische%20K%FCche)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

357 Preiselbeertorte

Preiselbeertorte

dieses Rezept ist eine sehr leckere und leichte Torte, die das Aroma der Preiselbeeren zur Geltung kommen lässt. Da die Preiselbeertorte ohne Mehl hergestellt wird, ist sie auch für Menschen mit Zöliakie / Glutensensitiver Enteropathie / Mehlallergie sehr geeignet. Das Rezept ist seit Generationen in Familienbesitz der Familie und wird von Generation zu Generation weitergegeben.

357.1 Zutaten

- 150g Margarine
- 1 Pkg Vanillinzucker
- 4 Eier
- 200g gemahlene Haselnüsse
- 30g Kakao
- 1 Pkg Backpulver
- 1 Pkg Schlagsahne
- 450g frische Preiselbeeren **oder** $\frac{1}{2}$ Glas Preiselbeermarmelade

357.2 Zubereitung

Tortenboden-Zubereitung:

- Margarine schaumig rühren
- Vanillezucker und Eier nach und nach hinzugeben
- gemahlene Haselnüsse, Kakao und Backpulver vermischen und dazugeben
- Eine runde Springform vorbereiten: Boden mit Backpapier auslegen, Rand mit Butter einfetten
- Teig in die Springform hineingießen und glattstreichen
- Etwa 30 Minuten bei 175-200 Grad backen
- Den Tortenboden gut auskühlen lassen

Tortenbelag-Zubereitung:

- Sahne steifschlagen
- Preiselbeeren unter die Sahne mischen

Vervollständigung der Torte:

- Die Oberfläche des Tortenbodens durch wegschneiden eventueller Unebenheiten mit einem Messer begradigen
- Den Tortenboden kopfüber auf eine Tortenplatte geben, so dass die glatte Seite nach oben zeigt
- Den Tortenboden in der Mitte durchschneiden (z. B. mit Hilfe eine Fadens)
- Den unteren Boden mit der Preiselbeer-Sahne Mischung bestreichen, die nun obere Hälfte wieder auflegen und Rand und Oberfläche bestreichen.
- Vor dem Verzehr einige Stunden kalt stellen

357.3 Tipps und Anmerkungen

- Statt gemahlener Haselnüsse kann man auch sehr gut gemahlene Mandeln verwenden.
- Schön sieht es aus, wenn man abschließend die Torte mit Schokoladenstreuseln bestreut.

PREISELBEERTORTE¹ PREISELBEERTORTE² PREISELBEERTORTE³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20TORTEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Torten)

358 Pudding (Grundrezept einfach)

Druckversion

Portionen:	3-4
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Zeit bis Servierung:	+ Kühlzeit

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2910

Dieses Rezept beschreibt Pudding, wie man ihn aus dem üblichen Puddingpulver herstellt. Da diese Fertigmischungen nur aus Stärke und Aromastoffen bestehen, kann man getrost darauf verzichten und die Zutaten selbst zusammenstellen.

358.1 Grundzutaten

- 1/2 l Milch
- 40–45 g (4 gehäufte EL) Speisestärke (Maisstärke)
- 50 g (5 schwach gehäufte EL) Zucker
- optional: 1 Päckchen Vanille- oder Vanilinzucker, dann den Zucker um 10 g reduzieren
- 1 Prise Salz

358.2 Grundzubereitung

358.2.1 Glatter, sturzfähiger Pudding

- Stärke, Zucker und Salz in einer Tasse mit der Gabel vermischen, mit etwa 6 EL kalter Milch klumpenfrei glattrühren
- Restliche Milch kurz aufkochen, vom Feuer ziehen, die Stärkemischung mit dem Schneebesen unterziehen
- Erneut aufs Feuer stellen und unter Rühren gut 1 Minute kochen lassen
- In eine mit kaltem Wasser ausgespülte Schale oder Sturzform gießen und einige Stunden kühl stellen (zum Stürzen mindestens 4 Stunden)

358.2.2 Cremepudding

Zusätzlich zu oben:

- In die Stärkemischung 1 Eigelb rühren
- 1 Eiweiß zu Schnee schlagen
- Eischnee in den fertigen, noch heißen Pudding unterheben

Durch das Ei erhält der Pudding auch eine gelbere Farbe.

358.3 Varianten

Es werden nur die Abweichungen bzw. Ergänzungen zum Grundrezept genannt.

358.3.1 Schokoladenpudding

- 20–30 g (2–3 gehäufte EL) Kakaopulver mit der Stärke und dem Zucker vermischen

Kann mit gegen Ende untergezogenen Schokoladenraspeln ergänzt werden.

358.3.2 Vanillepudding mit echter Vanille

- 1 Vanillestange längs halbieren, das Mark mit einem Teelöffel herauskratzen
- Mark in die Milch geben, die Stange mitkochen und herausnehmen

Dieser Pudding ist Milchfarben und nicht gelb wie die der aus Fertigmischungen herstellte, da diese normalerweise gelbe Farbstoffe enthalten. Um Vanillepudding eine gelbliche Farbe zu verleihen, kann in die Milch eine Messerspitze Kurkuma gegeben oder ein CREMEPUDDING MIT Ei¹ zubereitet werden.

358.3.3 Mokkapudding

- Etwa 2–3 TL Instantkaffee in wenig heißem Wasser (oder heißer Milch) auflösen und nach dem Kochen in den Pudding rühren. Alternativ 2–3 Tassen Espresso

358.3.4 Karamellpudding

- Stärke ohne Zucker glattrühren
- Den Zucker in einer trockenen Pfanne schmelzen, bis er eine kräftig goldgelbe bis leicht goldbraune Farbe annimmt
- Etwas heißes Wasser dazugeben und den Karamell darin bei mäßiger Hitzezufuhr auflösen
- Den Karamellsirup mit der Milch erhitzen

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F_PUDDING_%28GRUNDREZEPT_EINFACH%29%23CREMEPUDDING](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_Pudding_%28Grundrezept_einfach%29%23Cremepudding)

358.3.5 Mandelpudding

- etwa 60 g geriebene Mandeln mit der Milch aufkochen

Wenige Tropfen Rosenwasser verleihen eine an Marzipan erinnernde Note.

358.3.6 Apfel- / Saftpudding

- Statt Milch Apfelsaft oder andere Fruchtsäfte verwenden.
- Je nach Pektingehalt des Saftes kann die Stärkemenge um wenige Gramm reduziert werden, ansonsten wird der Pudding meist etwas fester.

358.4 Tipps

Wer sich an der beim Erkalten entstehenden Haut stört, kann deren Bildung auf verschiedene Weise verhindern:

- Einen Teelöffel Wasser auf den heißen Pudding in der Schüssel geben und die Oberfläche glatt mit Frischhaltefolie bedecken. Dabei wird der Pudding etwas weniger fest und lässt sich nicht stürzen.
- Einen großen Teller oder Topfdeckel auf die Schüssel legen. Zwischen Teller und Schüssel ein Stück Küchenpapier oder ein Küchenhandtuch klemmen, damit das entstehende Kondenswasser nicht auf den Pudding tropft. Dabei wird der Pudding etwas weniger fest und lässt sich nicht stürzen.
- Den heißen Pudding mit wenig Zucker bestreuen. Der bindet einen Teil des verdampfenden Wassers, wodurch sich kleine Tropfen Zuckerlösung auf der Oberfläche bilden, die das Austrocknen verhindern. Die Oberfläche wird dadurch etwas unansehnlich.

PUDDING² PUDDING³

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20PUDDING](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Pudding)

359 Quark-Schinkencreme

Quark-Schinkencreme

359.1 Zutaten

- 250 g Magerquark
- 200 g gekochter Schinken
- 100 g geschlagene Sahne
- 1 Bund Schnittlauch
- Petersilie zum Garnieren
- Pfeffer und Salz zum Abschmecken

359.2 Zubereitung

- Schinken in feine Würfel schneiden.
- Schnittlauch fein hacken, Sahne schlagen und mit Quark verrühren.
- Schinken und Schnittlauch unter den Sahnequark geben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Erfasst von: Flecki2009, am 30.04.2009

QUARK-SCHINKENCREME¹ QUARK-SCHINKENCREME²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BEILAGE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Beilage)

360 Quarkbällchen

Druckversion

Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 - 60 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2918

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Quarkbällchen

Ein in der Eifel beliebtes Gebäck, das unter dem Namen "Mäuschen" oder "Nautzen" bekannt ist. Natürlich gibt es mehrere Rezepte, das hier ist eines.

360.1 Zutaten

- 150g Quark
- 6EL Milch
- 6EL Öl
- 75g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin- oder Vanillezucker
- eine Prise Salz
- 2 Eier
- 300g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

360.2 Zubereitung

- Backpulver mit dem Mehl mischen

- Nach und nach die Zutaten (von oben nach unten) zu einem glatten Teig verarbeiten
- Nach und nach mit zwei Eßlöffeln tischtennisballgroße (oder etwas größere) Teigportionen vom Teig abstechen und in der Friteuse goldbraun ausbacken
- Mit Puderzucker bestreuen

360.3 Tipps/Anmerkungen

- Nicht zu viele auf einmal ins Fett geben
- Schmecken frisch natürlich am Besten

QUARKBÄLLCHEN¹ QUARKBÄLLCHEN² QUARKBÄLLCHEN³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck)

361 Quarkklöße nach Oma Liermann

Druckversion

Kategorie:	EIER- UND MEHLSPEISEN ¹
Portionen:	2 Personen
Menge:	ca. 8-10 Klöße
Zubereitungszeit:	15 - 20 min.
Zeit bis Servierung:	ca. 100 min.

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2933

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Benötigtes Zubehör

2 Schüsseln, Mixer, Löffel, grosser Topf

Quarkklöße nach Oma Liermann

Leckerer Süßes Hauptgericht nach Oma Liermann um 1930. Quarkklöße gibt es in vielen Varianten, diese hier schmeckt mir am besten. Schmeckt besonders den Kindern sehr gut.

361.1 Zutaten

- 30g Butter
- 1 Ei

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AEIER-%20UND%20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AEier-%20und%20Mehlspeisen)

- eine Prise Salz
- 250g Quark
- 150g Griess

361.2 Beilagen

- 1 kleine Dose Birnen
- Zimtzucker (Zucker mit Zimt)

361.3 Zubereitung

- Butter verflüssigen (Herd oder Mikrowelle)
- Salz und Ei hinzufügen, glattrühren
- Quark abtropfen lassen und ebenfalls glattrühren
- Griess nach und nach einrühren
- Oberfläche glatt streichen und mind. 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen
- vor dem formen der Klöße den Teig nochmals gut durchrühren
- reichlich Wasser erhitzen, nicht kochen, nur siedeln!
- Mit einem Löffel eine ca. eigrosse Portion aus dem Teig auslösen. Die zweite Hand in der Schüssel mit dem kalten Wasser befeuchten und den Teig mit der Hand zu einem Kloß formen
- vorsichtig ins Wasser geben, ca. 15-20 min. ziehen lassen.
- Nach ca. 10 min. die Klöße vorsichtig vom Boden lösen
- wenn die Klöße nach oben aufgeschwommen sind, sind sie ca. 3-5 min (je nach größe) später fertig.

361.4 Servieren

Die Klöße in einem tiefen Teller mit Soße übergießen, Birnen hinzufügen, mit Zimtzucker bestreuen und servieren.

361.5 Tipps/Anmerkungen

- Magerquark reicht aus.
- keinen Sahnequark, der ist zu weich
- Für 4 Personen die Mengen verdoppeln
- Die Klöße gehen auf das ca. 1,5-2 fache auf.
- Der Teig kann gut gekühlt auch länger "ziehen", wenn nötig

Erfasst von: ALEXANDER JACUBOWSKY², am 13.02.2009

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AALEXANDERJ](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AAlexanderJ)

QUARKKLÖSSE³ QUARKKLÖSSE⁴

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIER-%20UND%20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Eier-%20und%20Mehlspeisen)

362 Quarkrührkuchen

Druckversion

Menge: 1.300 - 1.500 g

Zubereitungszeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2948

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Quarkrührkuchen nach einem ständig verbesserten familiären Rezept, luftig und frisch.

362.1 Zutaten

- 250g Backmargarine
- 250g Zucker
- 4 Eier
- 250g Magerquark
- 1 Päckchen Vanillezucker
- abgeriebene Zitronenschale oder Zitronen-Aroma
- 400g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- Schokoladenstückchen

362.2 Zubereitung

- Margarine und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken eines Handrührgeräts verrühren
- Eier und Quark zugeben, erneut rühren

- Vanillezucker und Zitronenaroma (oder abgeriebene Schale einer Zitrone) dazurühren
- Mehl und Backpulver hinzufügen und ebenfalls verrühren
- Schokolade raspeln oder mit einem Messer Stückchen abschneiden, unterheben
- gesamten Teig in eine gefettete Napfkuchenform geben
- bei 180°C ca. 40 min backen

QUARKRÜHRKUCHEN¹ QUARKRÜHRKUCHEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN)

363 Quiche mit Lauch und Schinken

Druckversion

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2963

Hinweise

Vegetarisch:

Nein

Alkohol:

Nein

Quiche mit Lauch und Schinken

Diese Form von Quiche ist hauptsächlich in den elsässischen Regionen angesiedelt!

363.1 Zutaten

- 1 Stange Lauch
- 200g rohen oder geräucherten elsässischen Schinken
- 200g nicht zu salzigen geriebenen Käse
- 3 Eier
- 350g Creme fraiche oder Creme double
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- eine Quicheform

363.2 Zutaten für das Teig-Grundrezept

- 300g Mehl
- 1 Prise Jodsalz
- 1 Ei
- 200g kalte Butter

363.3 Zubereitung

- Teigzubereitung: Mehl mit Salz mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken, ein Ei hineingeben und die Butter in kleinen Stücken am Rand verteilen. Alles mit einem Messer durchhacken und dann zu einem Teig verkneten. Den Teig abgedeckt eine Stunde oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen, dann auf bemehlter Fläche ausrollen auf ca. 30 cm und dann in die geölte Quicheform auslegen, mit den Fingern andrücken.
- Wenn der Teig fertig ist, zur Seite stellen und damit beginnen, den Lauch in Ringe und den Schinken in Stücke zu schneiden. Den Lauch mit dem Schinken in einer Pfanne zusammen anbraten und auch zur Seite stellen. 100g vom Käse mit der Creme fraiche und den Eiern in einer Schüssel mischen und gut verrühren. Mit ganzen wenig Salz, aber gut Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Lauch-Schinken-Mischung gut auf dem Teig verteilen und obendrauf die Käse-Cremefraiche
- Das Ganze muss für ca. 35 Minuten bei etwa 200° Grad in den Backofen, mittlere Schiene, bis der Käse leicht braun wird.

363.4 Tipps/Anmerkungen

- Die Quicheform sollte gut geölt und nicht zu flach sein.

363.5 Warnung

- Auch gut gekühlt nicht wesentlich länger aufbewahren.
- Es besteht durch die rohen Eier die Gefahr einer SALMONELLENVERGIFTUNG¹.

QUICHE MIT LAUCH UND SCHINKEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SALMONELLEN](http://de.wikipedia.org/wiki/Salmonellen)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

364 Rüblikuchen

Überblick

Rezeptmenge für: max. 16 Stücke
Energiegehalt: ?? kcal/?? kJ
Zeitbedarf: 120 Minuten und 24 - 48 Stunden ruhen

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2971: Mittel

364.1 Zutaten

- gut 300 g gewaschene und geschälte Gelberüben
- 5 Eigelb
- 4 EL heißes Wasser
- 200 g Zucker (je 100g braun/weiß)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eiweiß
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g gemahlene Mandeln
- 8 EL Semmelbrösel
- $\frac{1}{2}$ Tl Backpulver (Weinstein)
- $\frac{1}{2}$ Tl gemahlener Zimt
- abgeriebene Schale einer Zitrone (BIO)

Butter zum Einfetten

Zuckerguß: 1,5 Zitronen mit ca. 1,5 Päckchen Puderzucker glatt rühren, auf erkaltetem Kuchen verteilen

364.2 Kochgeschirr

- 3 Teigschüsseln
- Rührer
- Gemüsereibe
- Waage
- Springform
- Zitronenpresse

364.3 Zubereitung

- Gelberüben waschen, schälen, mittelfein reiben
- Gelberüben, knapp 1/3 des Zuckers, Nüsse, Mandeln, Semmelbrösel, Backpulver, Zimt und Zitronenschale in einer Schüssel vermengen
- Eigelb in einer Schüssel mit Wasser schaumig rühren.
- Nach und nach gut 2/3 des Zuckers und den Vanillezucker unterrühren (bis nichts mehr knirscht)
- Zutaten unter die Eigelbcreme heben
- Geschlagenes Eiweiß auf die Masse geben und vorsichtig und gründlich unterheben.
- In die gefettete Springform geben.

Backzeit: 60 Min. E-Herd: 160 Grad Gas-Herd: Stufe 2 Mittlere Schiene

364.4 Servieren

- immer wieder gern und nicht nur zu Ostern
- Verzierungen mit selbstgeformten Marzipanfiguren...

364.5 Tipps/Anmerkungen/ Variationen

- *Erfasst von:* pr --80.142.88.211

RAHMBRETZELN¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

365 Raita

Raita

Mit Brot als Beilage zu scharfen Currygerichten.

365.1 Zutaten

für 6 Personen

- 250 g Vollmilchjoghurt
- 1-2 Salatgurken
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL gelbe Senfkörner
- 1/2 TL geriebener Ingwer

365.2 Zubereitung

- Gurke schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden oder grob reiben.
- Kreuzkümmel und Senf ohne Fett in der Pfanne rösten. (Vorsicht, der Senf springt bei hoher Hitze schnell auf) Im Mörser oder einer Gewürzmühle fein mahlen.
- Alle Zutaten vermengen und vor dem Servieren ziehen lassen.

365.3 Tipps/Anmerkungen

- Wird ein Teil des Joghurt durch Quark ersetzt, erhält man eine etwas festere Konsistenz.

Erfasst von: kochhaus, Januar 2008

RAITA¹ RAITA²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20INDISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Indische%20K%FCche)

366 Ram-Stek

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

4 Personen
?? kcal/?? kJ
2 Stunden

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 2979: Problemlos

Ram-Stek

Auf Grund des Pilzreichtums in den großen Wäldern Nord-Sloweniens wird das Rumpfstek dort nicht wie üblich gegrillt, sondern zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch und Pilzen geschmort. Ähnliche Zubereitungsarten finden wir im gesamten ehemaligen österreichisch-ungarischen Herrschaftsgebiet, wie z.B. in Österreich den *Lungenbraten*, in Ungarn das *parolt felsalszelet* (=gedünstete Rinderlendenschnitte).

366.1 Zutaten für 4 Personen

- 4 Rostbratenscheiben (Rinder-Lendenschnitten bzw. -Roastbeef) zu je 140 g
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 200 g frische Pilze oder 20 g getrocknete Pilze (am besten Steinpilze)
- 30 g Butterschmalz oder 3 EL Pflanzenöl
- 2 TL Salz
- eine kräftige Prise schwarzer Pfeffer
- Mehl
- 1/2 ltr. Brühe

366.2 Zubereitung

- Frische Pilze reinigen und in feine Scheiben schneiden und diese Scheiben wieder in kleine Flecke.

Getrocknete Pilze in lauwarmen Wasser einweichen, dann entnehmen und klein schneiden.

- 2 Zwiebeln und 3 Knoblauchzehen klein schneiden.
- Von den Fleischscheiben das Fett wegschneiden, waschen, trocknen und bemehlen.
- In einer Pfanne 30 g Butterschmalz erhitzen und die Fleischscheiben darin anbraten, bis sie gebräunt sind. Entnehmen und beiseite stellen.
- Die Zwiebeln und den Knoblauch in die Pfanne geben und bei kleinem Feuer langsam bräunen.
- Die Pilze zugeben, 2 TL Mehl darüberstreuen und unter ständigem Rühren etwa 2 Minuten weiterbraten.
- 1/2 ltr. Brühe (und das Einweichwasser der Pilze) unter ständigem Rühren langsam zufügen, salzen, pfeffern und die Fleischscheiben wieder einlegen und das Ganze zugedeckt bei kleinem Feuer ca. 1,5 Stunden dünsten.

366.3 Tipps/Anmerkungen

- Dazu Bratkartoffeln, Speckbohnen oder Rosenkohl.
- Die Zwiebeln müssen langsam angebraten werden bis sie ein bräunlich Aussehen haben, damit sich durch die MAILLARD-REAKTION¹ Karamel bildet.
- Das Mehl muß einige Minuten mit erhitzt werden, damit die Verdickungstemperatur von 65 Grad für eine MEHLSCHWITZE² erreicht wird.

Erfasst von: (--MILZALFRED³ 17:50, 2. Dez. 2008 (CET))

RAM-STEK⁴ RAM-STEK⁵ RAM-STEK⁶ RAM-STEK⁷

1 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/MAILLARD-REAKTION](http://de.wikipedia.org/wiki/Maillard-Reaktion)

2 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/MEHLSCHWITZE](http://de.wikipedia.org/wiki/Mehlschwitze)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AMILZALFRED](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AMilzalfred)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20RIND-_UND_KALBFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Rind-_und_Kalbfleischrezepte)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SLOWENISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Slowenische%20K%FCche)

367 Randengemüse

367.1 Randengemüse

367.1.1 Hinweis

Randen = Rote Bete

Zutaten (4 Personen)

- 400 g rohe Randen, geschält und in längliche Streifen geschnitten.
- 2 Äpfel (z.B. Boskoop), geschält und in längliche Streifen geschnitten.
- 1 EL Öl
- 2 dl Apfelsaft
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 1 Zimtstengel
- 2 Nelken
- Salz
- 1 TL Zucker
- 1 dl Rotwein

Zubereitung

- Öl erhitzen, Randen und Äpfel begeben, kurz dämpfen, mit Apfelsaft ablöschen.
- Zitronensaft, Zimtstengel, Nelken, Salz und Zucker beifügen und bei kleiner Hitze schmoren lassen.
- Rotwein dazu geben und nochmals ohne Deckel 5 Min. weiter köcheln lassen.
- Zimtstengel und Nelken rausnehmen und servieren.

RANDENGEMÜSE¹ RANDENGEMÜSE² RANDENGEMÜSE³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEM%FCSEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gem%FCsegerichte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ROTE-BETE-REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Rote-Bete-Rezepte)

368 Raukenpasta

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3001: Mittel

Raukenpasta schnell, lecker, varierbar

368.1 Zutaten

- 400 g Pasta
- 2 Bündel frische Rauke (am Besten aus dem Garten, wegen fehlender Nitratobergrenzen industriell angebaute Rauke in der EU)
- 100 ml Gemüsebrühe
- italienische Gewürze (Oregano, Rosmarin, Basilikum)
- frische rote Chilischote
- 2 große Zwiebeln (rot oder weiß)
- 1-2 Knoblauchzehen
- Mozzarella oder Fetastücke auf Wunsch

368.2 Kochgeschirr

- (Pasta-)Kochtopf
- Abtropfsieb
- Pfanne oder besser Wok
- Messer
- Arbeitsplatte
- Kochlöffel

368.3 Zubereitung

- Pasta bissig kochen und zum Schluss mehrere Schuss Olivenöl ins Wasser und absieben
- Im Wok gewürfelte Zwiebeln und Knoblauch goldgelb in Olivenöl anbraten
- Rosmarin klein gehackt kurz mitbraten
- mit Gemüsebrühe ablöschen
- ggf. jetzt Mozzarella oder Feta dazugeben, aber ohne dass sie verschmelzen
- restliche Gewürze mit Salz, Pfeffer und 2-3 Messerspitzen der entkernten Chilischote hinzugeben, vorzugsweise vorher im Mörser miteinander vermengt
- kleingeschnittene Rauke unterheben

368.4 Servieren

- auf Pastatellern
- mit Parmesan und frischen ungeschnittenen Raukenblättern
- eingeschnittene Cherrytomate obenauf

368.5 Tipps/Anmerkungen/ Variationen

- Weißwein statt Gemüsebrühe
- Pesto statt gemörserter Gewürze
- dazu Fisch oder Fleisch je nach Wunsch

Erfasst von: fgsommer

RAUKENPASTA¹ RAUKENPASTA²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

369 Reiskreis

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

4 Personen
?? kcal/?? kJ
~30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3009: Leicht

Reiskreis (Riz au lait) ist ein einfaches, aber äußerst schmackhaftes Gericht, das mit wenigen Zutaten einfach zubereitet werden kann.

369.1 Zutaten

- 200 Gramm Reis
- 0,2 Liter warmes Wasser
- 1,5 Liter Milch
- 1/2 Esslöffel Butter
- Salz
- Zucker, Zimt, Obstkompott

369.2 Zubereitung

Den Reis waschen und abtropfen. Die Milch erhitzen. In der Zwischenzeit den Reis in der Butter rösten. Dann das Wasser hinzugießen und zugedeckt köcheln lassen, bis das Wasser aufgenommen wurde. Jetzt die heiße Milch in mehreren Etappen hinzugeben und jeweils köcheln lassen, bis die Milch aufgenommen wurde. Das Kochen dauert etwa 45 Minuten.

369.3 Tipps/Anmerkungen

Der Reiskreis wird mit Zucker und Zimt oder mit Obstkompott serviert. (Siehe auch Rezept für MILCHREIS¹)

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F_MILCHREIS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_Milchreis)

REISBREI² REISBREI³ REISBREI⁴

-
- 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

370 Rheinische Muscheln

Rheinische Muscheln sind Miesmuscheln nach rheinischer Art zubereitet.

370.1 Zutaten

- 4 Pfund Miesmuscheln
- 4-5 mittelgroße Zwiebeln
- eine Stange Lauch
- 1/2 Sellerieknolle
- 2 Karotten
- 1 Tasse Wasser
- 1 Tasse Weißwein
- 2 Eßl. groben Pfeffer
- 1-2 Lorbeerblätter
- 2-3 Gewürznelken
- knapp 1/2 Tl. Salz

370.2 Beilage

Schwarzbrot oder Pumpernickel mit Butter bestrichen und mit Salz bestreut. Kölsch oder Weißwein

370.3 Vorbereitung

Die Zwiebeln in Ringe und das restliche Gemüse in Scheibchen schneiden.

Die Muscheln unter fließendem kaltem Wasser gründlich reinigen. Alle Muscheln, die nicht geschlossen sind und sich auch nach einigem klopfen nicht schließen aussortieren. Wichtig ist, das **nur geschlossene Muscheln** verwendet werden. Offene Muscheln sind bereits tot und können verdorben sein, was eine gefährliche Vergiftung zur Folge haben kann.

370.4 Zubereitung

Alles in einen großen Topf werfen, einen Teil der Zwiebeln oben auf die Muscheln und bei geschlossenem Deckel köcheln, bis die Zwiebeln oben gar sind, bzw. alle Muscheln geöffnet sind. Dies dauert ca. 6-10 Minuten.

370.5 Servieren

Auf tiefen Tellern mit dem Sud und dem Wurzelgemüse servieren. Eine leere Muschelschale als Pinzette benutzen um das Muschelfleisch und das Gemüse zu greifen.

Nach dem Kochen noch geschlossene Muscheln nicht gewaltsam öffnen, sondern aussortieren und wegwerfen.

RHEINISCHE MUSCHELN¹ RHEINISCHE MUSCHELN² RHEINISCHE MUSCHELN³ RHEINISCHE MUSCHELN⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fischgerichte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%FCche)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20RHEINISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Rheinische%20K%FCche)

371 Rinderroulade

Rinderrouladen sind ein Klassiker der deutschen Sonntagsküche.

Typische Beilagen sind Salzkartoffeln, Kartoffelpüree oder Kartoffelklöße, dazu Gemüse der Saison.

371.1 Zutaten

- 4 Rouladen aus der Keule
- 3 EL Senf
- 3 EL Tomatenmark
- 2 größere Zwiebeln
- 4 dünne Scheiben Schinkenspeck
- 4 kleine Gewürzgurken
- 200 g gemischtes Hackfleisch (optional)
- Mehl
- Bratfett (Butterschmalz oder Pflanzenöl)
- 1 große Möhre
- 1 Stück Sellerie
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- 3 Pimentkörner
- 1/2 l Fleischbrühe oder Wasser und Fleischextrakt
- 1/4 l Rotwein
- Sahne oder Crème fraîche
- Mehl (optional)

371.2 Zubereitung

- Die Rouladen ausbreiten, salzen und pfeffern. Senf und die Hälfte des Tomatenmarks verrühren und auf den Rouladen verstreichen. Eine geschälte, in dünne Ringe geschnittene Zwiebel darauf verteilen. Mit dem Schinkenspeck belegen.
- Ans Ende jeder Fleischscheibe eine Gurke legen und das Fleisch um sie herum aufrollen. Dabei die Seiten einklappen. Oder die Gurken fein würfeln, auf dem Fleisch verteilen und je ein Viertel des Hackfleischs zur Rolle geformt in der Fleischscheibe einrollen (es muss nicht gewürzt werden).
- Die Rouladen mit Zahnstochern, Rouladennadeln oder Küchengarn in Form halten. In einem Teller mit Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln.

- Möhre, Sellerie und die zweite Zwiebel fein würfeln.
- In einem Bräter die Rouladen von allen Seiten im heißen Fett scharf anbraten, anschließend herausnehmen und warmhalten.
- Gemüse im Bräter mit dem übrigen Tomatenmark rösten, bis alles eine dunkle Farbe annimmt, aber noch nicht angebrannt ist. Mit etwa der Hälfte des Rotweins ablöschen und den Bratensatz lösen. Gewürze (Pfefferkörner, Lorbeer, Nelken und Piment) hinzugeben. Weiterkochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.
- Die Rouladen wieder in den Bräter auf das Gemüse geben und mit der Brühe auffüllen. Sie sollten fast mit Flüssigkeit bedeckt sein.
- Aufkochen lassen und mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze eine Stunde schmoren lassen. Das kann auf dem Herd oder im Backofen geschehen. Die Rouladen zwischendurch einmal umdrehen.
- Den Deckel einen Spalt öffnen und die Rouladen eine weitere Stunde schmoren. Wieder zwischendurch umdrehen und bei Bedarf etwas Wein nachgießen. Die Sauce soll aber reduziert werden, das Fleisch nicht mehr ganz bedeckt sein.
- Die Rouladen herausnehmen und warmhalten.
- Die Sauce durch ein Sieb streichen, so dass das Gemüse passiert wird und die Sauce bindet. Abschmecken, mit etwas Sahne ergänzen und bei Bedarf mit wenig brauner Mehlschwitze zusätzlich binden. Dazu ungefähr einen Esslöffel Mehl in einem gleichen Anteil Butter rösten, bis es sich goldbraun verfärbt, kaltes Wasser oder Rotwein hinzugeben, verrühren und vom Herd nehmen. Zur Sauce geben und einige Minuten sanft durchkochen. Die benötigte Menge Mehlschwitze hängt von der Konsistenz der beim Schmoren entstandenen Sauce ab. Alternativ kann in kaltem Wasser verrührtes Stärkemehl verwendet werden.

RINDERROULADE¹ RINDERROULADE² RINDERROULADE³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20RIND-%20UND%20KALBFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Rind-%20und%20Kalbfleischrezepte)

372 Rinderzunge in Südweinsauce

RINDERZUNGE¹ in Südweinsauce ist ein klassisches Gericht, das heute ein wenig in Vergessenheit geraten ist.

372.1 Zutaten für vier Personen



Abb. 3017: Rinderzungen auf dem Markt

- 1 frische Rinderzunge (ca. 1¹/₂ kg)
- 2 bis 3 MÖHREN²
- 1/2 KOHLRABI³
- 1 GEMÜSEZWIEBEL⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3A%3AZUNGE%20%28LEBENSMITTEL%29](http://de.wikibooks.org/wiki/%3A%3AZUNGE%20%28LEBENSMITTEL%29)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3A%3AKAROTTE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3A%3AKAROTTE)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3A%3AKOHLRABI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3A%3AKOHLRABI)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3A%3AZWIEBEL](http://de.wikibooks.org/wiki/%3A%3AZWIEBEL)

- KNOBLAUCHZEHEN⁵
- INGWERSTÜCKCHEN⁶
- PFEFFERKÖRNER⁷
- PIMENTKÖRNER⁸
- 1 getrocknete CHILISCHOTE⁹
- 1 EL gekörnte Gemüsebrühe
- 1/8 l SAUERRAHM¹⁰
- 1/4 l SÜDWEIN¹¹ (AMONTILLADO-SHERRY¹², MADEIRA¹³)
- einige Tropfen ZUCKERKULÖR¹⁴
- 2 EL OLIVENÖL¹⁵

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3A%3AKNOBLAUCH](http://de.wikibooks.org/wiki/%3A%3AKNOBLAUCH)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3A%3AINGWER](http://de.wikibooks.org/wiki/%3A%3AINGWER)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3A%3ASCHWARZER%20PFEFFER](http://de.wikibooks.org/wiki/%3A%3ASCHWARZER%20PFEFFER)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3A%3APIMENT](http://de.wikibooks.org/wiki/%3A%3APIMENT)

9 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3A%3APAPRIKA](http://de.wikibooks.org/wiki/%3A%3APAPRIKA)

10 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3A%3ASAHNE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3A%3ASAHNE)

11 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3A%3AVERST%E4RKTE%20WEINE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3A%3AVERST%E4RKTE%20WEINE)

12 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3A%3ASHERRY](http://de.wikibooks.org/wiki/%3A%3ASHERRY)

13 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3A%3AMADEIRA%20%28WEIN%29](http://de.wikibooks.org/wiki/%3A%3AMADEIRA%20%28WEIN%29)

14 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3A%3AZUCKERKUL%F6R](http://de.wikibooks.org/wiki/%3A%3AZUCKERKUL%F6R)

15 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3A%3AOLIVEN%F6L](http://de.wikibooks.org/wiki/%3A%3AOLIVEN%F6L)

372.2 Zubereitung

372.2.1 Zunge



Abb. 3018: Gekochte Zungenscheiben

- Möhren, Kohlrabi, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer putzen und kleinschneiden.
- Zunge waschen, Sehnen und Gefäße am hinteren Ende entfernen.
- Zunge, Gemüse, Gemüsebrühe, Gewürze, $\frac{1}{3}$ des Südweins und ca. 1 l Wasser im Schnellkochtopf bei vollem Druck ca. $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen.
- Zunge aus der Kochbrühe nehmen, die Haut und zähe Teile entfernen, Zunge in Scheiben schneiden

372.2.2 Sauce

- Kochbrühe durchsieben und bei kleiner Flamme zu einem FOND¹⁶ reduzieren
- Olivenöl in einer nicht zu kleinen Pfanne erhitzen, abgeseibtes Gemüse und Gewürze hinzugeben und dünsten
- mit $\frac{1}{3}$ des Südweins ablöschen, etwas reduzierte Brühe hinzugeben
- den Pfanneninhalt durch ein Sieb passieren, die passierte Masse zusammen mit dem restlichen Südwein, der Brühe und dem Sauerrahm in der Pfanne verquirlen, dabei ggf. zur Farbgebung die Zuckerkulör zutropfen.
- die Zungenscheiben in die Sauce geben und bei leichter Hitze durchziehen lassen, die Sauce darf nur gerade so köcheln.

372.3 Beilagenempfehlung

- Kartoffeln, Kartoffelpürree oder Reis
- leicht gedünstetes Wirsinggemüse oder Rosenkohl

RINDERZUNGE IN SÜDWEINSAUCE¹⁷ RINDERZUNGE IN SÜDWEINSAUCE¹⁸

16 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3A%3AFOND%20%28LEBENSMITTEL%29](http://de.wikibooks.org/wiki/%3A%3AFOND%20%28LEBENSMITTEL%29)

17 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20RIND-%20UND%20KALBFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20RIND-%20UND%20KALBFLEISCHREZEPTE)

18 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE)

373 Risalamande

Risalamande (aus dem frz. Riz à l'amande = Reis mit Mandel) ist eine dänische Süßspeise ähnlich dem deutschen Milchreis, die vor allem in der Weihnachtszeit gegessen wird.

373.1 Zutaten

- 2 dl Rundkornreis
- 3/4 l Vollmilch
- 1 dl Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- (3/4 dl Weißer Portwein)
- 1/4 l Schlagsahne
- (1 Mandel)

373.2 Zubereitung

- Die Milch und der Reis werden zum kochen gebracht. Für ca. 3,5 min köcheln sie bei geringer Hitze.
- Danach wird das Gemisch von der Flamme genommen und ziehen gelassen.
- Nach etwa 30-45 min wird eventuelle übrige Milch abgeschöpft.
- Der Zucker, der Vanillezucker und ggf. der Portwein und die Mandel werden mit dem Reis vermengt.
- Der Reis wird jetzt solange stehen gelassen, bis er abgekühlt ist.
- Danach wird die Schlagsahne geschlagen und vorsichtig untergehoben.

373.3 Tipps und Anmerkungen

- Das Verhältnis von Milch und Reis ist je nach Reissorte verschieden. Am Besten ist es, ca. 10 % weniger Milch zu nehmen als auf der Packung empfohlen.
- Am Besten ist es, wenn man den Topf zum ziehen in eine Bettdecke einwickelt. Sollte man das nicht machen, empfiehlt es sich, ihn evtl. etwas länger köcheln zu lassen.
- Statt den Reis und die Milch zu kochen, kann man auch die Mikrowelle nutzen.
- Traditionell isst man Risalamande mit Kirsebærsovs (Kirschen im angedickten Saft) oder Jordbærsovs (das gleiche nur mit Erdbeeren).
- Die einzelne Mandel entscheidet später darüber, wer die sogenannte "Mandelgave", eine Süßigkeit (ursprünglich ein Marzipanschwein), bekommt.

RISALAMANDE¹ RISALAMANDE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

374 Risotto alla milanese

Überblick

Rezeptmenge für:

4 Personen

Zeitbedarf:

60 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3026: Leicht

Risotto all milanese

Dieser Safran-Risotto gehört zu den berühmtesten Gerichten der Mailänder Küche. Er wird für sich als *primo piatto*, also zwischen Vorspeise und Fleisch- oder Fischgang serviert, ist aber auch traditionelle Beilage zu OSSOBUCO ALLA MILANESE¹, geschmorten Kalbsbeinscheiben.

374.1 Zutaten

- 300 g italienischer Reis (Vialone, Arborio oder Carnaroli)
- 1 kleine Zwiebel
- 80–100 g Butter
- 2–3 Rindermarkknochen (etwa 30–50 g Mark)
- 1/2 Tl Safranfäden
- 1 1/2 l FLEISCH-² oder HÜHNERBRÜHE³ (keine Fertigprodukte)
- 1/2 Glas Weiß- oder Rotwein
- 80 g Parmesan (frisch gerieben)
- Salz

374.2 Zubereitung

- Mark aus den Knochen drücken, hacken und in lauwarmem Wasser einige Zeit wässern, um Blutreste zu entfernen. Wasser abgießen, das Mark auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Das Wässern kann entfallen, wenn die spätere gräuliche Färbung der Markgrieben nicht stört.
- Zwiebel fein hacken
- Die Fleischbrühe zum Kochen bringen, sie muss während der Zubereitung heiß sein.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20OSSOBUCO%20ALLA%20MILANESE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Ossobuco%20alla%20milanese)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20FLEISCHBR%FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Fleischbr%FCHE)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20H%FCHNERBR%FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20H%FChnerbr%FCHE)

- Safranfäden in einer Tasse mit heißer Brühe einweichen
- Parmesan reiben
- Bei schwacher Hitze in einem Topf die Hälfte der Butter und das Knochenmark zerlassen, die Zwiebelwürfel dazugeben und unter Rühren einige Minuten glasig dünsten. Die Zwiebeln dürfen keine Farbe annehmen.
- Den trockenen Reis dazugeben und weiter rühren, bis er glasig ist.
- Nun mit dem Wein ablöschen, die Hitze etwas erhöhen (der Reis muss leicht kochen), quellen lassen und nach und nach die heiße Fleischbrühe hinzugeben. Dabei immer wieder sanft umrühren
- Nach ungefähr einer Viertelstunde den Safran mit der Einweichflüssigkeit zugeben
- Nach etwa 20–25 Minuten ist der Reis gar. Die Körner sollen noch bissfest (*al dente*) sein, der Risotto insgesamt deutlich feucht.
- Abschließend die restliche Butter und den Parmesan vorsichtig unterrühren, zugedeckt kurz ruhen lassen

374.3 Anmerkungen

- Die Zugabe von Wein ist nicht unbedingt erforderlich, er kommt nicht in jedem Rezept vor. Ob er zu verwenden ist und ob dann Weiß- oder Rotwein, ist auch in Mailand Geschmacksache.
- Wenn der Risotto am Topfboden anbäckt, ohne anzubrennen, ist das willkommen. Die entstandene goldgelbe Kruste gilt als besonders wohlschmeckend.
- In einigen Rezepten wird nur die Hälfte des Käses untergerührt und die andere Hälfte über die Portionen gegeben.
- Als beste Brühe für den Risotto gilt die beim BOLLITO MISTO⁴ entstehende aus Rind-, Kalb- und Hühnerfleisch.
- Reste des Risottos können mit etwa rohem Ei vermischt – zu Bällchen geformt und in Paniermehl gewälzt – frittiert werden und als Vorspeise Verwendung finden.

374.4 Quellen

- *Der Silberlöffel*. Phaidon Verlag, Berlin 2006, ISBN 0714896659
- Marianne Kaltenbach, Virginia Cerabolini (Hg.): *Aus Italiens Küchen*. Hallwag, Bern 1982, vergriffen
- Manuel Gasser: *Spaziergang durch Italiens Küchen*. Insel, Frankfurt a. M. 1980, vergriffen
- Accademia della Cucina Italiana (Hg.): *Das große Buch der italienischen Küche*. Delphin Verlag, München 1987. ISBN 3-7735-5317-X

RISOTTO ALLA MILANESE⁵ RISOTTO ALLA MILANESE⁶ RISOTTO ALLA MILANESE⁷

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20BOLLITO%20MISTO](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20BOLLITO%20MISTO)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20REISGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Reisgerichte)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCche)

375 Riz Casimir

Riz Casimir

Dieses Gericht stammt aus der Schweiz. Es ist die Schweizer Variante eines Curries und nichts anderes als ein Putengeschnetzeltes mit Pfirsichen in Curry-Rahm. Das Rezept ist für **4 Personen** berechnet. Dazu passt Reis.

375.1 Zutaten

- 500g Putenschnitzel
- 1 große Dose Pfirsiche
- Salz
- Pfeffer
- etwa 2 Esslöffel Curry-Pulver english style (das vom Aldi!)
- 1 Becher Sahne

375.2 Zubereitung

- Putenschnitzel salzen, pfeffern, in 1cm x 5cm breite Streifen schneiden und in etwas Öl anbraten.
- Die Pfirsiche würfeln und dazu geben.
- Das Ganze etwa eine Viertelstunde dünsten und mit etwas von dem Pfirsichsaft aus der Dose ablöschen.
- Sahne und Curry dazugeben und zur sämigen Sauce einkochen lassen, mit dem Pfirsichsaft abrunden.
- Mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Voila!

375.3 Tipps/Anmerkungen

- Variante: zusätzlich Pilze
- Variante 2: Statt der Pfirsiche geht auch eine große Dose Obstsalat.

Erfasst von: --PIRANYA¹ 14:28, 1. Mär. 2009 (CET)

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3APIRANYA](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3APIRANYA)

RIZ CASIMIR² RIZ CASIMIR³ RIZ CASIMIR⁴ RIZ CASIMIR⁵

-
- 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEIZER%20K%FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schweizer%20K%FCHE)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20REISGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Reisgerichte)
 - 5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)

376 Rock Cakes

Rock Cakes

Rock Cakes sind Vollkorngebäcke, die nach einem Rezept der Lurgashall Mill in West Sussex, Großbritannien gebacken werden. Der Name Rock Cakes oder auch Felsenkekse passt gut zur Form der Kekse, da diese bei gekonnter Zubereitung wie kleine Felsen aussehen.

376.1 Zutaten

- 225 g Vollkornmehl
- 110 g Butter oder Margarine
- 80 g Rosinen
- 25 g gehackte Haselnüsse
- 25 g geraspelte Karotten
- 115 g feiner brauner Zucker
- 1 Ei
- 2 Teelöffel Backpulver
- 2 Esslöffel Milch
- 1 Prise Gewürze, je nach Geschmack eine Kombination aus Zimt, Piment und Vanillepulver


376.2 Zubereitung

- Mehl und Backpulver vermengen, dann die Butte/Margarine dazugeben und zu einem Teig kneten.
- Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit dem Teig zusammen durchkneten.
- 8-12 Häufchen auf ein gefettetes Backblech geben, zwei Esslöffel sind als Werkzeug ideal.
- Bei 200 °C/400 °F/Gas Stufe 6 für 15-20 Minuten backen, bis die Kekse fest und gebräunt sind.

376.3 Tipps/Anmerkungen

- Auch wenn der Teig sehr klebrig oder bröselig aussieht, kein Wasser zugeben, da die Kekse bei zu viel Flüssigkeit beim Backen zerlaufen.
- Zum Abkühlen empfiehlt sich ein Drahtgitter.
- Die Rock Cakes lassen sich wunderbar als Beilage zu Kaffee oder Tee servieren, oder auch als Dessert.

376.4 Warnung

- Verzehr innerhalb von 2 Wochen empfohlen
- Es besteht durch die rohen Eier die Gefahr einer  SALMONELLENVERGIFTUNG¹ (vor dem Backen)

Erfasst von: Oliver Kahrmann, am 03.01.2010 (freie Übersetzung aus dem Englischen und Bearbeitung)

ROCK CAKES² ROCK CAKES³ ROCK CAKES⁴

1 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SALMONELLEN%23INFEKTIONSM%F6GLICHKEITEN](http://de.wikipedia.org/wiki/Salmonellen%23Infektionsm%F6glichkeiten)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)

377 Rosenkohleintopf

377.1 Rosenkohleintopf I

Ein deftiger Eintopf, der relativ einfach zuzubereiten ist.

377.1.1 Zutaten

- 500 g Rosenkohl
- 3 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 125 g Reis
- 0,5 Liter Brühe
- 340 g (1 Dose) Corned Beef
- Salz und Pfeffer

377.1.2 Zubereitung

- Rosenkohl putzen und halbieren, Corned Beef zerkleinern und die Zwiebel fein hacken
- Im heißen Öl Zwiebel und Reis kurz anrösten
- mit der Brühe ablöschen, Kohl und Fleisch dazugeben.
- auf kleiner Flamme 30 Minuten garen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken

377.1.3 Tipps/Anmerkungen

- Wenn das Aroma des Rosenkohls besser herauskommen soll, kann dieser später hinzu gegeben werden und nur 15-20 Minuten mitgegart werden

Erfasst von: KROKOFANT¹, am 24.11.2005

377.2 Rosenkohleintopf II

377.2.1 Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Rosenkohl

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AKROKOFANT](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AKrokofant)

- 300 g Kartoffeln
- 6 Äpfel
- 2 EL Öl
- 50 g durchwachsener Speck
- 2 Zwiebeln
- 300 ml Cidre
- 500 ml Gemüsebrühe
- 6 EL Calvados
- 400 g Bratwurstbrät
- 4 Zweige Majoran
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Creme fraiche

Abkürzungen

- EL = Esslöffel
- g = Gramm

377.2.2 Zubereitung

- Den Rosenkohl putzen, waschen und den Strunk kreuzweise einschneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel teilen. Die Äpfel schälen, entkernen und würfeln.
- Das Öl in einem Topf erhitzen. Den Speck in Streifen schneiden und im Öl auslassen. *Zwiebeln abziehen, hacken, zum Speck geben und glasig dünsten.
- Rosenkohl sowie die Kartoffeln zufügen, kurz andünsten, mit Cidre und Gemüsebrühe ablöschen. Apfelwürfel darauf setzen und mit Calvados beträufeln. Den Eintopf ca. 20 Minuten garen.
- Das Bratwurstbrät zu kleinen Bällchen formen und in den Eintopf geben.
- Majoran abrausen, Blättchen abzupfen und zufügen. Etwa 15 Minuten leicht weiter köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

377.2.3 Serviertipp

Eintopf in Suppenteller geben und mit je einem Klacks Creme fraiche garnieren. Dazu am besten ein Bauernbrot.

377.2.4 Quellenangaben

Newsgroup de.rec.mampf vom 22. 12. 2002, "REZ: Rosenkohleintopf", von Torsten Klaus
Zeitschrift "Kochen & Backen", Heft 12/2002

Erfasst von CADFAELL² 14:43, 10. Dez. 2006 (CET)

ROSENKOHLEINTOPF³ ROSENKOHLEINTOPF⁴ ROSENKOHLEINTOPF⁵

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACADFAELL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ACadfaell)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf%20F6Pfe)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ROSENKOHLEINTOPF](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Rosenkohltrezepte)

378 Rosinentaler

379 Rosintaler

379.1 Vorbemerkungen

- In den Rezepten der Weihnachtsbäckerei wird oft mehr Eiweiß verbraucht als Eigelb. Bei diesem Rezept für Rosintaler wird vorrangig Eigelb verwendet.

379.2 Zutaten für 20 Stücke

- 250 g Rosinen
- 50 ml Rum
- 250 g Butter oder Margarine
- 4 Eigelb
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 280 g Mehl

379.2.1 Abkürzungen

g = Gramm ml = Milliliter

TL = Teelöffel

379.3 Zubereitung

- Rosinen in Rum einweichen.
- Das weiche Fett, Eigelb, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Zimt, Salz und Mehl dazugeben und alles 1 Stunde ruhen lassen.
- Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Rosinen unter den Teig heben.
- Backpapier auf ein Blech legen und mit zwei Teelöffeln walnussgroße Häufchen darauf setzen (in größerem Abstand, die Plätzchen laufen beim Backen auseinander).
- Im Backofen bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.

379.4 Zubereitungszeit

ca. 45 Minuten. Ruhezeit zusätzlich 1 Stunde

379.5 Ernährungswerte

pro Stück ca. 80 kcal

379.6 Quellenangaben

Zeitschrift Rezepte mit Pfiff, 11/96, Seite 9

Erfasst von CADFAELL¹ 14:45, 10. Dez. 2006 (CET)

ROSINENTALER² ROSINENTALER³ ROSINENTALER⁴ ROSINENTALER⁵

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACADFAELL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ACADFAELL)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEIHNACHTSGEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20WeihnachtsgEB%E4CK)

380 Rostige Ritter

Druckversion

Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3049

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein



Abb. 3051: Rostige Ritter mit etwas Butter

Rostige Ritter (auch *Arme Ritter*)

Der Name *Arme Ritter* entstand gegen Ende des Mittelalters als zahlreiche Rittergeschlechter verarmten und ihre Burgen kaum mehr Komfort zu bieten hatten als Bauernhütten. Brot war für die meisten ein bezahlbares Grundnahrungsmittel.

380.1 Zutaten

- 4 Brötchen (Semmeln) bzw. Weißbrot-, oder Toastscheiben, evtl. auch vom Vortag
- 400–500 ml Milch, je nach Alter und Trockenheit der Brötchen
- 2 Eier
- 50–100 g Zucker
- 2 EL Zimt
- 2 EL Butter
- evtl. 1 geriebene Zitronenschale
- evtl. Semmelbrösel oder Paniermehl

380.2 Zubereitung

- Zimt und Zucker vermischen und beiseite stellen.
- Milch mit den Eiern und evtl. der Zitronenschale verquirlen, nach Belieben auch Zucker hinzufügen.
- Brötchen abreiben und längs halbieren, die Brötchen in die Eiermilch legen und sich vollsaugen lassen. Je nachdem wie trocken die Brötchen sind, eventuell noch mal etwas Eiermilch machen. Die Brötchen sollten richtig schön vollgesogen sein.
- Evtl. in Eiklar und Semmelbrösel bzw. Paniermehl panieren.
- Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Ritter darin goldbraun backen. Anschließend mit Zimt/Zucker bestreuen. So bekommen sie ihre rostige Farbe.

380.3 Tipps/Anmerkungen

- Geeignete Beilage: Warmes Obst aus dem Glas, bei dem der Fruchtsaft mit etwas Stärke eingedickt wurde.
- Sehr lecker dazu sind Pfirsiche, Birnen und Kirschen, VANILLESAUCE¹.
- Auch passend wären Weinschaumcreme oder Kartoffelsuppe.
- Das Rezept eignet sich prima zur Verwertung von überzähligen Brötchen.
- Sind die Brötchen noch älter, dann einfach mehr Eiermilch ansetzen, dann kann man auch richtig trockene Brötchen verwenden.

ROSTIGE RITTER² ROSTIGE RITTER³ ROSTIGE RITTER⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20VANILLESAUCE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Vanillesauce)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

381 Rote Beete mit Kokosnuss

Überblick

Rezeptmenge für:

4 Personen

Energiegehalt:

?? kcal/?? kJ

Zeitbedarf:

30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3059: Leicht

Rote Beete mit Kokosnuss Als einfache Beilage zu einem Thali oder mit Chapatis servieren.

381.1 Zutaten

- 2 Rote Beete, fein geraffelt
- 2 EL Öl
- 1 Chalotte, klein, gehackt
- 15 Curryblätter
- 1 TL Senfsamen
- 4 Chilis, grün, grob gehackt
- 1/4 Tasse Kokosnuss, frisch geraspelt

381.2 Zubereitung

- Das Öl erhitzen, Senfsamen und Curryblätter rösten. Nach 5 Sekunden Chalotte und Chilis begeben und eine weitere Minute rösten.
- Rote Beete, etwas Salz und 1 EL Wasser dazugeben und 5 Minuten zugedeckt kochen.
- Deckel abnehmen und braten bis die Flüssigkeit eingekocht ist.
- Kokosnussraspel beifügen und 1 Minute rührbraten.

Erfasst von: friedolin, 01.05.2005

ROTE BEETE MIT KOKOSNUSS¹ ROTE BEETE MIT KOKOSNUSS² ROTE BEETE MIT KOKOSNUSS³
ROTE BEETE MIT KOKOSNUSS⁴

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ASIATISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Asiatische%20K%FCche)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20INDISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Indische%20K%FCche)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGANE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegane%20Rezepte)

382 Rote Grütze



Abb. 3067: Rote Grütze mit Vanillesauce

Rote Grütze ist ein klassisches sommerliches Dessert aus Norddeutschland und Skandinavien. Hier ein einfaches Grundrezept:

382.1 Zutaten

- 1 kg gemischte rote Früchte
- 1 Becher Rohrzucker
- 1 Becher Fruchtsaft (z.B. Apfelsaft oder roter Traubensaft)
- 1 gehäufter Esslöffel Speisestärke

382.2 Zubereitung

- Die Früchte mit dem Zucker in einem großen Topf aufkochen. Topf offenlassen und oft mit dem Schneebesen durchrühren. Etwa 15 Minuten kochen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.
- Die Stärke mit dem Fruchtsaft verquirlen und in den Topf einrühren. Nochmals kurz aufkochen.
- In eine Schüssel abfüllen und erkalten lassen.
- Mit VANILLESAUCE¹, Sahne oder Milch servieren.

382.3 Tipps/Anmerkungen

- Es können frische und tiefgekühlte Früchte verwendet werden, zum Beispiel Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, Kirschen und Erdbeeren. Bei roten Johannisbeeren muss eine ausreichende Menge anderer Früchte dazugegeben werden, sonst wird die Grütze zu sauer.
- Anstatt Speisestärke kann auch Griespudding oder SAGO² zum Andicken verwendet werden.
- Die erkaltete Grütze hält sich im Kühlschrank einige Tage.

Erfasst von: --GARTENKIND³ 17:58, 29. Aug. 2010 (CEST)

ROTE GRÜTZE⁴

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20VANILLESAUCE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Vanillesauce)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/SAGO](http://de.wikibooks.org/wiki/Sago)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AGARTENKIND](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AGartenkind)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

383 Rotweinkuchen

Rotweinkuchen

383.1 Zutaten

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 1 gestrichener Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 Teelöffel Kakao
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g Schokostreusel
- 1/8 l Rotwein

383.2 Für die Glasur

- 1 Schokoladenguss

383.3 Zubereitung

- Alle Zutaten vermengen und bei 175 - 195 ° Celsius 50 - 60 Minuten backen (Umluft 160 ° C). Anschließend mit dem Schokoladenguss bestreichen.

von: KAHLESS¹

ROTWEINKUCHEN² ROTWEINKUCHEN³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AKAHLESS](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer:3AKahless)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

384 Roux

Überblick

Energiegehalt:

?? kcal/?? kJ

Zeitbedarf:

10 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3082: Problemlos

Roux / Mehlschwitze

Wird verwendet zum Binden von Soßen und Suppen.

384.1 Zutaten

- 2 Teile Fett
- 2-3 Teile Mehl

für 1/2l Flüssigkeit rechnet man mit ca. 30g Fett und 30-40g Mehl.

384.2 Zubereitung

- Fett, im allg. Butter, in einer kleinen Pfanne erhitzen.
- Mehl hinzugeben und bis zum gewünschten Bräunungsgrad anrösten.
- In die zu bindende Flüssigkeit einrühren, und mind. 3min Kochen lassen.

384.3 Tipps/Anmerkungen

- Kalte Flüssigkeiten werden mit warmer Roux gebunden,
- warme Flüssigkeiten entsprechend mit kalter.
- Der Bräunungsgrad entscheidet, ob man von einer hellen Roux oder einer dunklen Roux spricht.
- Kann auf Vorrat zubereitet werden, und mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Anstatt der Butter kann auch Margarine verwendet werden (vegane Abwandlung).

ROUX¹ ROUX²

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

385 rTsam pa

385.1 Zutaten

- Gerste
- Tee
- Butter

Menge beliebig, bzw. abhängig von gewünschter Konsistenz.

385.2 Zubereitung

1. Gerste rösten. 15 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze im Backofen oder bei starker bis mittelstarker Hitze (Stufe 6-8 von 10) in einer Pfanne.
2. Gerste möglichst fein mahlen.
3. rTsam pa mit Tee und Butter zu einer teigähnlichen Masse formen. Das Mengenverhältnis und die Art der Mischung (Tee in rTsam pa gießen oder rTsam pa in Tee streuen, Butter im Tee auflösen oder später hinzufügen) erfordern ein gewisses Geschick bzw. Erfahrung.

385.3 Siehe auch

-  TSAMPA¹

RTSAM PA² RTSAM PA³ RTSAM PA⁴

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/TSAMPA](http://de.wikipedia.org/wiki/TsamPA)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GETREIDESPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Getreidespeisen)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

386 Rumkugeln

386.1 Zutaten

- 125 g Butter
- 125 g Puderzucker
- 1 EL Instant-Kaffee
- 1 EL Kakaopulver
- 7 EL Rum
- 200 g Gemahlene Haselnusskerne
- 350 g Halb bitter-Schokolade

386.1.1 Abwandlung

- Statt 1 EL Instant-Kaffee und 1 EL Kakaopulver kann man auch 3 EL Kakaopulver verwenden.
- Statt Halb bitter-Schokolade kann man auch Vollmilchschokolade verwenden.

386.1.2 Abkürzungen

- g = Gramm
- EL = Esslöffel

386.2 Zubereitung

- Alle Zutaten mischen und 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Kleine Kugeln formen und in Schokoladenstreusel wälzen.

386.3 Zubereitungszeit

ca. 1 3/4 Stunden, davon Ruhezeit 1 Stunde

386.4 Quellenangaben

Überlieferung

Erfasst von CADFAELL¹ 18:10, 10. Dez. 2006 (CET)

RUMKUGELN² RUMKUGELN³ RUMKUGELN⁴

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACADFAELL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ACadfaell)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20S%FC%DFIGKEITEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20S%FC%DFigkeiten)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEIHNACHTSgeb%EAck](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Weihnachtsgeb%EAck)

387 Russischer Zupfkuchen

Russischer Zupfkuchen

387.1 Zutaten

Für eine Springform von 22 cm Durchmesser benötigt man:

387.1.1 Für den Teig

- 400 g Weizenmehl
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 40 g Kakaopulver (ungezuckertes)
- 2 Eier
- 1 Päckchen Backpulver

387.1.2 Für die Füllung

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 500 g Magerquark
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

387.2 Zubereitung

- Die Zutaten für den Teig vermischen und kneten, bis alles gleichmäßig vermischt ist.
- Vom Teig ca. 2/3 nehmen und damit den Boden der Springform auslegen, auch einen ordentlichen Rand formen.
- Den Backofen auf 200 °C (Heißlufttherd: 175 °C) vorheizen
- Die Zutaten für die Füllung verrühren und in die Springform auf den Teig geben.
- Das restliche Drittel des Teiges zerrupfen und die Bröckchen auf der Füllung verteilen.
- Den Kuchen ca. 1 Stunde backen.

387.3 Variante

- etwas anderes Rezept unter [RUSSISCHER ZUPFKUCHEN II](#)¹

[RUSSISCHER ZUPFKUCHEN](#)² [RUSSISCHER ZUPFKUCHEN](#)³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20RUSSISCHER%20ZUPFKUCHEN%20II](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Russischer%20Zupfkuchen%20II)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)

388 Russischer Zupfkuchen II

Russischer Zupfkuchen

388.1 Zutaten

388.1.1 Quarkfüllung

Einfache Menge (weitere Menge siehe Tipps/Anmerkungen)

- 500 g Quark
- 200 g Zucker
- 200 g Butter (Raumtemperatur)
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 3 Eier

388.1.2 Streusel

- 125 g Butter
- 200 g Mehl
- $\frac{1}{2}$ Packung Backpulver
- 1 Eigelb
- 150 g Zucker
- 2 EL Kakao

388.2 Zubereitung

Für den Teig die zimmerwarme Butter mit dem Eigelb cremig rühren, Zucker dazu geben und solange rühren, bis die gesamte Masse eine gleichmäßige Konsistenz hat. Mehl mit Kakao- und Backpulver vermengen und anschließend langsam unter den Teig geben. Den jetzt schweren Teig gut durchkneten. Dann den Teig trennen: Zwei Drittel auf den Boden und an den Rand einer gefetteten Springform verteilen. Achtung: Hier geht es das erste Mal um das Zupfen. Der Teig wird nicht einfach ausgerollt und langweilig auf dem Boden verteilt, sondern vom Teig jeweils „abgezupft“ und auf den Boden verteilt. Der Boden soll nach Beendigung geschlossen gefüllt sein, muss aber aussehen wie eine Hügellandschaft.

Dann die Quarkfüllung vorbereiten. Auch hier die Butter mit dem Eigelb cremig rühren, den Quark dazugeben. Dann den Zucker und die anderen Zutaten untermengen. Als Letztes das steif-geschlagene Eiweiß unterheben.

Die Quarkfüllung auf den dunklen Teig auf dem Boden verteilen und glattstreichen. Nun wieder vom restlichen Teig Stücke abzupfen und oben auf die Füllung legen.

Dann alles im Backofen 50–60 Minuten bei ca. 200 °C backen.

388.3 Tipps/Anmerkungen

Alternativ kann man auch die Quarkfüllung verdoppeln und erhält dann einen besonders hohen Kuchen. Für besonders große Springformen kann die Füllung vervielfacht werden. Die entsprechenden Mengen stehen oben in der Zutatenliste.

Wer mag, kann auch noch Rosinen in die Füllung nehmen.

388.4 Variante

- etwas anderes Rezept unter [RUSSISCHER ZUPFKUCHEN I](#)¹

Erfasst: am 30.06.2008

[RUSSISCHER ZUPFKUCHEN](#)² [RUSSISCHER ZUPFKUCHEN](#)³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20RUSSISCHER%20ZUPFKUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Russischer%20Zupfkuchen)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%26E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%26E4ck%20und%20Kuchen)

389 Rübliorte

Überblick

Rezeptmenge für:

? Personen

Zeitbedarf:

? Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3140: Mittel

Schweizer Rübliorte

389.1 Zutaten

- 5 Eier
- 250 g Zucker Crystal oder Pulver
- 250 g Mandeln oder Haselnüsse (gerieben)
- 250 g geriebene *Rübli* (Karotten)
- etwas Zitronensaft
- eine Prise Salz
- 1 dl Kirschnaps
- 250 g Mehl
- ein halbes Päckchen Backpulver
- etwas Nelkenpulver
- etwas Zimt

Fünf mittelgroße Eier getrennt auf Eigelb und Eiklar, das Eiweiß zu Schnee schlagen, 250 g Zucker Crystal oder Pulver, 250 g Mandeln oder Haselnüsse - gerieben, 250 g geriebene *Rübli* = Karotten bzw. Möhren, doch es geht ähnlich auch mit gekochten Kartoffeln, mit einem Kürbis oder mit Zugetti (= Zucchini), der Saft einer Zitrone (auch die geriebene Rinde darf hinein), eine Prise Salz, 1 dl Kirsch oder einen anderen Schnaps, auch ein Orangenlikör passt ganz gut dazu. Etwa gleich viel Mehl (250 g) oder auch deutlich weniger, mindestens 50 g - mit wenig Mehl braucht die Rübliorte kein Backpulver, bei 250 g reicht schon ein halbes Päckchen. Etwas Nelkenpulver und bisschen weniger Zimt als Gewürze - nicht zu knapp.

Butter oder Fett braucht es nicht, aber man kann auch mit Butter, Zucker und Eigelb wie beim Biskuitteig zu Rühren anfangen, doch ohne Butter ist der Kuchen sicher ein wenig gesünder. Die Nüsse, das Mehl und den steif geschlagenen Eiweißschnee zuletzt begeben und dann nicht mehr all zu heftig umrühren.

389.2 Zubereitung

Den Rüblitortenteig ziemlich flüssig in eine ausgebutterte und mit gemahlene Nüssen ausgestreute (runde) Springform füllen und bei etwa 170°C im vorgeheizten Backofen etwa eine Stunde backen. Mit einer Zuckerglasur aus Zitronensaft und Pulverzucker leicht überziehen und mit MARZIPAN¹rübli (Möhrchen) dekorieren.

RÜBLITORTE² RÜBLITORTE³ RÜBLITORTE⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/MARZIPAN](http://de.wikibooks.org/wiki/Marzipan)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20TORTEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Torten)

390 Rührei

Überblick

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

4 Personen

222 kcal/930 kJ pro Person

10 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3155: Problemlos

Rührei

390.1 Zutaten

- 4 Eier
- 4 Esslöffel Milch
- 1 Prise Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 20 g Butter oder Fett zum Braten der Rühreier
- etwas Speck

nach Bedarf noch etwas würzen

390.2 Zubereitung

- Eier, Milch und Salz mit einer Gabel gut mischen. Mit wenig Pfeffer und Muskat würzen.
- Butter oder Fett in einer heißen Bratpfanne schmelzen.
- Die Eimasse zugeben und während wenigen Minuten mit einer Bratschaufel oder Kelle hin und her schieben.
- Das Rührei ist servierbereit, sobald die Eimasse flockig, aber noch leicht feucht ist.

390.3 Tipps/Anmerkungen

- Steht ein Mixbecher/Shaker zur Verfügung, können die Zutaten in diesen gegeben werden und durch heftiges Schütteln gemischt werden.

- Eine optimale Ergänzung sind Schinkenwürfel, ausgelassener Speck oder Zwiebeln und dgl., die nach Belieben mitgebraten werden.
- Die Milch kann auch durch Mineralwasser ersetzt, bzw. ergänzt werden
- eine leckere Beilage ist Lachs.

390.4 Warnung

- Verzehr innerhalb von 24 Stunden empfohlen

Erfasst von: hobbykoch, am 02.01.2006

RÜHREI¹ RÜHREI² RÜHREI³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BEILAGE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Beilage)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIER-%20UND%20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Eier-%20und%20Mehlspeisen)

391 Rührei in der Mikrowelle

Druckversion



Abb. 3170

Kategorie:

EIER- UND MEHLSPEISEN¹

Portionen:

1 Portion

Zubereitungszeit:

2 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3171

Nährwerte je 100 Gramm

Brennwert:

369 kJ

Hinweise

Vegetarisch:

Ja

Rührei in der Mikrowelle ohne zusätzliches Fett und Gewürze

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AEIER-%20UND%20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AEier-%20und%20Mehlspeisen)

391.1 Zutaten

- 1 Ei

391.2 Zubereitung

- Das Ei aufschlagen und in eine flache Müsli-Schale geben.
- Wie ein NORMALES RÜHREI² wird das Eigelb und das Eiweiß mit einer Gabel verquirlt.
- Für 30 bis 60 Sekunden bei 800 W in die Mikrowelle stellen.



Abb. 3172: Das Ei...

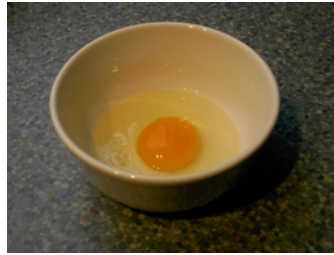


Abb. 3173: ...aufschlagen...



Abb. 3174: ...und verquirlen.

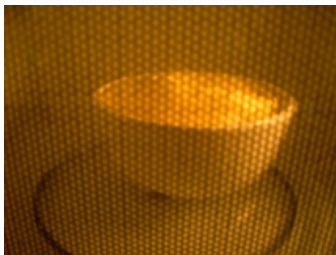


Abb. 3175: In der Mikrowelle erhitzen...



Abb. 3176: ...Fertig!

391.3 Tipps/Anmerkungen

- Nicht wundern: Die Rührei-Masse bläht sich beim Kochen auf, fällt aber nach dem Ausschalten wieder zusammen.
- Natürlich kann man noch mit Salz, Pfeffer oder Paprika würzen. Es schmeckt aber auch ohne Gewürze.

391.4 Warnung

- Nie das ganze Ei mit der Eierschale in die Mikrowelle geben. Das Ei explodiert, und man muss die ganze Mikrowelle säubern. Das ganze Ei kann auch noch nach dem Entnehmen aus der

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20R%FChrei](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20R%FChrei)

Mikrowelle explodieren, wobei es zu starken Verbrennungen kommen kann, falls die heiße Masse des Eies auf die Haut gerät!

Erfasst von: Klaus-Dieter Keller, am 5.4.2005

RÜHREI IN DER MIKROWELLE³ RÜHREI IN DER MIKROWELLE⁴ RÜHREI IN DER MIKROWELLE⁵

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIER-%20UND%20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Eier-%20und%20Mehlspeisen)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20MIKROWELLENGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Mikrowellengerichte)

392 Saftiger Mandarinenkuchen

Der **Saftige Mandarinenkuchen** ist ein Kuchen aus Rührteig.

392.1 Zutaten

- 400 g Weizenmehl
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Dosen Mandarinen (Abtropfgewicht ? g)
- 4 Eier
- 1 Zitrone
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 TL Backpulver

392.2 Zubereitung

- Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
- Die Eier dazugeben und weiterrühren.
- Saft von einer Zitrone dazugeben und weiterrühren.
- Mehl mit dem Backpulver mischen und über den Teig sieben. Dann untermischen.
- Mandarinen aus 2 der 4 Dosen abtropfen lassen und in den Teig einrühren.
- Den fertigen Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.
- Die anderen 2 Dosen Mandarinen öffnen, abtropfen lassen. Diesmal den Saft auffangen.
- Die Mandarinen auf den Teig legen.
- Im vorgeheizten Backofen 60 Minuten bei 180°C backen. **Achtung!** Nach 45 Minuten abdecken, damit der Kuchen nicht zu braun wird.
- Nach dem Backen den aufgefangenen Mandarinenensaft dann gleichmäßig über den noch heißen Kuchen geben.

392.3 Tipps/Anmerkungen

- Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

SAFTIGER MANDARINENKUCHEN¹ SAFTIGER MANDARINENKUCHEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

393 Sahnehack

Sahnehack

393.1 Zutaten

- 125g Hack
- 250g Nudeln (am besten Penne)
- 1 Zwiebel
- 100g Speck
- 1 Crème fraîche
- Gemüsebrühe
- etwas Butter

393.2 Zubereitung

- Erst die Zwiebeln und den Speck in Stücke schneiden.
- Nudeln kochen (am besten so dass die mit der Soße zur gleichen Zeit fertig werden)
- Dann die Zwiebeln mit etwas Butter glasig braten, danach den Hack und den Speck hinzugeben. Und alles nach Geschmack würzen. Beispielsweise mit:
 - Paprika, Salz und Pfeffer
 - Cayenne-Pfeffer(oder Chilli-Pulver) und Salz
- Wenn alles angebraten ist mit Brühe ablöschen und 15 Minuten schmoren lassen.
- Danach die Crème fraîche hinzu geben und alles nochmal aufkochen lassen.
- Nudeln und die Soße zusammen in einen Topf geben und anrichten *guten Appetit*

393.3 Tipps/Anmerkungen

- Wenn man sein Essen etwas schärfer mag, kann man auch eine Chillischote hineinschneiden.
- Man kann, sofern gewünscht auch noch 50g Gorgonzola in die Soße geben.

SAHNEHACK¹ SAHNEHACK²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

394 Sahnige Aprikosentorte

Sahnige Aprikosentorte

394.1 Zutaten

Für den Biskuitteig:

- 125 g Zucker
- 125 g Mehl
- 3 Eier
- 1 TL Backpulver
- 2 Tropfen Bittermandelaroma

Für den Belag:

- 750 ml Sahne
- 1 Dose Aprikosen (425 ml)
- 200 g Schoko-Crossies
- 150 g roter Johannisbeergelee
- 20 g Zucker
- 2 Pck. Sahnesteif

394.2 Zubereitung

- Die Eier trennen. Eiweiß und 3 EL kaltes Wasser steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Das Eigelb unterziehen.
- Mehl und Backpulver mischen. Über die Eimasse sieben und unterheben.
- Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.
- Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200°C, Umluft: 180°C, Gasherd: Stufe 3) 20-25 Minuten backen.
- Wenn der Biskuitteig fertiggebacken ist, vom Rand lösen und auskühlen lassen.
- Aprikosen abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Schoko-Crossies grob zerhacken.
- Biskuitboden 1-2 mal durchschneiden. Johannisbeergelee erwärmen und die Biskuitböden damit bestreichen.
- Sahne mit Sahnesteif und dem Zucker steifschlagen. Schoko-Crossies - bis auf 3 EL zum Verzieren - unter 2/3 der Sahne heben. Diese Sahnemischung auf die Geleeschicht auf den Biskuitböden verstreichen.
- Die Böden zusammensetzen und mit der restlichen Sahne bestreichen. Die Aprikosenspalten auf der Torte verteilen und mit den übriggelassenen Schoko-Crossies verzieren.

SAHNIGE APRIKOSENTORTE¹ SAHNIGE APRIKOSENTORTE² SAHNIGE APRIKOSENTORTE³

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%26E4ck%20Und%20Kuchen)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20TORTEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Torten)

395 Salsa mexicana



Abb. 3205: Salsa mexicana

Druckversion

Kategorie:	SAUCEN ¹
Portionen:	2 Personen
Zubereitungszeit:	10 Minuten

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ASAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3ASaucen)

Druckversion

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3206

Hinweise

Vegetarisch:

Vegan

Alkohol:

Nein

Salsa Mexicana, in anderen Ländern Lateinamerikas auch Pico de gallo, Pedre oder Chirmole genannt, ist eine mexikanische Würzsauce.

Die Salsa Mexicana besteht aus Tomaten, Chilis, Zwiebeln und frischen Korianderblättern. Sie ist die bekannteste aller mexikanischen Saucen.

Den Namen erhielt die Sauce, weil die Zutaten die Farben der mexikanischen Flagge repräsentieren, nämlich die Tomaten die Farbe Rot, die Zwiebeln die Farbe Weiß und die Chili-Schoten bzw. der Koriander die Farbe Grün.

Einer Salsa können aber auch andere Zutaten beigelegt sein wie Limetten- oder Zitronensaft, Avocado, Gurke und Radieschen.

395.1 Zutaten

- 2–3 reife Tomaten
- 1–2 grüne Chilies (üblicherweise die Sorte „Serrano“)
- 1 Zwiebel
- 2–3 EL fein gehacktes Koriandergrün
- Salz
- Pfeffer

395.2 Zubereitung

- Die Tomaten, Chilies und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben
- das frische gehackte Koriandergrün dazugeben
- mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles leicht miteinander verrühren

Als Beilage zu verschiedenen mexikanischen Gerichten wie z. B. Burritos oder als Dip zu Tortilla-Chips servieren.

Achtung: Der Sortierungsschlüssel „Salsa mexicana“ überschreibt den vorher verwendeten Schlüssel „Poffertjes“. KATEGORIE:KOCHBUCH/ ALLE REZEPTE² KATEGORIE:KOCHBUCH/ VEGETARISCHE REZEPTE³ KATEGORIE:KOCHBUCH/ VEGANE REZEPTE⁴ KATEGORIE:KOCHBUCH/ MEXIKANISCHE KÜCHE⁵ KATEGORIE:KOCHBUCH/ SAUCEN⁶

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGANE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegane%20Rezepte)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20MEXIKANISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Mexikanische%20K%FCche)
6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)

396 Saltimbocca alla romana

Saltimbocca (römischer Dialekt: *Salt' im bocca!*, „Spring in den Mund!“) ist eine international bekannte Spezialität der römischen Küche. Dieses Rezept entspricht weitgehend dem 1962 vom italienischen Kochverband *Federazione Italiana Cuochi* beschlossenen.

396.1 Zutaten pro Person

- 2 kleine, dünne Kalbsschnitzel von zusammen 125-150 g
- 1 Scheibe Rohschinken, luftgetrocknet (Parma, San Daniele o. ä.)
- 2 frische Salbeiblätter
- Butter
- Weißwein
- Salz
- hölzerne Zahnstocher

396.2 Zubereitung

- Die Schnitzel klopfen und leicht salzen
- Je eine halbe Scheibe Schinken und ein Salbeiblatt mit einem Zahnstocher auf die Schnitzel heften
- In einer großen Pfanne Butter zerlassen und das Fleisch bei starker Hitze von beiden Seiten schnell goldbraun anbraten
- Mit einem Schuss Wein ablöschen und einige Minuten weitergaren bis er verdunstet ist
- Schnitzel aus der Pfanne nehmen, Zahnstocher entfernen und servieren

396.3 Varianten

Statt zwei kleinen Schnitzeln ein größeres, dünnes nehmen, nur halb mit Schinken und Salbei belegen, zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren, Schinken und Salbei werden nicht gebraten, sondern gedünstet.

In einigen Rezepten werden die rohen Schnitzel mit Schinken und Salbei zu kleinen Rouladen gerollt und so gebraten. Dabei entstehen wegen der geringeren Auflagefläche weniger Röststoffe.

Mehr Röststoffe dagegen entstehen, wenn man die rohen Schnitzel auf der Unterseite leicht mit Mehl bestäubt.

Aus dem Bratensatz kann eine Sauce zubereitet werden:

- Schnitzel aus der Pfanne nehmen und im auf 60–70 Grad vorgeheizten Backofen warmhalten
- Den Bratensatz in der Pfanne mit etwas Wasser, Brühe oder Wein auflösen und leicht einkochen lassen
- Eventuell eine Messerspitze Fleischextrakt hinzugeben
- Eventuell die Pfanne vom Feuer nehmen, etwas kalte Butter hinzugeben und mit der Gabel oder einem Schneebesen einrühren, so dass eine leichte Bindung entsteht
- Sauce an die Saltimbocca geben

396.4 Beilagen

Klassische Beilagen zu Saltimbocca sind KARTOFFELPÜREE¹ oder gedämpftes, in Butter geschwenktes Gemüse wie Broccoli, Erbsen oder Spinat.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA² SALTIMBOCCA ALLA ROMANA³ SALTIMBOCCA ALLA ROMANA⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20KARTOFFELP%FCREE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Kartoffelp%C3%BCree)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20RIND-%20UND%20KALBFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Rind-%20und%20Kalbfleischrezepte)

397 Sashimi vom Thunfisch

Sashimi vom Thunfisch

Ist eine sehr beliebte japanische Speise: *sashi=durchstochener mi=Körper*. Es handelt sich hierbei um rohen Fisch oder Meeresfrüchte die in sehr dünnen Scheiben geschnitten werden und im Gegensatz zu Sushi nicht auf Reis serviert werden. Diese Speise hat eine über 1000 Jahre alte Tradition im japanischen Volk.

397.1 Zutaten für 4 Personen

- 240g Thunfisch
- 50ml Sojasauce
- 1 Stange Zitronengras
- 2 Limonenblätter
- 2 EL Wasabi
- 4 Scheiben eingelegter Ingwer (Asialaden)
- 4 Zitronenthymianzweige
- 8 Brunnenkresseblätter

397.2 Zubereitung

- Die Sojasauce mit dem leicht angeklopften Zitronengras und Limonenblätter aufkochen und ca 30 Min. ziehen lassen. Abpassieren und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Den Thunfisch in 12 gleiche, ca. 4cm lange und 3 cm breite Stücke schneiden. In der Sojasauce marinieren und mit etwas Wasabi bestreichen.
- Die marinierten Thunfischstücke auf Tellern anrichten und mit Ingwer, Zitronenthymian und Brunnenkresse belegen.

ACHTUNG: nur mit sehr frischem Fisch!!

397.3 Warnung

- Verzehr nur bei wirklich frischem Fisch, schon bei leichtem Geruch sollte man den Fisch nicht mehr essen.
- Den fisch immer gekühlt halten, sonst besteht die Gefahr einer Salmonellenvergiftung

Erfasst von BENNY PARTH¹ am 22.08.2011

SASHIMI VOM THUNFISCH²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ABENNY%20PATH](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ABenny%20Parth)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

398 Sauce Béarnaise

Überblick

Rezeptmenge für:	4 Personen
Energiegehalt:	?? kcal/?? kJ
Zeitbedarf:	? Minuten
Schwierigkeitsgrad:	?

Die **Sauce Béarnaise** stammt nicht, wie der Name nahelegt, aus der Region BÉARN¹ am südwestlichen Zipfel Frankreichs rund um die Stadt PAU², sondern wurde in den 1830er Jahren vom Restaurantchef *Collinet* in SAINT-GERMAIN-EN-LAYE³ bei PARIS⁴ erfunden. Weil er selbst aus dem *Béarn* stammte, nannte er die Sauce nach seiner Heimat. Mit ihrem etwas spitzen und doch schmeichelnden Geschmack, ihrer zart-cremigen Konsistenz und ihrem Duft wurde sie rasch ein großer Erfolg. (teilw. aus wikipedia.de)

Sie passt gut zu gegrilltem oder rosa gebratenem Fleisch, Gedünstetem oder Speisefisch.

398.1 Zutaten

- 1 Schalotte
- 3 Stengel Estragon
- 3 EL Weißweinessig
- 1 TL zerdrückte Pfefferkörner
- Salz
- 2 Eigelb
- 250 g Butter

398.2 Zubereitung

- Die Schalotte fein hacken
- Beim Estragon die Blättchen abzupfen
- Die Butter in Würfel oder Flöckchen teilen
- Den Essig in einem möglichst dickwandigen oder gußeisernen Topf zum Kochen bringen

1 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/B%EA9ARN](http://de.wikipedia.org/wiki/B%EA9ARN)

2 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/PAU](http://de.wikipedia.org/wiki/PAU)

3 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SAINT-GERMAIN-EN-LAYE](http://de.wikipedia.org/wiki/SAINT-GERMAIN-EN-LAYE)

4 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/PARIS](http://de.wikipedia.org/wiki/PARIS)

- Die Schalotte, die Estragonstengel, Pfefferkörner und Salz zufügen
- Die Flüssigkeit auf die Menge von 1 EL einkochen.
- DURCHSEIHEN⁵ und abkühlen lassen
- Wieder in den Topf zurückgeben, sanft erhitzen
- Die Eigelb hineingeben und mit dem Schneebesen aufschlagen, dabei vorsichtig heiß werden lassen
- Wenn die Masse schaumig und weißlich ist, die Butter nach und nach hinzufügen und einschlagen
- Die abgezupften Estragonblättchen hacken und untermischen
- Noch einmal abschmecken

398.3 Tipps/Anmerkungen

- Die Butter vorher schmelzen (ZERLASSEN⁶)
- In einer vorgewärmten Sauciere servieren

SAUCE BEARNAISE⁷ SAUCE BEARNAISE⁸

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20TECHNIKEN%2F%20DURCHSEIHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Techniken%2F%20Durchsehen)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20TECHNIKEN%2F%20ZERLASSEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Techniken%2F%20Zerlassen)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)

399 Sauce Hollandaise

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

4 Personen
?? kcal/?? kJ
20 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3242: Schwierig

Die **Sauce Hollandaise** ist eine helle Sauce. Sie passt traditionell gut zu Spargel. Leider ist sie auch eine der Saucen, die am schwierigsten gelingt, da sie leicht gerinnt bzw. klumpt.

399.1 Zutaten

- 100-150 g Butter
- 4 Eigelb
- 2 EL Wasser
- 2 EL Weißwein
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise weißer Pfeffer
- etwas Zitronensaft oder Worcestershiresauce
- Salz

399.2 Zubereitung

- Die Butter in einem Topf auf dem Herd schmelzen aber nicht braun werden lassen.
- Eigelb, Wasser und Wein mit dem Zucker, dem Pfeffer und dem Salz in einem anderen Topf kalt verrühren.
- Unter *stetigem* Schlagen mit dem Schneebesen auf der Kochplatte rühren bis die Sauce dicklich wird. Dann **sofort** von der Platte nehmen bzw. die Gasflamme abschalten.

Aufgepasst, an dieser Stelle entscheidet sich alles, d.h. ob die Sauce gleichmäßig sämig wird oder sich Klümpchen bilden. Die Soße darf keinesfalls kochen, die Temperatur also mäßig halten! **Tipp**: Eine Schüssel im heißen Wasserbad reduziert die Klümpchengefahr! ;-)

- Nun die zerlassene Butter in einem dünnen Strahl und unter ständigem Rühren zur Ei-Mischung gießen.
- Mit Zitronensaft abschmecken. Ggf. auch noch mit Salz und Pfeffer verfeinern, falls die zuvor gewählten Mengen noch nicht ausreichend waren.

399.3 Tipps/Anmerkungen

- Viel Geduld. Nicht mit dem Rühren aufhören.
- Häufiger üben...
- Falls die Soße gerinnt, einige Tropfen kaltes Wasser oder einen Eiswürfel hineingeben und gründlich rühren. Hilft auch, wenn sich die Soße durch längeres Stehenlassen zersetzt hat: dann zuerst wieder vorsichtig erwärmen und gut rühren, bevor man das Wasser dazu gibt.
- Eine zu dicke Soße mit Wasser (z.B. auch Kochwasser vom Spargel) verdünnen.
- Durch Abwandlungen erhält man andere klassische Soßen, wie z.B. die SAUCE MOUSSELINE¹.
- Wer eine Mikrowelle hat, kann auf das Wasserbad verzichten: Für 1 bis 2 Personen: der Saft einer Zitrone und ca. 50 g Butter werden in der Mikrowelle kurz erhitzt, bis die Butter anfängt zu schmelzen, dann wird ein Ei (bei kleinen Mengen Eiweiß und Eigelb, bei größeren nur Eigelb) mit dem Schneebesen untergerührt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Jetzt wird die Sauce wiederholt kurz (ca. 5 bis 10 Sekunden) in der Mikrowelle erhitzt und immer wieder mit dem Schneebesen aufgeschlagen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz annimmt.
- Ohne Geduld: einfache Art (wenn man einen Mixer/Blender mit schnell rotierenden Messern hat): 3 Eigelb mit 2 EL Zitrone, Salz und Prise Cayenne-pfeffer (Chilipulver) im Mixer verquirlen. 125 g Butter auf dem Herd blubbernd heiss, aber nicht braun werden lassen. Mixer schnell laufen lassen, Butter durch den kleinen Einlass im Deckel in einem Strahl hinzufügen. Ein paar Sekunden weiterlaufen lassen - das wars. Gelingt immer

SAUCE HOLLANDAISE² SAUCE HOLLANDAISE³ SAUCE HOLLANDAISE⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SAUCE%20MOUSSELINE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Sauce%20Mousseline)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

400 Sauce Mousseline

Bei der **Sauce Mousseline** handelt es sich um eine helle Soße, die durch Abwandlung der SAUCE HOLLANDAISE¹ zubereitet wird: Einfach unter eine nicht zu dicke, flüssig-schaumige Hollandaise nach Geschmack geschlagene Sahne rühren.

SAUCE MOUSSELINE² SAUCE MOUSSELINE³ SAUCE HOLLANDAISE⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SAUCE%20HOLLANDAISE%20](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Sauce%20Hollandaise%20)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

401 Sauerscharfsuppe

Sauerscharfsuppe nach tibetanischer Art*

401.1 Zutaten

- a. Brühwürfel (Gemüse oder Fleischbrühe – jeweils nach deinem Geschmack -) für 4 Liter Brühe
- b. 1 mittelgroßen Topf, in dem sich 6 Liter Suppe wohl fühlen würden
- c. 1 Porreestange
- d. 2 rote Paprikaschoten
- e. 1 große Gemüsezwiebel
- f. 3 große Möhren
- g. 1 Päckchen Bambussprossen (ca. 300 g)***
- h. 1 Päckchen Sojabohnenkeimlinge (ca. 500 g)***
- i. 1 halbes Päckchen getrocknete Morcheln ***
- j. 1 halbes Päckchen Glasnudeln ***
- k. 9 Esslöffel Sojasoße ***
- l. 2 halbe Pfund Gehacktes vom Rind**
- m. 1 große Dose Tomatenmark (600 g)
- n. 3 halbe Esslöffel Chinagewürz ***
- o. 1 halben Esslöffel Samba Olek oder nach Geschmack mehr ***
- p. 1 halbe Tasse Essig oder nach Geschmack mehr
- q. 4 Eier

401.2 Zubereitung

1. Den großen Topf mit 4 Liter Wasser befüllen, die Brühwürfel rein geben und alles zum Kochen bringen.
2. Die Morcheln in warmes Wasser einweichen
3. Glasnudeln 1 Minute in Salzwasser kochen

4. Porree, Paprika, Zwiebeln, Möhren (vorher putzen oder gar schälen), Bambussprossen, Sojabohnenkeimlinge, Glasnudeln und Morcheln (von den Pilzen die harten "Knubbeln" herausschneiden) sehr klein schneiden (Dies dauert keine 2 Stunden! Bitte verwendet keine Moulinette, sonst wird alles Matsch und schmeckt scheußlich, dann wäre eine Suppe aus der Dose besser).
5. Von nun an solltest du dich immer rührend um deine Suppe kümmern.
6. Das Rindergehackte ohne Fett in einer Pfanne cross anbraten.
7. Gemüse, Pilze und Glasnudeln (also c. bis i.) in den Topf geben. 10 Minuten kochen.
8. Das Tomatenmark in den Topf geben. 5 Minuten kochen.
9. Das Rindfleisch möglichst ohne Fett in den Topf geben.
10. Chinagewürz, Sojasoße, Essig und Samba Olek in Topf geben, 10 Minuten kochen .
11. Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe 10 Minuten ruhen lassen.
12. 4 Eier mit einem Schneebesen „windelweich“ schlagen und in die jetzt hoffentlich nicht mehr kochende Suppe einrühren.
13. Die Suppe mit Weißbrot oder eine(r-m) Schrippe/Weck/Semmel/Rundstück servieren und auf „falsche Komplimente“ lauern. ;-)

401.3 Tipps/Anmerkungen

- Alle mit *** markierten Zutaten würde ich im "Asia-Laden deines Vertrauens" besorgen, sie sind in aller Regel frischer und viel, viel preiswerter als in deinem Supermarkt
- **Im Originalrezept der Tibetaner wurde statt Rindfleisch Hühnerfleisch verwendet. Ich habe mich aus reiner Faulheit für das Rindergehackte entschieden. Wenn ihr wollt versucht es ruhig einmal mit Hühnerfleisch.
- *Das Rezept hat mir eine Freundin vor mehr als 20 Jahren nach ihrer Reise durch Tibet mitgebracht. Ich habe es seitdem bestimmt an die hundertmal ausprobiert und ausnahmslos lobenden Zuspruch erfahren.

Erfasst von: Alberteinstein, am 14.07.2009

SAUERSCHARFSUPPE¹ SAUERSCHARFSUPPE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf%206Pfe)

402 Scharfe Kokos-Hühnersuppe

Druckversion

Kategorie: SUPPEN UND EINTÖPFE¹

Portionen: 4

Menge: ca. 2 L

Zubereitungszeit: ca. 45 min.

Zeit bis Servierung: ca. 60 min.

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3264

Hinweise

Vegetarisch: Nein

Die **scharfe Kokos-Hühnersuppe** ist eine leicht scharfe Hühnersuppe mit Kokosmilch und Ingwer. Sie ist schnell zubereitet und leicht bekömmlich.

402.1 Zutaten

- 300 g Hähnchenfleisch
- 500 ml Kokosmilch, ungesüßt
- 40 g Ingwer, geschält und fein geschnitten
- 1 TL Zitronengras
- 1 TL Samba Olek
- 2 EL Zitronensaft
- 6 mittelgr. Champignons
- 10 Basilikumblätter
- 12 Kirschtomaten
- Salz und Pfeffer

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ASUPPEN%20UND%20EINT%F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3ASuppen%20und%20Eint%F6pfe)



Abb. 3265: Scharfe Kokos-Hühnersuppe

402.2 Zubereitung

- Hühnerfleisch in Streifen schneiden, in einem Liter Wasser aufkochen und lles ausser Tomaten, Basilikum und Zitronensaft dazugeben.
- Rund 15 Min. bei kleiner Flamme köcheln lassen.
- Vor dem Anrichten die restlichen Zutaten hinzugeben und noch einmal fünf Minuten ziehen lassen.

402.3 Tipps/Anmerkungen

- Statt Champignons schmecken auch Chitakepilze sehr gut
- Auch Reisnudeln oder Chinesische Mie-Nudeln eignen sich gut als Einlage

Erfasst von: THORSTEN ALGE², am 25.12.2007

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ATHORSTEN.ALGE](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AThorsten.Alge)

SCHARFE KOKOS-HÜHNERSUPPE³ SCHARFE KOKOS-HÜHNERSUPPE⁴

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf)

403 Schichtsalat

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

6 Personen
?? kcal/?? kJ
20-30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3273: Leicht

403.1 Zutaten

- 1 Dose Ananas
- 1 Glas Sellerie
- 1 Dose Mais
- 200 g gekochter Schinken
- 5 Eier
- 2 Äpfel
- 2 Stangen Porree in feine Ringe geschnitten
- 200 g geriebener Käse

403.2 Salatsoße

- 500 g Salat-Mayonnaise, z.B. Miracel Whip (Balance)
- $\frac{1}{2}$ Becher Schlagsahne
- Kräuter nach Geschmack (Dill, Petersilie, Schnittlauch)

403.3 Zubereitung

- 5 Eier: ca. 10 Min hartkochen, abschrecken.
- Die Äpfel reiben, den weißlichen, festen Teil des Porree in dünne Scheiben schneiden, den Schinken in Streifen und die restlichen Zutaten in mundgerechte Stücke schneiden.
- Salatsoße aus den angegebenen Zutaten zusammenrühren.
- Alle Salatzutaten in oben genannter Reihenfolge in eine große Schüssel schichten und *zwischendurch* die Salatsoße auf den Schichten verteilen, etwas durchschütteln. Zuletzt mit dem Käse bestreuen.

- Den Salat einen Tag durchziehen lassen und dann servieren.

SCHICHTSALAT¹ SCHICHTSALAT²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SALATREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Salatrezepte)

404 Schinken-Sahne-Sauce (mit Pilzen)

Überblick

Rezeptmenge für:

4 Personen

Energiegehalt:

?? kcal/?? kJ

Zeitbedarf:

ca. 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3288: relativ einfach

Schinken-Sahne-Sauce (mit Pilzen)



Abb. 3289

404.1 Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2-3 EL Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 180g Schinkenspeck
- 400g Champignons
- 150-200ml starke Brühe
- 400ml Sahne
- Salz, Pfeffer, ital. Kräuter (am besten frisch oder TK-Produkt)

404.2 Zubereitung

- Zwiebeln und Knoblauchzehen fein würfeln. Die Pilze waschen, putzen und in etwas dickere Scheiben schneiden. Schinkenspeck würfeln oder in Streifen schneiden (wenn man ihn in Scheiben geschnitten kauft). 200 ml Brühe etwa doppelt so stark wie auf der Packung angegeben vorbereiten (gute Gemüsebrühe ohne chemische Zusätze wie Glutamat findet man im Bio-Laden oder Reformhaus).
- Schinkenspeck in etwas Öl kurz anbraten (Olivenöl passt hier nicht so gut). Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und etwas dünsten lassen. Dann Pilze hinzugeben und unter starker Hitze etwas mitgaren lassen. Je mehr man die Zutaten jetzt anbrät desto mehr Bräune erhält die Sauce.
- Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit der Brühe ablöschen. Das Ganze bei geschlossenem Topf 5 bis 10 Minuten köcheln lassen.
- Sahne und italienische Kräuter unterrühren und offen köcheln lassen bis die Sauce etwas sämiger wird. Mit Tortellini oder Bandnudeln servieren.

404.3 Tipps/Anmerkungen

- Um die Sauce sämiger werden zu lassen könnte man zum Schluss noch etwas Parmesan in die Sauce reiben.

SCHINKEN-SAHNE-SAUCE (MIT PILZEN)¹ SCHINKEN-SAHNE-SAUCE (MIT PILZEN)²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)E

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)

405 Schmalznudeln

Schmalznudeln zählen zu den traditionellen Schmalzgebäcken. Früher wurde für das Ausbacken der kleinen Leckereien Schweineschmalz verwendet. Dem Schmalzgebäck kann man mit Zugabe von BUTTERSCHMALZ¹ ein extra feines AROMA² verleihen.

405.1 Zutaten

- 250 g Mehl
- $\frac{1}{2}$ Würfel HEFE³
- ein wenig lauwarme Milch
- 2 Esslöffel Zucker
- 50 g Butter, (geschmolzen)
- 2 Eier, (getrennt)
- eine Prise Salz
- ROSINEN⁴
- Mehl, für die Arbeitsfläche
- Fett, zum Frittieren
- Zimtzucker, zum Bestäuben

405.2 Zubereitung

Alle Kochutensilien und auch die kompletten Zutaten sollten nach Möglichkeit Zimmertemperatur haben. In eine Schüssel das Mehl fein einsieben und in der Mitte eine Mulde bilden um hier die Hefe einzubröckeln. Zudem noch 4 EL lauwarmer Milch hinzufügen. Zum Ansetzen der Hefe sollte die Flüssigkeit nicht zu warm sein, denn sonst wird die Hefe abgetötet. Zusätzlich werden noch 1-2 Teelöffel angerührt. Es sollte aber so angerührt werden, dass das Mehl am Rand der Schüssel nicht berührt wird. Den angerührten Teig nennt man Vorteig. Diesen Teig an einer warmen Stelle mit einem vorgewärmten Küchentuch bedecken bis der Teig das doppelte seiner ursprünglichen Größe hat.

In der Zwischenzeit bis der Teig gegangen ist nehme man ein Eigelb und verrühre dies mit Butter, solange bis es schaumig wird. Eine kleine Prise Salz zufügen.

1 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BUTTERSCHMALZ](http://de.wikipedia.org/wiki/Butterschmalz)

2 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/AROMA](http://de.wikipedia.org/wiki/Aroma)

3 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/HEFE](http://de.wikipedia.org/wiki/Hefe)

4 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/ROSINEN](http://de.wikipedia.org/wiki/Rosinen)

Den gegangenen Teig und die angerührte schaumige Masse zusammenfügen und mit etwas Mehl vermengen. Den Teig so lange in der Schüssel schlagen bis er sich von dieser löst und Blasen wirft.

Jetzt die Rosinen und das steif geschlagene Eiweiß unterheben und den Teig erneut gehen lassen, bis er seine Größe verdoppelt hat.

Hat der Teig seine gewünschte Größe erreicht trennt man mit Hilfe eines Löffels kleine Nudeln ab, die man dann auf ein bestäubtes Holzbrett legt. Die abgestochenen Nudeln mit einem Küchentuch bedecken und an einer warmen Stelle ca. 30 Minuten lang gehen lassen.

Die Nudeln anschließend in heißem Fett ausbacken und dabei einmal umdrehen. Anschließend die Nudeln gut abtropfen lassen und mit etwas Zimtzucker bestreuen und sofort servieren.

SCHMALZNUDELN⁵ SCHMALZNUDELN⁶ SCHMALZNUDELN⁷ SCHMALZNUDELN⁸

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)
7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%FCche)
8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BAYERISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Bayerische%20K%FCche)

406 Schmandcreme

Überblick

Rezeptmenge für:

12 Personen

Energiegehalt:

434 kcal/1816 kJ

Zeitbedarf:

80 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3304: Problemlos

Schmandcreme

ist eine Dessertcreme, die auch in größeren Mengen einfach herzustellen ist und in Kombination mit Fruchtmus oder -kompott serviert werden kann.

406.1 Zutaten

- 450g saure Sahne
- 450g Crème fraîche
- 450g Joghurt
- 125g Zucker
- 500ml Schlagsahne
- 9 Blatt weiße Gelatine
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Zitrone

406.2 Zubereitung

- Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Die Zitrone abreiben (abgeriebene Schale aufheben), ausdrücken, den Zitronensaft erhitzen und die Gelatine im erhitzten Zitronensaft auflösen
- Die Zitronenschale mit der sauren Sahne, Crème fraîche, Joghurt und Zucker verrühren, dann die aufgelöste Gelatinemischung unterrühren. Dafür zunächst etwas von der Creme-Masse in die Gelatine einrühren und dann die Gelatine unter stetigem Rühren wieder zurück in die Haupt-Creme-Masse gießen
- Masse im Kühlschrank halbfest werden lassen, dann die Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und unterheben

406.3 Tipps/Anmerkungen

- Zu der Schmandcreme zum Beispiel rote Grütze oder pürierte Pfirsiche servieren

SCHMANDCREME¹ SCHMANDCREME² SCHMANDCREME³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

407 Schnittlauchsauce

Schnittlauchsauce (Wiener Art)

Klassische Sauce, die zum Wiener Tafelspitz gereicht wird.

407.1 Zutaten

- 1 trockene entrindete Semmel (alternativ: Semmelbrösel oder Toastbrot)
- 1/4 l Milch
- 1 Dotter von einem hartgekochten Ei
- 2 rohe Eidotter
- Öl nach Bedarf
- Saft einer Zitrone (alternativ: Essig)
- Gewürze:
 - Salz, Pfeffer
 - Muskat
 - Zucker
 - evtl. Senf
- 1 Bund Schnittlauch

407.2 Zubereitung

Semmeln in der Milch einweichen lassen. Die aufgeweichte Masse gut ausdrücken. Die zwei hartgekochten Eidotter passieren und gemeinsam mit Salz, Pfeffer, Zucker, Essig bzw. Zitronensaft, gegebenenfalls einen kleinen Schlag Senf sowie das rohe Eigelb hinzugeben. Alles mit dem Handmixer gut vermischen. Dann das Öl allmählich unter ständigem Rühren mit hinzugeben bis die Masse schön bindet. Die Zubereitung ähnelt der einer Mayonnaise. Die Sauce noch einmal abschmecken und kühl stellen. Kurz vor dem Servieren Schnittlauch schneiden, und unter die Sauce mischen und danach in eine Sauciere füllen.

SCHNITTLAUCHSAUCE¹ SCHNITTLAUCHSAUCE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)

408 Schnitzel

Schnitzel natur ist die klassische Grundzubereitungsart für Schnitzel vom Kalb oder Schwein. Die Fleischscheiben sollten dazu nicht dicker als etwa einen Zentimeter sein. Auf gleiche Weise lassen sich auch Schnitzel aus der Geflügelbrust zubereiten.

408.1 Zutaten

- 4 Schnitzel vom Kalb oder Schwein
- 1-2 EL Bratfett (Butterschmalz oder neutrales Pflanzenöl)
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 Zitrone

408.2 Zubereitung

- Schnitzel leicht flachklopfen, salzen und pfeffern.
- Bratfett in einer großen, schweren Pfanne erhitzen.
- Die Schnitzel hineingeben (es muss zischen), von jeder Seite etwa 2 bis 3 Minuten bei nicht zu großer Hitze braten bis sie goldgelb sind.
- Aus der Pfanne nehmen, mit etwas Paprika bestreuen und auf einem Teller warmstellen.
- Den Bratensatz in der Pfanne mit etwas Wasser oder Weißwein aufkochen.
- Schnitzel mit der Sauce und einer Zitronenspalte servieren.

408.3 Varianten

- Die Schnitzel vor dem Braten in etwas Mehl wenden und abschütteln. Dadurch bräunen sie leichter, es bilden sich mehr Röstaromen. Zusätzlich erhält die Sauce eine leichte Bindung.
- Den Bratensatz statt mit Wasser mit Zitronensaft (und wenig Wasser) ablöschen.
- Die entstandene Sauce in der Pfanne, aber nicht mehr auf der Kochplatte mit einem Teelöffel kalter Butter montieren (mit einem Schneebesen vermischen).
- Statt Kalbs- oder Schweineschnitzeln können auch Geflügelschnitzel (Huhn oder Pute) verwendet werden. Da die leicht trocken werden, empfiehlt es sich, sie in Mehl gewendet nur sehr kurz und scharf anzubraten und dann bei etwa 100 Grad abgedeckt im Backofen etwa eine viertel Stunde ruhen zu lassen. Sie erreichen dann die benötigte Kerntemperatur ohne zu viel Feuchtigkeit zu verlieren.

408.4 Hinweise

- Die gegarten Schnitzel sollten im Anschnitt noch etwas rosa sein.
- Sind die fertigen Schnitzel hart, trocken oder zäh, waren entweder Temperatur bzw. Garzeit zu lang oder das Fleisch war von minderwertiger Qualität bzw. nicht genug abgehangen.

408.5 Siehe auch

- WIENER SCHNITZEL¹
- JÄGERSCHNITZEL²
- ZIGEUNERSCHNITZEL³
- PFEFFERRAHMSCHNITZEL⁴

SCHNITZEL⁵ SCHNITZEL⁶ SCHNITZEL⁷ SCHNITZEL⁸ SCHNITZEL⁹

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20WIENER%20SCHNITZEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Wiener%20Schnitzel)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20J%2E4GERSCHNITZEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20J%2E4gerschnitzel)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ZIGEUNERSCHNITZEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Zigeunerschnitzel)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20PFEFFERRAHMSCHNITZEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Pfefferrahmschnitzel)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)
7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20RIND-%20UND%20KALBFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Rind-%20und%20Kalbfleischrezepte)
8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEINEFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schweinefleischrezepte)
9 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEFL%FCGELREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gefl%FCGELREZEPTE)

409 Schoko-Bananen-Kuchen

Schoko-Bananen-Kuchen

409.1 Zutaten

409.1.1 Teig

- 500g Mehl
- 125g Zucker
- $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanille-Zucker
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver
- 4 Eier

409.1.2 Belag

- 3 – 5 Teelöffel Marmelade (z.B. Wald- oder Johannisbeeren)
- 3 Bananen
- 3 Päckchen Tortenguss (klar)
- 100g Zartbitterschokolade
- 100g Vollmilchschokolade
- 400g Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- Verzierung (Kakaopulver, Schokoplättchen, -streusel, ...)

409.2 Zubereitung

- Alle Zutaten für den Teig gut verrühren.
- Den Teig in eine gefettete Springform geben.
- Bei 180°C ca. 20 min in einem vorgeheizten Backofen geben.
- Nach dem Backen den Boden auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
- Falls der Boden zu hoch ist, etwas von oben abnehmen.
- Den abgekühlten Boden mit der Marmelade bestreichen.
- Die Bananen halbieren und auf dem Boden verteilen.
- Den Boden mit dem Tortenring **fest** umschliessen.
- Den gesamten Tortenguss nach Anleitung kochen.
- Im kochenden Tortenguss die Schokolade mittels Schneebesen komplett auflösen.
- Die heiße, aber nicht mehr kochende, Masse auf den Boden gießen und abkühlen lassen.

- Die Sahne mit Sahnesteif schlagen und auf die feste Schokomasse geben.
- Danach nach Bedarf verzieren (z.B. Kakaopulver, Schokoplättchen, -streusel).

409.3 Alternativen

- Statt des Tortengusses 3 x 200g Schlagsahne verwenden.
 - Diese aufkochen und darin die Schokolade auflösen.
 - Im Kühlschrank abkühlen lassen (am Besten über Nacht).
 - Mit 3 Päckchen Sahnesteif schlagen.
- Statt der Bananen eine Dose Mandarinen verwenden.

SCHOKO-BANANEN-KUCHEN¹ SCHOKO-BANANEN-KUCHEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN)

410 Schokokuchen mit Schlagobers

Schokokuchen mit Schlagobers

Dieses Rezept ist eher bekannt als "Mohr im Hemd", doch wird dieser Name aufgrund seiner rassistischen Konnotation oft als negativ empfunden. Dabei soll das Schlagobers das Hemd zum Ausdruck bringen welches den Schokokuchen umhüllt.

410.1 Zutaten für 4 Personen

- 125g dunkle Schokoladenkuvertüre
- 125g Butter
- 40g Zucker
- 3 Eier, zimmerwarm
- 1 gehäufte EL Mehl
- 1 Msp. Backpulver ca. 4g
- Butter und Zucker für die Förmchen

410.2 Zubereitung

- Den Backofen auf 210 Grad vorheizen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Butter und Zucker schaumig aufschlagen, Eier und Kuvertüre darunter rühren.
- Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in den Teig sieben, alles gut verrühren.
- 4 Souffle-Förmchen mit Butter einfetten und mit dem Zucker ausstreuen. Den Teig nur zur Hälfte in die Förmchen füllen, da der Teig noch aufgeht.
- Im Backofen 14 Minuten backen. Aus den Förmchen stürzen und lauwarm servieren.

Erfasst von BENNY PARTH¹ am 22.08.2011

SCHOKOKUCHEN MIT SCHLAGOBERS²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ABENNY%20PATH](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ABenny%20Path)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

411 Schokokuss-Torte

Druckversion

Kategorie:	GEBÄCK UND KUCHEN ¹
Portionen:	8
Menge:	?
Zubereitungszeit:	ca. 60 min.
Zeit bis Servierung:	ca. 60 min.

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3320

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Benötigtes Zubehör

Rührschüssel

Schokokuss-Torte

Eine süße Torte aus Schokoküssen und Quark auf Biskuitboden. Ein besonderes Vergnügen auf Kindergeburtstagen, aber auch ein Genuss für die Großen.

411.1 Zutaten

- ein Biskuitboden
- 6-8 kleine Schokoküsse

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AGEB%e4ck%20und%20kuchen](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AGeb%e4ck%20und%20kuchen)

- 9-12 große Schokoküsse
- 250 g Quark
- 1/4 - 1/2 l Sahne
- 1 EL Zitronensaft
- ggf. Schoko- oder Zuckerstreusel

411.2 Zubereitung

- Zunächst den Boden der großen Schokoküsse abnehmen und diese zerdrücken. Anschließend mit Zitronensaft und Quark in einer Rührschüssel vermengen.
- Die geschlagene Sahne einrühren und die Masse gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen.
- Zur Verzierung die kleinen Schokoküsse halbieren und auf der Torte verteilen. Ggf. die Streusel zur Verzierung darüber streuen.

411.3 Tipps/Anmerkungen

- Die Süße der Torte kann durch die Menge der Schokoküsse variiert werden.
- Statt der süßen Streusel können auch etwas geriebener Apfel und Karotte drüber gestreut werden.

Erfasst von: THORSTEN ALGE², am 25.11.2007

SCHOKOKUSS TORTE³ SCHOKOKUSS TORTE⁴ SCHOKOKUSS TORTE⁵

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ATHORSTEN.ALGE](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AThorsten.Alge)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20TORTEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Torten)

412 Schokoladenkuchen

Druckversion

Portionen: 16 Stücke

Zubereitungszeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3321

Nährwerte je 100 Gramm

Brennwert: 530 kcal/ Stück

Fett: 39,2 g/ Stück

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

412.1 Zutaten

- 200 g Zucker
- 250 g Margarine (möglichst keine Butter)
- 3 Eier
- 400 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse (besonders gut 200 g Mandeln und 200 g Haselnüsse, da die Mischung dem Kuchen einen besonderen Geschmack verleiht)
- 100 ml Sprudel
- 600 g Zartbitter Schokolade
- 1 Prise Salz

412.2 Zubereitung

Man mische die Margarine mit dem Zucker und rühre dies zu einer schaumigen Masse.

Nun trenne man die Eier. Man schlage das Eiweiß bis es eine feste Masse ergibt. Das Eigelb mischt man unter die Margarine-Zucker-Mischung (gut verrühren). Dann mischt man die Mandeln und Haselnüsse langsam abwechselnd mit dem Sprudel unter. 300 g der Schokolade bringt man in einem Topf zum schmelzen. Die restlichen 300 g mahlt man zu kieselsteingroßen Tröpfchen. Die geschmolzene Schokolade rührt man nun in den Teig hinein und verrührt dies miteinander. Jetzt die restliche Schokolade untermischen. Zum Schluss gibt man noch eine Prise Salz hinzu und hebt das Eiweiß mit einem großem Löffel unter den Teig (nicht mit einem Mixer).

Jetzt fülle man den Teig in die gewünschte Form und backt dies bei 180°C etwa 1 Std. Fertig ist der Schokoladenkuchen.

SCHOKOLADENKUCHEN¹ SCHOKOLADENKUCHEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)

413 Schokoladenwurst



Abb. 3329: Best of (Schoko)Wurst

Schokoladenwurst: Gebäck für die Adventszeit.

413.1 Zutaten

- 210 g Blockschokolade gerieben
- 210 g ganze geschälte Mandeln

Beides miteinander leicht vermischen

in einer weiteren Schüssel

- ein Ei und 120 g Zucker schaumig rühren

Dazu das Mandel-Schokogemisch sowie 40 g gewürfeltes Zitronat und 40 g gestiftelte Mandeln geben.

Alles zusammen bei geringer Hitze (50 Grad Backofen) oder Wasserbad im Dampf weichwerden lassen. Dann die Masse auf ein gut mit Puderzucker bestreutes Brett geben und eine ca 3 - 4 cm dicke Wurst formen.

Diese im Staubzucker wälzen und an einem kühlen Ort festwerden lassen.

Nach dem Erstarren in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

413.2 Tipps/Anmerkungen

- Auf einem dünnen rechteckig geschnittenen Biskuit-Boden aufgelegt kann man die Illusion eines Wurstschnittchen erzeugen.

Erfasst von: RHO¹ anlässlich der ADVENTSKALENDER 2009²-Aktion (Türchen 7)

SCHOKOLADENWURST³ SCHOKOLADENWURST⁴ SCHOKOLADENWURST⁵ SCHOKOLADENWURST⁶

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ARHO](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ARHO)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/ADVENTSKALENDER%202009%3A%20T%FCrchen%207](http://de.wikibooks.org/wiki/Adventskalender%202009%3A%20T%FCrchen%207)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEIHNACHTSGEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20WeihnachtsgEB%E4CK)

414 Schottischer Lauchsalat

Schottischer Lauchsalat

der Gebrauch von Lauch in der schottischen Küche hat eine große Tradition. Der Lauch kam schon mit den Römern auf die britischen Inseln. Eines der bekanntesten Gerichte ist Cock-a-Leekie.

414.1 Zutaten

- 2-4 junge Lauchstangen (pro Person)

für das Dressing

- 4-5 Esslöffel Salatöl
- 1 Esslöffel Apfelessig oder Zitronensaft
- Salz (nach Belieben)
- Pfeffer (nach Belieben)
- 1 Prise Zucker
- 2 Esslöffel Petersilie

414.2 Zubereitung

- Den Lauch waschen und in 2 cm große Stücke schneiden.
- Den Lauch in eine Salatschüssel geben und mit dem Dressing übergießen.

414.3 Tipps/Anmerkungen

- Bitte achten Sie auf "jungen" Lauch, da alter Lauch nicht nur anders schmeckt, sondern auch härter ist.
- Der Salat passt gut zu gekochtem Schinken oder "Schäufele", einem würzigen Braten oder auch zu Gegrilltem.

SCHOTTISCHER LAUCHSALAT¹ SCHOTTISCHER LAUCHSALAT² SCHOTTISCHER LAUCHSALAT³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)E

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SALATREZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Salatrezepte)E

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHOTTISCHE%20K%FC](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schottische%20K%FCche)CHE

415 Schottisches Lauchgemüse

Schottisches Lauch-Gemüse

415.1 Zutaten

- 500 g Lauch
- 2 Esslöffel Butter oder Öl
- 1 Prise Salz
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Esslöffel Hafermehl
- 250 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- 2 Esslöffel fein gehackte Petersilie

415.2 Zubereitung

- Den Lauch putzen und in 2 - 3 cm grosse Stücke schneiden
- Die Butter in einer Pfanne erhitzen, den Lauch, und eine Prise Salz dazugeben. Bei mässiger Hitze für einige Minuten wenden.
- Den Knoblauch hinzufügen und den Esslöffel Hafermehl über den Lauch geben und den Lauch kurz weiter wenden. Den Lauch mit der Brühe begiessen und bei geschlossenem Deckel weiterköcheln lassen. Immer wieder wenden, bis der Lauch zart ist.
- Mit fein gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Erfasst von: Columbandenairn, am 12.09.2004

SCHOTTISCHES LAUCHGEMÜSE¹ SCHOTTISCHES LAUCHGEMÜSE² SCHOTTISCHES LAUCHGEMÜSE³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)E

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEM%FCSEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gem%FCsegerichte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHOTTISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schottische%20K%FCche)

416 Schweinsbraten

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

4 Personen
?? kcal/?? kJ,
2-3 Stunden

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3344: Mittel

Schweinsbraten oder auch Schweinebraten

416.1 Zutaten

- Schweinefleisch ca. 1 Kilo ohne Knochen im Stück (Schweineschulter eignet sich am besten zum Braten)
- Gewürze: Pfeffer, Salz, Kümmel, Rinds- oder Gemüsesuppe (auch: Bohnenkraut, Oregano, Thymian, evtl. Zitronenmelisse)
- Gemüse: Kartoffel, Zwiebel bzw. anderes nach Vorlieben (Lauch, Sellerie, Karotten, Knoblauch usw.)
- Wasser: 50 Milliliter
- Extras: (Dunkel-)Bier
- Semmel- oder Serviettenknödel, Kartoffelknödel
- Auflaufpfanne

416.2 Zubereitung

- Schweinefleisch am Fett quadratisch einschneiden
- Schweinefleisch mit Pfeffer, Salz und Kümmel einreiben
- Rinds- oder Gemüsesuppe zubereiten
- Schweinefleisch und Gemüse in die Auflaufpfanne legen. Optimal hier ist eine Eisenpfanne. Die Fettschicht nach oben. Ein wenig von der Suppe darübergießen.
- Rohr vorwärmen auf ca. 220 °C
- Pfanne ins Rohr. Ca. 1-2 Stunden braten lassen. Immer wieder (ca. alle 20 Min.) mit eigenem Saft, bzw. Suppe übergießen, um ein Austrocknen des Fleisches zu vermeiden.
- Kurz vor Ende noch ein wenig Bier (1/8 Liter) dazu

416.3 Tipps/Anmerkungen

- Je länger im Backofen, desto besser. Allerdings sollte man darauf achten, immer genug Flüssigkeit (Suppe) darüber zu gießen
- Es ist immer besser dafür zu sorgen, dass etwas von der Sauce übrig bleibt. Diese schmeckt (genauso wie der Schweinsbraten selbst) auch kalt und mit Brot sehr gut

Erfasst von: Generator, am 14.01.2005

SCHWEINSBRATEN¹ SCHWEINSBRATEN² SCHWEINSBRATEN³

EN:COOKBOOK:SCHWEINSBRATEN⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BRATENREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Bratenrezepte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEINEFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schweinefleischrezepte)
4 [HTTP://EN.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/COOKBOOK%3ASCHWEINSBRATEN](http://en.wikibooks.org/wiki/Cookbook%3ASchweinsbraten)

417 Schwämmchen

Druckversion

Portionen: f. 5-7 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3352

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Schwämmchen

Schwämmchen sind am ehesten als Nudelgericht zu umschreiben. Es ist ein Rezept von meiner Mutter. Da sie gebürtige Koblenzerin war, gehe ich davon aus, dass das Rezept aus dem Gebiet stammt. Es ist ein einfaches, aber schnell zubereitetes und - wie ich finde - gut schmeckendes Gericht. Ich vermute, dass der Begriff Schwämmchen von der Form herrührt, die sich bei der Zubereitung ergibt.

417.1 Zutaten

- 700 g Mehl
- 150 ml Milch
- 450 ml. Wasser
- 2 Eier
- 1 TL Salz

417.2 Zubereitung

- Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. Der Teig sollte von der Konsistenz so sein, dass er leicht zäh vom Löffel fließt.
- In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum kochen bringen
- Den Teig mit einem Esslöffel portionsweise in das kochende Wasser gleiten lassen

- Nach wenigen Minuten sollten die Schwämmchen an der Oberfläche schwimmen und können mit einer Schöpfkelle entnommen werden

417.3 Variationen

- Mit wenig oder gar keinem Salz zubereitet eignen sie sich gut als Beigabe zu Obstsalat
- Als Käseschwämmchen eine Schicht Schwämmchen in eine Schüssel geben, Reibekäse (je nach Geschmack z.B. Emmentaler) darübergeben und mit einer weiteren Schicht Schwämmchen auffüllen. Abschließend nochmals eine Lage Reibekäse und in Butter gedünstete Zwiebelstücke darüber.
- Eine weitere Variante ist zum Abschluß Blattspinat und Blauschimmelkäse darüberzugeben. Das ganze vielleicht nochmal kurz im Backofen oder der Mikrowelle erhitzen, damit der Käse verläuft

Erfasst von: --HAJORENNER¹ 19:46, 31. Jan. 2010 (CET)xyz, am 01.01.1999

SCHWÄMMCHEN² SCHWÄMMCHEN³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AHAJORENNER](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AHAJORENNER)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

418 Schüttelbrot

Schüttelbrot ist ein dünnes, haltbares Fladenbrot aus Südtirol mit einer speziellen Würzung. Es ist der typische Begleiter zu Südtiroler Speck.

418.1 Zutaten für 20 Stück

- 250 g Weizenmehl
- 250 g Roggenmehl
- 100 g Roggenschrot (mittel ausgemahlen)
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 1/8 l Buttermilch
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 1 Ei
- 1/4 TL Salz
- 1/2 TL Kümmel
- 1/2 TL Korianderkörner
- 1/2 TL Bockshornklee
- 1/2 TL Anis und Fenchelsaat
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Kleie für das Backblech

418.2 Zubereitung

Mehl und Schrot in einer Schüssel mischen und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Die zerbröselte Hefe in 1/4 l lauwarmem Wasser mit dem Zucker auflösen und in die Vertiefung geben, etwas Mehl dabei unterrühren.

Salz und Gewürze vermischen und grob mörsern. Zusammen mit der Buttermilch, Öl und dem Ei zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig mit Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen.

Den Teig kräftig durchkneten und in 20 Portionen teilen, von Hand etwa 5 mm dicke Fladen flach schütteln. Die Fladen auf mit Kleie bestreute Backbleche legen. Teigoberfläche mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Fladen noch einmal abgedeckt etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Teigfladen im Backofen bei 210 °C etwa 10 Minuten backen. Nach dem Backen luftig aufbewahren, bis sie getrocknet sind.

SCHÜTTELBROT¹ SCHÜTTELBROT²

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BROT%20UND%20BR%
F6TCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Brot%20und%20Br%2F6tchen)

419 Schüttelgurken

5 Salatgurken schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben

- 40g Salz
- 100g Zucker
- 1/4 Liter Essig (guter Bautzner)
- 1/2 Packung Senfkörner
- 2 - 3 Zwiebeln in Ringe geschnitten dazu geben
- 5 Lorbeerblätter
- 10 Pimentkörner
- Pfeffer nach Geschmack

Wenn man eine gute Gurkenschüssel hat - also mit Deckel - muss man kräftig schütteln anstatt zu rühren. Dann gut durchrühren und ab in den Kühlschrank. Öfters nachschauen und gut durchrühren. Können am nächsten Tag gegessen werden.

SCHÜTTELGURKEN¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

420 Schuettelkuchen

Druckversion

Kategorie:	GEBÄCK UND KUCHEN ¹
Portionen:	8
Menge:	?
Zubereitungszeit:	ca. 30 min.
Zeit bis Servierung:	ca. 60 min.

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3353

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Benötigtes Zubehör

Eine verschließbare Rührschüssel

Der **Schüttelkuchen** ist ein schnell zubereiteter Kuchen mit Paradiescreme und Pfirsichen. Er schmeckt frisch und fruchtig und ist schnell zubereitet.

420.1 Zutaten

- Biskuitboden, fertig zu kaufen
- 2 Dosen Mandarinen
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Becher Schlagsahne

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AGEB%e4ck%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AGeb%e4ck%20und%20kuchen)

- 2 Päckchen Paradiescreme (1 Vanille, 1 Zitrone)

420.2 Zubereitung

- Sahne, Sahnesteif und Paradiescreme mit einereinhalb Dosen Mandarinen in eine verschließbare Schüssel geben, diese fest verschließen und ein paar mal kräftig schütteln!
- Die Masse, auf dem Tortenboden verteilen und garnieren.
- Anschließend 20-30 Min. in den Kühlschrank und dann Bon Appetit.

420.3 Tipps/Anmerkungen

- Alternativ schmeckt Puddingcreme sicher ebensogut.
- Statt der Mandarinen kann auch eine Dose Pfirsiche od. Ananas verwendet werden.
- Schokogeschmack und Birnen statt Paradiescreme und Pfirsich bieten auch ein nette Komposition.

Erfasst von: THORSTEN ALGE², am 25.11.2007

SCHÜTTELKUCHEN³ SCHÜTTELKUCHEN⁴ SCHÜTTELKUCHEN⁵

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ATHORSTEN.ALGE](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AThorsten.Alge)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20TORTEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Torten)

421 Scottish Crumpets

Druckversion

Portionen: 4 - 6 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3361

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Scottish Crumpets

Im Gegensatz zum englischen Crumpet ist der "Scottish Crumpet" eher dünn und vergleichbar mit einem Pfannkuchen, aber damit auch dem Original des 17. Jh. näher.

421.1 Zutaten

- 1 Essloeffel Zucker oder Honig
- 250 gr. Mehl
- 1 großes Ei
- 375 ml Milch
- 3 Teeloeffel Backpulver

421.2 Zubereitung

- Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung drücken.
- Das Ei, den Zucker oder Honig und die Milch verrühren
- Die Flüssigkeit in die Mitte der Schüssel geben und alles miteinander gleichmäßig vermengen, aber nicht "schlagen".

- Löffelweise in eine heiße Pfanne geben. Den Teig gleichmäßig in einer heißen, gefetteten Pfanne verteilen.
- 1 - 2 min. auf jeder Seite backen. Die Crumpets sollten leicht braun sein. In einem Tuch aufbewahren und warm servieren.

421.3 Tipps/Anmerkungen

- "Scottish Crumpets" sind von ihrer Konsistenz her flüssiger als "Scottish Pancakes".
- "Scottish Crumpets" werden zusammengerollt gegessen.
- Crumpets with prunes and cream.

Erfasst von: Columbandenairn, am 17.09.2004

SCOTTISH CRUMPETS¹ SCOTTISH CRUMPETS² SCOTTISH CRUMPETS³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHOTTISCHE%20K%FCcCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schottische%20K%FCcche)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIER-%20UND%20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Eier-%20und%20Mehlspeisen)

422 Selleriesalat

Überblick

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

Schwierigkeitsgrad:

? Personen

?? kcal/?? kJ

? Minuten



Abb. 3369: Leicht



Abb. 3370: Problemlos



Abb. 3371: Mittel



Abb. 3372: Schwierig



Abb. 3373: Die hohe Kunst

Selleriesalat (-schnitteln)

422.1 Zutaten

- 500 g Sellerie
- 1 $\frac{1}{2}$ l Wasser
- 2 EL Essig/ 2 Zitronen pur frisch pressen
- 1 TL Öl
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Zucker oder je nach Geschmack 1 - 2 TL Akazienhonig

422.2 Zubereitung

Sellerieknolle gut reinigen und schälen. In dünne Scheiben schneiden, dann in Streifen und in Stücke kürzen wie Ananas.

1 $\frac{1}{2}$ l Wasser mit knappen $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz zu kochen bringen. Geschnitzelten Sellerie ca. 8 – 10 Min. garen. (Gabelprobe wie bei Salzkartoffeln)

Abschließend mit einer Marinade aus 2 Esslöffeln Essig oder dem Saft 2-er Zitronen, (einem Teelöffel Öl je nach Geschmack), 1 Messerspitze Salz, 1 knapp gestrichen Teelöffel schwarzen Pfeffer und 1 gestrichenen Teelöffel Zucker (oder 2 Teelöffel Akazienhonig) (je nach Geschmack etwas mehr je nach Ergiebigkeit der Zitrone – nicht süß, sondern anregend) übergießen.

Umrühren, ziehen lassen, fertig.

SELLERIESALAT¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

423 Semmelknödel

Druckversion

Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 45–60 Minuten

Schwierigkeitsgrad:

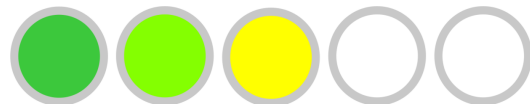


Abb. 3381

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Semmelknödel sind eine Spezialität der süddeutschen, österreichischen und böhmischen Küche. Die Knödel aus Brötchen (Semmeln), Eiern und Milch werden als Beilage zu Gerichten wie SCHWEINSBRATEN¹, SAUREM LÜNGERL² oder PILZEN IN SAHNESAUCE³ serviert. Sie ähneln den BÖHMISCHEN SERVIETTENKNÖDELN⁴, sind aber anders geformt und von würzigerem Geschmack.

Zur Schreibweise *Semmelknödeln* siehe DORT⁵.

423.1 Zutaten

- 8 Semmeln vom Vortag
- 1/4 Liter Milch (eventuell etwas mehr)
- 1 kleine Zwiebel
- Petersilie
- etwas Butter
- Muskat

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SCHWEINEBRATEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Schweinebraten)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SAURER%20L%FCNGERL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Saurer%20L%C3%BCNGERL)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20PILZE%20IN%20SAHNESAUCE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Pilze%20in%20Sahnesauce)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20B%F6HMISCHE%20SERVIETTENKN%F6DEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20B%F6Hmische%20serviettenkn%F6del)

⁵ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SEMMELNKN%F6DEL%23%201ESEMMELNKN%F6DELN%20%1C](http://de.wikipedia.org/wiki/Semmelkn%F6del%23%201Esemmelknkn%F6deln%201C)

- Salz
- Pfeffer

423.2 Werkzeuge

- große Schüssel
- (kleine) Pfanne
- großen Topf
- Schneidebrett
- Messer
- eventuell Schaumlöffel oder einen großen Löffel zum Entnehmen der Knödeln aus dem heißen Wasser

423.3 Zubereitung

- Die alten Semmeln in dünne Scheiben schneiden. Diese Semmelscheiben in eine große Schüssel geben.
- Die Milch etwas erwärmen und über die Semmelscheiben in der Schüssel gießen und diese 20 Minuten einweichen lassen
- Zwiebel und Petersilie fein hacken
- In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen und die in feine Würfel geschnittene Zwiebel darin glasig andünsten, nicht braten!
- Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
- Muskat, Salz, Pfeffer und die feingehackte Petersilie dazugeben.
- Das ganze mit den Händen gut durchkneten.
- Die Zwiebel mit dazugeben und nochmals durchkneten. **ACHTUNG!** Verbrennungsgefahr durch das heiße Fett. Eventuell mit einem großen Löffel oder ähnlichen vormischen.
- Mit den Händen Knödel formen. Evtl. die Hände nass machen, dann lassen sich leichter die Knödel formen. Die Knödel nicht zu groß formen, es sollten etwa 6–8 Stück geformt werden.
- Einen großen Topf mit Wasser und Salz heiß machen. Das Wasser leicht zum Köcheln bringen. Nicht zu viel Wasser in den Topf geben, da die Knödeln Platz brauchen, sie sollen aber frei schwimmen.
- Die Knödeln etwa 20 Minuten lang im heißen Wasser ziehen lassen. Das Wasser sollte allerhöchstens leicht köcheln.

423.4 Tipps/Anmerkungen

- In vielen Knödelrezepten wird fälschlicherweise die Verwendung von Eiern in der Knödelmasse beschrieben. Das ist fachlich nicht korrekt, gibt aber den Knödeln mehr Festigkeit, eine Art Zerfallsversicherung für Anfänger. Da bei Semmelknödeln aber i.d.R. kein Mehl zugegeben wird, ist das Ei für die Bindung notwendig.
- Keine zu alten Semmeln verwenden!

- Die richtige Menge Milch hängt von der Trockenheit der Semmeln ab. Knödelmasse darf nicht zu feucht sein, aber auch nicht zu trocken. Auf gar keinen Fall sollte man Wasser bzw. Milch auspressen können. Sollte das der Fall sein, dann war es eindeutig zu viel!
- Mit etwas Mehl kann die etwas zu feucht geratene Knödelmasse gebunden werden.
- Im Knödel sollen schließend noch kleine Teile der Semmel zu erkennen sein. Die Knödelmasse daher nicht komplett durchmatschen oder gar mit dem Elektrorührer drangehen.
- Nachdem die Knödeln aus dem Wasser genommen worden sind, nicht sofort servieren. Etwas ruhen lassen, dann bilden sich die von der Oberfläche wegstehenden schwammig gewordenen Stücke zurück.

423.5 Varianten

- **Speckknödel** Es kommen zusätzlich etwa 125 Gramm Speck hinzu. Den Speck anbraten. Zum Dünsten der Zwiebel kann das ausgelassene Fett des Specks verwendet werden, es wird keine Butter mehr benötigt.
- Statt Semmeln Laugenbrezen verwenden, dann hat man **Brezenknödel**

423.6 Wenn etwas übrig bleibt

Übriggebliebene Semmelknödel vom Vortag werden als **Geröstete Knödel** in Scheiben geschnitten, in der Pfanne knusprig gebraten und zum Beispiel mit Spiegelei und Salat gereicht. Sie können auch mit Ei gemeinsam in einer Pfanne gebraten sein. **Saure Semmelknödel** werden kalt mit Zwiebeln, Essig und Öl, Salz und Pfeffer zubereitet.

423.7 Gerichte

Semmelknödel sind eine Beilage, können aber auch als Hauptgericht verwendet werden, z.B.:

- Semmelknödel mit Pilzen in Sahnesoße

Bon Appetit

Erfasst von: --ANDREASH⁶ 3. Jul 2005 19:19 (UTC), am 03.07.2004

KATEGORIE:KOCHBUCH/ BEILAGE⁷ SEMMELKNÖDEL⁸

⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AANDREASH](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AandreasH)

⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BEILAGE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Beilage)

⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

424 Shortbread

Überblick

Rezeptmenge für:

4 Personen

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

ca. 40 Minuten (plus 30 Minuten Kühlzeit)

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3396: Problemlos

Shortbread

6:4:2 (oder 3:2:1) - so lautet das Geheimnis für ein einfaches schottisches Gebäck, das dort an keiner Teetafel fehlt. Sechs (oder drei) Teile Mehl, vier (oder zwei) Teile Butter und zwei (oder ein) Teile Zucker. Es gibt Shortbread zwar zu kaufen. Trotzdem sollten Sie es einmal selber probieren.



Abb. 3397: Scottish Shortbread

424.1 Zutaten

- 180 g Weizenmehl
- 120 g gesalzene Butter (oder Butter und eine gute Prise Salz, etwa 1/4 Teelöffel)
- 60 g Zucker (keinen Rohrzucker!)
- Etwas Kristallzucker zum Bestreuen

424.2 Zubereitung

- den Zucker und die auf Zimmertemperatur gebrachte Butter auf einem Brett miteinander kneten.
- das Mehl in eine Ecke des Brettes sieben.
- nun das Mehl portionsweise unter die Zucker-Buttermasse mischen, bis ein geschmeidiger, nicht zu fester Teig entsteht. Sie können mehr Mehl zufügen - sollten aber beachten, dass der Teig geschmeidig bleiben sollte.
- Teig nun 30 Minuten im Kühlschrank auskühlen lassen.
- den Teig ca. 1 cm dick ausrollen und in sogenannte "Fingers" (Rechtecke) schneiden.
- oder als "Round Shortbread" in einer runden Form (z. B. Springform) geben, einfetten und acht Teile markieren (nicht einschneiden)
- vor dem Backen sollten Sie das Shortbread mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- in den mittleren Teil des Ofens schieben.
- die Backzeit hängt von der Dicke des Teiges ab (je dicker, desto länger die Backzeit, desto kräftiger aber auch das Aroma). Shortbread ist fertig, wenn eine helle goldgelbe Färbung erreicht ist. Ein guter Mittelwert ist 30 Minuten bei maximal 150 Grad (Heißluft).
- aus dem Ofen nehmen und sofort mit Kristallzucker bestreuen oder die noch heißen Shortbreads in Kristallzucker wenden. Danach abkühlen lassen. Guten Appetit! :-)

424.3 Tipps/Anmerkungen

- Achten Sie auf die Temperatur und die Dicke des Teiges. Ist die Temperatur zu niedrig (unter 120 Grad), wird das Shortbread nicht goldgelb, sondern kann eine eher ungesund wirkende graue Färbung erhalten. Ist die Temperatur zu hoch, kann der Teig in der Mitte des Shortbread noch nicht gebacken sein, obgleich die goldgelbe Farbe vorhanden ist.
- Geben Sie nicht auf, wenn das Ergebnis beim ersten Mal nicht so ist, wie Sie es erwartet haben. Wie viele Dinge beim Kochen und Backen, so beruht auch die Herstellung eines guten Shortbread auf Erfahrung. Es ist noch kein Bäcker vom Himmel gefallen.
- Auch die Menge des Salzes ist erprobungsabhängig. Erst durch das Salz bekommt das Shortbread diesen angenehmen Geschmack zwischen süß und leicht salzig. Durch das Salz wird zudem die Süße noch verstärkt.

SHORTBREAD¹ SHORTBREAD² SHORTBREAD³ SHORTBREAD⁴

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20ck)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHOTTISCHE%20K%20CCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schottische%20K%20Cche)

425 Soja-Mango Creme

Soja Mango Creme

Rezept für eine Soja-Mango Creme aus rein veganen Zutaten.

425.1 Zutaten

- 1/4 - 1/2 Schüssel Mangosaft
- 1/2 - 3/4 Schüssel Sojamilch (Pur: ohne Salz, Zucker und Aroma)
- Zitronensaft (1-3 Zitronen)
- Zucker nach Geschmack (nicht unbedingt nötig da Mangosaft sehr süß)
- Minzblätter zur Dekoration

425.2 Zubereitung

- Mangosaft in die Schüssel füllen
- Sojamilch hinzugeben
- etwas Zitronensaft hinzugeben und umrühren. (dabei gerinnt die Sojamilch)
- Solange Zitronensaft unter Rühren hinzufügen bis alle Milch geronnen ist.
- Geronnene Masse durch ein Tuch, sehr feines Sieb o.ä. abtropfen lassen.
- Mangocreme in eine Schüssel füllen, nach Bedarf Zucker unterrühren und mit Minzblättern garnieren.

425.3 Tipps/Anmerkungen

- Man kann die abgetropfte Flüssigkeit auch auffangen und wie Fruchtmolke trinken.
- Beim abtropfen per Sieb sehr vorsichtig sein damit nicht zuviel Creme verloren geht.
- Je länger man abtropfen lässt desto fester wird die Creme

Erfasst von: ck, am 17.04.2008

SOJA-MANGO CREME¹ SOJA-MANGO CREME² SOJA-MANGO CREME³
EN:COOKBOOK:%C3%98LLEBR%C3%B8D⁴ NL:KOOKBOEK/%C3%98LLEBR%C3%B8D⁵

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)
4 [HTTP://EN.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/COOKBOOK%3A%25C3%2598LLEBR%25C3%25B8D](http://en.wikibooks.org/wiki/Cookbook%3A%25C3%2598LLEBR%25C3%25B8D)
5 [HTTP://NL.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOOKBOEK%2F%25C3%2598LLEBR%25C3%25B8D](http://nl.wikibooks.org/wiki/Kookboek%2F%25C3%2598LLEBR%25C3%25B8D)

426 Sonneberger Klöße

426.1 SONNEBERGER KLÖSSE¹ nach Sonneberger Hausrezept

426.1.1 Zutaten:

4 kg Kartoffeln, 40 g Salz, 5 Scheiben festes Weißbrot oder 2 feste Brötchen, Butter.

426.1.2 Zubereitung:

Ungefähr ein Drittel der geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden und in ca. 1 l Wasser unter Zugabe von 20 g Salz zu einem flüssigen Kartoffelbrei verkochen (Nicht anbrennen lassen!). Die restlichen geschälten Kartoffeln in eine Schüssel mit etwas kaltem bis lauwarmem Wasser reiben (Das Reiben muss schnell erfolgen, damit die Kartoffeln sich nicht rotbraun verfärben!). Die geriebenen rohen Kartoffeln in ein Leinentuch oder besser in ein reißfestes feinporiges Leinensäckchen geben. Das gefüllte Säckchen kurz wässern, von Hand gut AUSWRINGEN² und danach mit der Kloßpresse das Wasser **vollständig** auspressen. (Wer das Wasser auffängt, erhält die sich darin niederschlagende Karoffelstärke zur beliebigen Verwendung.)

Die trockenen, mehlartigen Kartoffelreiber dem Säckchen entnehmen, in eine geräumige Schüssel geben und von Hand etwas auflockern. (Der flüssige Kartoffelbrei sollte jetzt schon kochend zur Weiterverarbeitung bereitstehen, da sich bei einer längeren Wartezeit die Reiber verfärben und der spätere Kloßteig - ohne an Geschmack zu verlieren - grau und unansehnlich wird!)

Die Reiber in der Schüssel mit dem flüssigen, kochendheißen Kartoffelbrei übergießen, das heißt in zwei bis drei Etappen brühen, und alles mit einem großen, stabilen Quirl verrühren und schlagen bis ein sich ziehender und sich von der Schüsselwand lösender, **reiberfreier** Kloßteig vorliegt. Während des Rührens und Schlagens kann der Kloßteig mit Salz noch nachgewürzt und abgeschmeckt werden. Der fertige Teig ist weich, leicht klebrig, gut formbar und schmeckt schon sehr gut. (War der Kartoffelbrei zum Brühen nicht heiß genug, dann finden sich im Kloßteig noch Reiberreste und der Sonneberger Experte wendet sich mit Grausen ab!)

Vor der Teigzubereitung das Weißbrot oder die Brötchen in kleine Würfel schneiden, die Butter in der Pfanne zerlassen und das gewürfelte Weißbrot darin rösten und bräunen. Aus dem

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SONNEBERGER%20KL%F6%DFE](http://de.wikipedia.org/wiki/Sonneberger%20Kl%F6%DFE)

² [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/AUSWRINGEN](http://de.wikipedia.org/wiki/Auswringen)

Kartoffelteig mit nassen Händen Klöße formen, dabei je 4 bis 6 Weißbrotwürfel in die Kloßmitte geben. Die Klöße in einen großen Topf mit 4 l heißem, keinesfalls kochendem Wasser einlegen und bei leichter Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Danach alle Klöße aus dem heißen Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und in einer Schüssel servieren.

Die Kloßmenge sollte für vier bis fünf Personen ausreichen. Bleiben ausnahmsweise mal Klöße übrig, dann werden sie später kalt in Scheiben geschnitten und in der Pfanne geröstet zu einer neuen Mahlzeit gereicht.

426.2 Rezept aus dem Kochbuch der Hedwig Kost

Die 1887³ gegründete Kochschule der Hedwig Kost gibt es nicht mehr. Ihr traditionelles Kloßrezept ist mit einigen Arbeitserleichterungen heute noch gültig.

426.2.1 Man nehme:

"9,5 Pfd. rohe, geschälte Kartoffeln (6 Pfd. davon zum Reiben, 3,5 Pfd. zum Brei), 2 Semmeln zu Bröckchen, 30 g Butter, 40 g Salz, 1 l Wasser, 20 g Salz zum Brei, 4 bis 5 l Kochwasser. Die Reibekartoffeln werden schnell in lauwarmes Wasser gerieben, dann mit lauwarmem Wasser zweimal abgewässert und im Sack durch die Presse vollständig trocken ausgepresst. Die Semmeln werden kleingeschnitten und die Bröckchen in Butter geröstet. Die Breikartoffeln werden mit kaltem Wasser und Salz aufgesetzt, weichgekocht und mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Brei gestampft. Den fertigen Brei bringt man zum starken Kochen, während man die Kartoffeln aus der Presse nimmt und mit dem abgewässerten Kartoffelmehl und 40 g Salz in einer Schüssel mit den Händen verreibt. Dann wird die Masse mit dem sprudelnd kochenden Brei in drei Absätzen überbrüht und unter Stampfen mit einem großen Quirl zu einem glatten Teig verarbeitet. Man formt die etwa 18 Klöße mit nassen Händen, füllt sie mit Brötchen und gibt sie in heißes Wasser, in dem sie 10 Minuten ziehen, nicht kochen dürfen."

426.3 Rezepte aus Effelder

(Die nachfolgenden beiden Kloßarten gehören zu den so genannten 'Halbseidenen und sind keine typischen Sonneberger Klöße!)

Die Pfarrei der Gemeinde EFFELDER⁴ (Landkreis Sonneberg) verfügt über zwei alte Kloßrezepte in einer Handschrift aus den Jahren 1808⁵-1814⁶. Sie haben im Original folgenden Wortlaut:

3 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/1887](http://de.wikipedia.org/wiki/1887)

4 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/EFFELDER](http://de.wikipedia.org/wiki/Effelder)

5 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/1808](http://de.wikipedia.org/wiki/1808)

6 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/1814](http://de.wikipedia.org/wiki/1814)

"Die Glöße sind von zweierlei Art. Eine Art wird von gesottenen, dann geschälten und geriebenen Erdäpfeln gemacht, in welche man geröstete Semmelbröckchen knetet, und sie entweder in einem Ribes (eine Art Auflaufform) backt, oder wenn sie mit etwas Mehl vermischt sind, wie andere Glöße in einem Tiegel kocht.

Die zweite Art, welche die gewöhnlichste ist, und mit Fleisch gezeßen als Sonntagseßen betrachtet wird, besteht darin, daß man, wie beim Tetsch (roher Kartoffelbrei zur Herstellung von "Däitscher", altes Thüringer Hausrezept für in der Herdröhre gebackenen rohen Kartoffelbrei), die geschälten rohen Erdäpfel auf einem Reibeeisen, klein reibt, dann die Maße in einem Sack thut und mehr malen frisch Waßer darauf schüttet, das man in einen Kübel ablaufen läßt, und endlich die so durchgewäßerte Maße so sehr möglich ausdrückt. Da von diesem Ausdrücken zum Theil die Güte der Glöße abhängt, so hat man eigene Kartoffelpressen, die im Großen wie Citronenpressen geformt sind, zwischen deren Blätter der Erdäpfelsack gelegt, und alles wäßrige rein ausgedrückt. Diese trockene Maße wird nun mit einem dünnen Brei von Mehl, oder Gries oder Hirse oder Heisel (Buchweizen), je nachdem man das eine oder andere hat, zu einer Glößmasse angemacht und wie andere Glöße geformt und gekocht. Wer die besonders gut haben will, reißt sie beim Anrichten auf, übergießt sie mit heißer Butter. In dem abgelassenen Waßer, das man sorgfältig aufhebt, setzt sich eine feine Maße, welche man, nach abgeschüttetem Waßer, heraus nimmt, und zum Gebrauch am Ofen oder an der Sonnenhitze trocknet. Dieß ist die Erdapfelstärke, die zwar zum Stärken der Wäsche nicht viel taugt, weil sie nicht hält, und auch das Weißzeug roth macht, aber, zu Mehl zerrieben, zum feinsten Backwerk, selbst zu Torten gebraucht werden kann. All diese Zubereitungen sind jetzt bei Reichen sowohl als Armen eingeführt, und nur, daß jene mehr Butter und Eier dazu nehmen, als diese können."

426.4 Rezept von HUTSCHI⁷

Zwei Drittel rohe Kartoffeln reiben und auspressen. Die Kartoffelstärke im ausgepressten Wasser absetzen lassen, das Wasser später abgießen. Den Schaab mit der Kartoffelstärke verkneten und etwas Salz zugeben. Parallel dazu ein Drittel Kartoffeln weichkochen lassen zu einem Brei. Zusammen mit dem Kochwasser auf der Flamme zu Brei verrühren und kochend in drei bis vier kleineren Mengen über den Schaab gießen und sofort unterrühren. Das nennt man "Brühen". Durch das Brühen entsteht ein heißer, gut formbarer Kloßteig. Klöße formen, dabei geröstete Weißbrotwürfel einlegen. (Vor dem Formen jedes Kloßes spült man kurz die Hände unter kaltem Wasser ab.) Die Klöße in siedendes Wasser geben und die Klöße darin schwimmen lassen, nicht kochen lassen, nur ziehen. Wenn die Klöße fertig sind, steigen sie nach oben. Mit einem Kloßlöffel herausnehmen und das Wasser abtropfen lassen.

SONNEBERGER KLÖSSE⁸ SONNEBERGER KLÖSSE⁹ SONNEBERGER KLÖSSE¹⁰ SONNEBERGER KLÖSSE¹¹

⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aaw%3Abenutzer%3Ahutschi](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aaw%3Abenutzer%3Ahutschi)

⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKochbuch%2F%20Beilage](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Beilage)

⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

¹⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKochbuch%2F%20Kartoffelgerichte](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Kartoffelgerichte)

¹¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20Kfcche](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20Kfcche)

427 Sonntagsstuten (Weck)

Sonntagsstuten ist ein wohlschmeckender, süßer Weck. Das Rezept (für einen Weck) ist einfach nachzubacken und gelingt sicher.

427.1 Zutaten

- 40 g Hefe
- 250 ml Milch (lauwarm)
- 50 g Butter
- 1 Esslöffel Rohrzucker
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Meersalz
- 1 Ei
- 500 g Weizenmehl (Typ 550)
- 200 g Weinbeeren (Rosinen)
- 1 Eigelb
- 2 Esslöffel Milch

427.2 Zubereitung

- Die Hefe mit etwas Milch glattrühren. Butter in der restlichen Milch auflösen und zur Hefe geben.
- Rohrzucker, Salz und Ei dazugeben und verrühren.
- Mehl und Weinbeeren (Rosinen) mit dem Milchgemisch 5 – 10 Minuten kräftig durchkneten und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Danach erneut kräftig durchkneten. Laib oder Zopf formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen bzw. in eine Kastenform geben (je nachdem wie man es möchte) und mit Eigelbmilch (Eigelb und zwei Esslöffel Milch verrühren) bestreichen. Anschließend wieder 15 Minuten gehen lassen.
- Bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

427.3 Varianten

Statt Weinbeeren (Rosinen) können auch 100 oder 200 g getrocknete Sauer- oder Süßkirschen, gehackte Mandeln oder Haselnusskerne in den Teig eingearbeitet werden.

427.4 Tipp

Als Tipp, man kann eine Schale mit kochendem Wasser mit in den Backofen stellen.

Erfasst von: INSELFÄHRER¹, am 01.07.2006

SONNTAGSSTUTEN (WECK)² SONNTAGSSTUTEN (WECK)³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AINSELFÄHRER](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AInselfahrer)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

428 Spagetti Bolognese

Druckversion

Kategorie: KOCHBUCH/ NUDELGERICHTE¹

Portionen: 4

Zubereitungszeit: 45 min.

Zeit bis Servierung: 1 h

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3405

Nährwerte je 100 Gramm

Brennwert: 795 kcal, 3330 kj

Kohlenhydrate: 82 g

Eiweiß: 37 g

Fett: 34 g

Hinweise

Vegetarisch: Nein

Alkohol: Nein

Spagetti Bolognese sind neben Pizza wohl das bekannteste italienische Gericht in Deutschland. Ursprünglich einfache Italienische Hausmannskost erfreut sich das Gericht in unserem Lande größter Beliebtheit. Es ist einfach zuzubereiten und begeistert Jung und Alt im Geschmack.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

428.1 Zutaten

- 75 g durchwachsenen Speck
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- 300 g Hackfleisch
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 125 ml trockener Weißwein
- 200 ml Rinderbrühe
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 500 g Spaghetti

428.2 Zubereitung

Den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Zunächst den Speck in der heißen Butter anbraten und die Zwiebeln hinzugeben. Die Spagetti nach Anleitung im Salzwasser garen. Wenn die Zwiebeln glasig werden, das Hackfleisch dazugeben und mit einem Spatel zerkleinern. Das ganze nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen und den Weißwein hinzugeben und ca. 20 min. köcheln lassen.

428.3 Tipps/Anmerkungen

- Zum Anrichten macht sich ein Basilikumblatt gut
- Passend dazu einen TOMATEN-MOZZARELLA SALAT²
- Ein gut gekühlter Weißwein oder ein leichter Rose passen hervorragend dazu

Erfasst von: Thorsten Alge, am 02.01.2008

SPAGETTI BOLOGNESE³ SPAGETTI BOLOGNESE⁴ SPAGETTI BOLOGNESE⁵

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20TOMATEN-MOZZARELLA%20SALAT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Tomaten-Mozzarella%20Salat)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCHE)

429 Spaghetti aglio e olio



Abb. 3414: Spaghetti aglio olio e peperoncino

429.1 Zutaten pro Person

- 100–150 g Spaghetti
- Olivenöl (gute Qualität)
- 1–2 Knoblauchzehen
- Schwarzer Pfeffer
- glatte Petersilie

optional:

- 1–2 getrocknete Peperoncini (Chilischoten)
- Butter

429.2 Zubereitung

- Nudeln in reichlich stark gesalzenem Wasser sprudelnd bissfest kochen

Währenddessen:

- Knoblauchzehen schälen und durch einen Schlag mit dem Handballen leicht zerquetschen
- Petersilie hacken
- In einer Pfanne reichlich Olivenöl (2–3 mm hoch) erhitzen, den Knoblauch solange darin anbraten, bis er eine goldgelbe bis goldbraune Farbe annimmt. Je dunkler die Farbe, desto herber der Geschmack
- Knoblauch aus dem Öl entfernen
- Die fertigen Nudeln abgießen und in die Pfanne mit dem Olivenöl geben.
- Kräftig mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, alles vermischen und mit Petersilie bestreut servieren

Varianten:

- Mit dem Knoblauch auch Peperoncini anbraten
- Für einen kräftigeren Geschmack den Knoblauch vorher klein schneiden, die Peperoncini zerbröseln und beides im Öl belassen
- Gegen Ende die gehackte Petersilie ins Öl geben und kurz frittieren
- Gegen Ende etwas Butter ins Öl geben

Anmerkung: Spaghetti aglio e olio werden in der Regel ohne Käse serviert.

Achtung: Der Sortierungsschlüssel „Spaghetti aglio e olio“ überschreibt den vorher verwendeten Schlüssel „Salsa mexicana“. KATEGORIE:KOCHBUCH/ NUDELGERICHTE¹
KATEGORIE:KOCHBUCH/ ITALIENISCHE KÜCHE² KATEGORIE:KOCHBUCH/ ALLE REZEPTE³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20italienische%20k%C3)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20alle%20rezepte)

430 Spaghetti alla carbonara

Spaghetti alla carbonara

Ein Nudelgericht aus Latium. Der Legende nach bereiteten es ursprünglich Köhler (Carbonai) im Apennin mit Penne, Speck und Pecorino zu. Vermutlich entstand das Gericht aber erst nach 1944 und der Einnahme Roms durch die Alliierten auf Basis von Bacon und Eipulver aus den Rationen US-amerikanischer Soldaten. Vorher ist die Existenz des Gerichts nicht belegt. Beachte auch den WIKIPEDIA-ARTIKEL¹ dazu.

430.1 Zutaten pro Person

- 100 g Spaghetti (oder Penne oder eine andere getrocknete Nudelsorte)
- 1/2 Tasse Bauchspeck (möglichst luftgetrocknet, z. B. Pancetta)
- 1 Ei
- je 1/4 Tasse Pecorino romano und Parmesan, gemischt
- etwas Butter oder Olivenöl
- etwas Knoblauch (nach Geschmack)
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

430.2 Zubereitung

- Salzwasser erhitzen und Spaghetti in angegebener Zeit kochen.
- Währenddessen den Käse reiben und mit den Eiern in einer Schüssel verschlagen. Mit wenig Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Mischung muss dickflüssig, fast breiig sein. Gegebenenfalls zusätzlich Käse unterrühren.
- Speck fein würfeln oder in Scheibchen schneiden, gegebenenfalls Knoblauchzehe dazugeben, und mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten, bis er knusprig ist. Den Knoblauch entfernen.
- Sobald die Spaghetti *al dente* gekocht sind, absieben und sofort mit der Eier-Käse-Creme vermischen und den heißen Speck hinzugeben. Oder heiße Nudeln auf vorgewärmte Teller verteilen, die Eier-Käse-Mischung, den gebratenen Speck und etwas grob gemahlene Pfeffer darübergeben. Sofort servieren.
- Variante in der Zubereitung: die *al dente* gekochten Nudeln zum angebratenen Speck geben, umrühren, eine halbe Kelle vom Kochwasser der Nudeln dazu geben. Alles vom Herd nehmen, den frisch geriebenen Käse unterheben, umrühren bis es die Masse cremig ist. Die Nudeln in einen tiefen Teller geben und eine kleine Mulde in die Nudeln machen. Dorthinein kommt je nach Geschmack ein oder zwei Eigelb. Darüber noch einmal geriebenen Käse.

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SPAGHETTI_ALLA_CARONARA](http://de.wikipedia.org/wiki/Spaghetti_alla_carbonara)

Servieren. Vor dem Essen Eigelb unter die Nudeln heben. Nach Geschmack frisch gemahlene Pfeffer über das Gericht geben.

430.3 Varianten

- Als Variante kann der Speck in aromatisiertem Öl angebraten und mit wenigen EL trockenem Weisswein abgelöscht werden. Im Öl wird zunächst eine Knoblauchzehe sowie ein Lorbeerblatt angelassen, bis der Knoblauch ein helles Nussbraun angenommen hat. Knoblauch und Lorbeer aus der Pfanne nehmen, Speck zugeben und höchstens eine Minute bei mittlerer Hitze angehen lassen.
- Nur mit Eigelb statt ganzer Eier und einem Schuss Sahne wird das Gericht cremiger und milder, entspricht aber nicht mehr dem ursprünglichen Rezept.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA² SPAGHETTI ALLA CARBONARA³ SPAGHETTI ALLA CARBONARA⁴

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCche)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

431 Spaghetti alla Turiddu

Spaghetti alla Turridu ist ein italienisches Nudelgericht.

431.1 Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 400 g Tomatenfruchtfleisch
- 50 g kleine schwarze Oliven
- 1 EL Kapern
- 4 Sardellen
- 2 Essiggurken
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL geschnittener Basilikum
- Oregano
- Öl, Salz, Pfeffer

431.2 Zubereitung

- Mit etwas Öl den gehackten Knoblauch anrösten und ein bisschen Pfeffer hinzugeben
- Die geplätteten Sardellen, die gehackten Essiggurken, die Kapern und die entkernten Oliven dazugeben
- Die Tomaten hinzufügen und alles für 15 Minuten kochen lassen. Je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen
- Inzwischen die Spaghetti je nach vorgegebener Zeit *al dente* kochen und den Sugo hinzugeben
- Basilikum und Oregano darüberstreuen

431.3 Tipps/Anmerkungen

- Damit die Spaghetti nicht zu sehr aneinander kleben kann man einen Spritzer Öl hinzugeben
- Der Sugo lässt sich im Kühlschrank für längere Zeit aufbewahren
- Zum Gericht empfiehlt sich ein leichter Weißwein

SPAGHETTI ALLA TURIDDU¹ SPAGHETTI ALLA TURIDDU² SPAGHETTI ALLA TURIDDU³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCcCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20italienische%20k%FCcche)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20alle%20rezepte)

432 Spaghetti mit Hackfleisch-Chili

SPAGHETTI MIT CHILI¹ SPAGHETTI MIT CHILI² SPAGHETTI MIT HACKFLEISCH-CHILI³

432.1 Spaghetti mit Chili

Wer gerne scharf isst, der probiere einmal diese Spaghetti-Version für 4 Personen.

432.1.1 Zutaten

- 500 g Spaghetti
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 350 g Hackfleisch gemischt
- 1 Dose (400 g) Tomaten, am besten in Stücken
- 0,2 l Tomatensaft
- Tomatenmark
- 50 g Parmesankäse gerieben
- 50 g Oliven (grün und schwarz)
- Gewürze:
 - Salz
 - Pfeffer
 - Chili (Pulver oder zerkleinerte getrocknete)
 - Italienische Kräuter (Mischung)
 - Zucker

432.1.2 Zubereitung

- Spaghetti in reichlich Salzwasser (1,5 - 2l) nach Vorschrift (steht auf der Packung) garen, abgießen und abtropfen lassen.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein Würfeln
- Olivenöl (etwa 4EL) in einem Topf erhitzen
- Hackfleisch, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten
- Tomaten, Tomatensaft und Tomatenmark dazugeben und umrühren

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCche)

- ca 10 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen
- Die Sosse mit Salz, Pfeffer, Chili, Kräutern und Zucker abschmecken

432.1.3 Servieren

Spaghetti auf einem Teller mit Sosse und geriebenem Parmesankäse servieren, mit halbierten Oliven garnieren.

432.1.4 Tipps und Anmerkungen

- falls vorhanden können Basilikumblätter zum garnieren genommen werden.
- Spaghetti garen "al Dente": Wasser zum kochen bringen, Spaghetti hinzugeben und Temperatur herunterschalten, damit Wasser nur noch siedet.
- Sosse immer abschmecken, da Kräuter und Gewürze individuell angewendet werden sollen

siehe auch:

- SPAGHETTI BOLOGNESE⁴
- SPAGHETTI MIT TOMATENSOSSE⁵
- SPAGHETTI AGLIO E OLIO⁶
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA⁷

Erfasst von: NIXALSVERDRUSS⁸, am 12.04.2011

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SPAGHETTI%20BOLOGNESE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Spaghetti%20Bolognese)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SPAGHETTI%20MIT%20TOMATENS%DFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Spaghetti%20mit%20Tomatens%DFE)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SPAGHETTI%20AGLIO%20E%20OLIO](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Spaghetti%20aglio%20e%20olio)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SPAGHETTI%20ALLA%20CARBONARA](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Spaghetti%20alla%20carbonara)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AALF1958](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3Aalf1958)

433 Spaghetti mit scharfer Thunfischsoße

Spaghetti mit scharfer Thunfischsoße

Sehr lecker und unkompliziert. Die meisten Zutaten hat man eh im Haus – also ein idealer 'Standby', wenn der Kühlschrank leer und das Wetter zum Einkaufen zu eklig ist.

433.1 Zutaten

- Eine Packung Spaghetti (500 g)
- Ein Karton passierte Tomaten (500 g)
- Zwei mittelgroße Zwiebeln
- Zwei Zehen Knoblauch
- Zwei Esslöffel Olivenöl
- Zwei Dosen Thunfisch
- Einen Esslöffel Balsamico
- Einen Teelöffel gekörnte Brühe (oder 1/2 Brühwürfel)
- je 1 Teelöffel Oregano, Basilikum
- 1/3 Teelöffel Chilli
- Salz, Pfeffer
- Eine Prise Zucker

433.2 Zubereitung

- Spaghetti nach Packungsanweisung kochen
- GLEICHZEITIG
- Zwiebeln häuten und in feine Würfel schneiden in einem mittelgroßen Topf 2 Minuten anbraten
- geschälten und sehr fein gehackten Knoblauch hinzufügen und eine weitere Minute braten
- mit Balsamico ablöschen und die passierten Tomaten, abgetropften Thunfisch, Brühe, Oregano, Basilikum und Chilli hinzugeben
- umrühren und mit geschlossenem Deckel bei sehr schwacher Hitze fünf Minuten kochen
- mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken
- warm halten bis Spaghetti gar sind

433.3 Tipps/Anmerkungen

- Beim Zwiebelschälen durch den Mund atmen – dann gibt's weniger Tränen

- Mit anderen Pastasorten schmeckt's natürlich auch – Rigatoni passen besonders gut
- Wer's nicht ganz so scharf mag nimmt weniger Chilli, oder ersetzt den Chilli durch Paprika.

SPAGHETTI MIT SCHARFER THUNFISCHSOSSE¹ SPAGHETTI MIT SCHARFER THUNFISCHSOSSE²

SPAGHETTI MIT SCHARFER THUNFISCHSOSSE³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCche)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

434 Spaghetti mit Tomatensoße

Spaghetti mit Tomatensoße

Weltweit bekannt als Spaghetti Napoli (Variante mit Italienischen Kräutern). Ein schnell und leicht zuzubereitendes, aber dennoch schmackhaftes Gericht; das Lieblingsessen vieler Kinder.



Abb. 3437: Spaghetti

434.1 Zutaten

- 500 g SPAGHETTI¹
- 40 g Schinkenwürfel
- 1 Dose (400 g) Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100g Sellerie
- 1-2 Möhren
- etwas Olivenöl
- TOMATENMARK²
- geriebener PARMESANKÄSE³
- Salz, Pfeffer und etwas Zucker
- Oregano, Basilikum, Thymian und Rosmarin
- nach Geschmack 1 Lorbeerblatt zum Abschmecken verwenden

434.2 Zubereitung

- Schinkenwürfel in etwas Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze anbraten
- Zwiebel aufschneiden und glasig anbraten
- Möhren und Sellerie in kleine Würfel schneiden, hinzugeben und andünsten
- zu den zerkleinerten Dosentomaten Tomatenmark nach Geschmack zugeben, etwas einkochen und mit einem Schuß Rotwein ablöschen
- Knoblauch kleinschneiden oder pressen und zugeben
- Mit Salz und Pfeffer würzen, zusätzlich kann man die Sauce mit Zucker (oder Apfelstückchen) und Balsamico verfeinern
- Kräuter zugeben
- ca. 10 Minuten köcheln lassen und evtl. etwas Wasser nachgeben
- gesalzenes Nudelwasser aufsetzen, die Spaghetti in das kochende Nudelwasser geben und *al dente*⁴ kochen
- je nach Geschmack sollte die Soße nun entweder kleingestampft oder wie in der feinen Küche durch ein Passiersieb gepresst werden
- nochmals abschmecken und ggf. nachwürzen
- Die Soße zu den Nudeln geben und den Käse darüberstreuen

434.3 Tipps/Anmerkungen

- Knoblauch sollte man nicht mit den Zwiebeln anbraten, da Knoblauch beim Braten bitter wird.

1 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/%20SPAGHETTI](http://de.wikipedia.org/wiki/%20SPAGHETTI)

2 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/%20TOMATENMARK](http://de.wikipedia.org/wiki/%20TOMATENMARK)

3 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/%20PARMESAN](http://de.wikipedia.org/wiki/%20PARMESAN)

4 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/%20AL%20DENTE](http://de.wikipedia.org/wiki/%20AL%20DENTE)

- Wenn man nach dem Abgießen die Nudeln mit kaltem Wasser abschreckt oder Öl bzw. Butter zu den Nudeln gibt, bleibt die Soße nicht mehr gut an den Nudeln haften. Besser werden die Nudeln mit Biss (al dente) gekocht und dann in der Pfanne mit der Sauce geschwenkt, so verbinden sich Nudeln und Sauce ideal.
- **siehe auch:**
 - SPAGHETTI MIT HACKFLEISCH-CHILI⁵
 - SPAGHETTI BOLOGNESE⁶
 - SPAGHETTI AGLIO E OLIO⁷
 - SPAGHETTI ALLA CARBONARA⁸

SPAGHETTI MIT TOMATENSOSSE⁹ SPAGHETTI MIT TOMATENSOSSE¹⁰ SPAGHETTI MIT TOMATENSOSSE¹¹

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SPAGHETTI%20MIT%20HACKFLEISCH-CHILI](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Spaghetti%20mit%20Hackfleisch-Chili)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SPAGHETTI%20BOLOGNESE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Spaghetti%20Bolognese)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SPAGHETTI%20AGLIO%20E%20OLIO](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Spaghetti%20aglio%20e%20olio)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20SPAGHETTI%20ALLA%20CARBONARA](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Spaghetti%20alla%20carbonara)

9 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

10 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCche)

11 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

435 Spargel-Spinat-Gratin

Spargel-Spinat-Gratin

435.1 Zutaten

Für den Auflauf:

- 1200 g frischer weißer Spargel
- 375 g frischen Blattspinat
- 125 g Sahne
- 5 EL geriebener Parmesan
- 2 EL Butter
- Salz
- Zucker

Für die Sauce:

- 125 ml Milch
- 3 EL Mehl
- 1 Eigelb
- 1 kleine Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Muskatnuß

435.2 Zubereitung

- Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Dann in kochendem, leicht gesalzenem Wasser, dem etwas Zucker beigefügt wurde, 10-15 Minuten garen.
- Den Spinat putzen und waschen. Die Zwiebel schälen und hacken.
- Die Zwiebel in 1 TL Butter glasig dünsten. Den Spinat zufügen und ca. 5 Minuten weiterdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß pikant würzen.
- Den Spargel abtropfen lassen. Das Kochwasser auffangen! Mehl in der restlichen Butter anschwitzen. Mit 250 ml Spargelwasser, der Sahne und der Milch ablöschen. Ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.
- Nun die 2 EL Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Spargel in eine gefettete Auflaufform legen. Den angedünsteten Spinat darauf legen und mit der Sauce begießen. Zum Schluß den restlichen Parmesan darüberstreuen.
- Nun im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200°C, Umluft: 180°C) 30-35 Minuten goldbraun backen.

435.3 Tipps/Anmerkungen

- Dazu passen Petersilienkartoffeln.

SPARGEL-SPINAT-GRATIN¹ SPARGEL-SPINAT-GRATIN² SPARGEL-SPINAT-GRATIN³

SPARGEL-SPINAT-GRATIN⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEM%FCSEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gem%FCsegerichte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SPARGELREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Spargelrezepte)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

436 Spargelrisotto

436.1 Zutaten

- 1 Tasse Reis
- 200 gr. Weißer und/oder Grüner Spargel pro Kopf
- 125 gr. Gewürfelter roher oder gekochter Schinken
- 1 – 2 Zwiebeln, 1 – 2 Knoblauchzehen
- Weißwein zum ablöschen, Meersalz und Pfeffer

436.2 Kochgeschirr

- Reiskochtopf
- Durchschlag
- Pfanne oder Wok
- Messer
- Arbeitsplatte
- Spachtel

436.3 Zubereitung

Reis oder Körner in Salzwasser vorkochen, Körner müssen noch Biss haben (unterschiedliche Garzeiten beachten, daher Körner nicht mischen) Spargelstangen schälen und auf 3 cm lange Stücke schneiden, Zwiebel hacken mit Schinkenwürfel in Olivenöl anbraten, Spargelstücke hinzufügen und mit braten, die Spargel können ruhig etwas braun werden. Mit Weißwein ablöschen, die Körner hinzufügen, bei Bedarf etwas Wein nachschütten, gut durchmengen. Sie erhalten ein kräftig schmeckendes Risotto, welches mit Kräutern oder Kräuterpesto verfeinert werden kann. In der Spargelzeit wird auch Bärlauch angeboten, was besonders gut zu diesem Gericht passt. Zusammen mit frischem Salat servieren.

Dies ist die Schnellversion. Man kann auch das Risotto in der klassischen Form bereiten, indem man den Reis/Körner mit der doppelten Menge Brühe/Wein gar ziehen lässt. Wenn man die Spargel nach der halben Kochzeit zu den Körnern gibt und auf den Schinken und die Zwiebel verzichtet, ist der Geschmack milder, der Spargel wird mit seinem feinen Geschmack weniger überdeckt.

Abschließend hier die mühsamste aber beste Variante:

Das Risotto wird ausschließlich in der Pfanne zubereitet. Man benötigt für 250g Reis mindestens 1,5l Gemüsebrühe.

- Butter und Öl in einer Pfanne erwärmen
- Dann Charlotten hinzugeben und 1-2 Minuten andünsten, bis sie weich aber nicht braun sind
- Reis (nicht vorgekocht!) dazugeben
- Unter ständigem Rühren (sonst brennt der Reis an!) mit einem Holzlöffel den Reis in der Pfanne garen
- Immer wieder heiße Gemüsebrühe hinzugeben.

Das Risotto ist nach etwa 20 Minuten fertig. Dann die Zutaten hinzugeben und noch einmal kräftig durchrühren. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und das Risotto noch ein paar Minuten zugedeckt ziehen lassen.

436.4 Servieren

- Auf flachen Tellern
- mit geriebenen Parmesan bestreuen
- zusammen mit grünen Salat
- passt auch gut zu gedünsteten oder poschierten Fisch

436.5 Tipps/Anmerkungen/ Variationen

- Weißwein statt der Gemüsebrühe?
- Pesto statt gemörsteren Gewürzen
- dazu Fisch oder Fleisch

SPARGELRISOTTO¹ SPARGELRISOTTO² SPARGELRISOTTO³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCche)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SPARGELREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Spargelrezepte)

437 Spinat-Nudel-Auflauf

437.1 Zutaten

- 500 g Nudeln
- 500 g TK-Spinat
- etwas Fett
- 1 Zwiebel
- ca. 200 g Sahne
- ca. 200 g Schmand oder Quark
- 300 - 400 g geriebener Käse

437.2 Kochgeschirr

- 2 große Töpfe
- 1 Schüssel
- 1 Auflaufform

437.3 Zubereitung

- Die Nudeln mit genügend Salzwasser garen.
- Die Zwiebel fein würfeln und mit etwas Fett glasig dünsten.
- Den Spinat und etwas Wasser zugeben und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Spinat aufgetaut ist.
- In der Zwischenzeit Sahne, Schmand und Käse (einen Teil zurückbehalten) verrühren und abschmecken.
- Schließlich die Nudeln in der Auflaufform mit dem Spinat mischen, mit der Soße übergießen und mit dem restlichen Käse bestreuen.
- Bei ca. 180 °C 20-40 Minuten überbacken.

SPINAT-NUDEL-AUFLAUF¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

438 Spritzkuchen

438.1 Spritzkuchen und Spritzringe

438.1.1 Zutaten für 1 Portion

- 60 g Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 25 g Stärkemehl
- 4 Ei(er)
- 1 TL Backpulver
- 250 ml Wasser
- evtl. Kuchenglasur
- Fett zum Ausbacken
- evtl. Puderzucker

438.1.2 Zubereitung

Wasser mit Butter und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Das mit dem Stärkemehl vermischte Mehl hinzugeben und verrühren. Bei schwacher Hitzeiterrühren, bis sich der Teigkloß vom Topf löst und der Boden einen weißen Belag zeigt. Den Kloß in eine Schüssel geben und die Eier einzeln unterrühren, bis der Teig in langen Spitzen vom Löffel reißt. Dann das Backpulver unterrühren. Die Brandmasse in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen. Auf ein in heißes Fett getauchtes Stück Butterbrotpapier einen Ring spritzen und das Papier ins Ausbackfett halten, bis sich der Ring vom Blatt löst. Den nächsten Ring aufspritzen und in gleicher Weise backen. Die fertig gebackenen Spritzkuchen mit weißer Zuckerglasur oder Puderzucker überziehen.

Ergibt ca. 20 Stück.

SPRITZKUCHEN¹ SPRITZKUCHEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

439 Spätzle

Druckversion

Portionen:

4 Personen

Schwierigkeitsgrad:

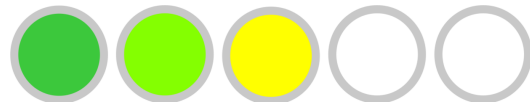


Abb. 3453

Hinweise

Vegetarisch:

Ja

Alkohol:

Nein

Spätzle sind die beliebteste und bekannteste schwäbische Beilage überhaupt.

439.1 Zutaten

für 4 Personen:

- 300 g Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Grieß
- 4 Eier (Gewichtsklasse M)

439.2 Zubereitung

- Mehl, Salz und Grieß gut miteinander vermischen.
- Anschließend die Eier kräftig unterrühren, so dass ein zäher Teig entsteht, der beim Rühren Blasen bildet.
- Portionsweise in kochendes Salzwasser mit einer Spätzlespresse einpressen. Kurz aufkochen (bis die Spätzle schwimmen) und dann abschöpfen.
- Falls keine Spätzlespresse oder Reibe vorhanden ist, den Teig auf ein angefeuchtetes Holzbrett streichen und mit einem Küchenmesser die Spätzle vom Brett ins kochende Salzwasser schaben.

439.3 Tipps/Anmerkungen

- Fertige Spätzle in zerlassener Butter schwenken
- Eine genaue Rezeptur für schwäbische Spätzle gibt es eigentlich nicht. Die folgende Anleitung bezieht sich auf Rezepte und Erfahrungen aus dem Ostalbkreis und kann von anderen Regionen abweichen.

Man verwendet meist Mehl und Dunst (Dunst hat eine feinere Körnung als Grieß und gibt dem Spätzle "Biss") und gibt soviele Eier dazu wie das Mehl braucht um einen zähen Teig zu erhalten. Weitere Zutaten sind Salz und manche SchwäbInnen verwenden noch etwas Öl. Die Zahl der Eier lässt sich reduzieren indem man etwas Wasser (Die meisten Spätzle Köche und Köchinnen nehmen Mineralwasser, macht den Teig lockerer) dem Mehl zugibt. Die Zutaten werden mit dem Kochlöffel bearbeitet bis es einen zähen Teig gibt der Blasen wirft. Ursprünglich wurden die schwäbischen Spätzle vom Brett geschabt, d.h. der Teig wird auf ein kleines Holzbrett dünn aufgetragen und in schnellen Bewegungen mit einem großen Messer oder einer Palette in siedendes Salzwasser geschabt. Sobald die Spätzle wieder an die Oberfläche gelangen sind sie fertig und können mit einer Schaumkelle herausgenommen werden. Die gute Schwäbin richtet die Spätzle auf einer Platte an und gibt in Butter geröstetes Weckmehl darüber. Die handgeschabten Spätzle sind je nach Erfahrung und handwerklichem Geschick unterschiedlich groß haben aber eine relativ glatte Oberfläche die den Geschmacksunterschied zu "gedrückten" Spätzle ausmacht.

439.4 Spätzlepresse



Abb. 3454: Füllen einer Spätzlepresse



Abb. 3455: Spätzle pressen

Mit einer Füllung können mit einer Hand-Spätzlepresse ca. 100 g Teig auf einmal in Spätzleform gebracht werden. Im Wesentlichen gibt es zur Spätzleherstellung mit einer Presse folgende Arbeitsschritte:

1. Füllen der Spätzlepresse mit fertigem Teig
2. Pressen des Teigs durch die Löcher in einen TOPF¹ mit SIEDEN²dem SALZWASSER³ aus etwa 20 cm Höhe über der Wasseroberfläche.
3. Wenn die Spätzle nach ca. einer Minute an die Oberfläche kommen, werden sie z. B. mit einer Schaumkelle abgeschöpft und in einem Topf mit kaltem großzügig gesalzenem Wasser quasi „geparkt“. Zur richtigen Temperatur gibt es widersprüchliche Auffassungen. Manche Köche bevorzugen es, die Spätzle in einer Form, die mit etwas Fett ausgestrichen ist, im Backofen bis zum Servieren aufzubewahren.
4. Dies wird fortgesetzt, bis alle Spätzle fertig sind.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/TOPF](http://de.wikibooks.org/wiki/Topf)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/SIEDEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Sieden)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/SALZWASSER](http://de.wikibooks.org/wiki/Salzwasser)

439.5 Weblinks

TRADITIONELLE HERSTELLUNG MIT EINEM SCHNEIDEBRETT⁴

SPÄTZLE⁵ SPÄTZLE⁶ SPÄTZLE⁷ SPÄTZLE⁸

⁴ [HTTP://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=-Y6GA9hM4Y](http://www.youtube.com/watch?v=-Y6GA9hM4Y)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%FCc](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%FCc)

⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHW%E4BISCHE%20K%FCc](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schwe4bische%20K%FCc)

440 Stockbrot

Stockbrot/Knüppelkuchen

440.1 Zutaten

Grundrezept für gute 10 Stockbrote:

- 600 g Mehl
- 1x Hefe
- 250 ml lauwarme Milch (nicht über 40 °C)
- 80 ml Öl
- 80 g Zucker oder Honig
- 1 Prise Salz

440.2 Zubereitung

- Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung in die Mitte drücken, in welche man den Hefe hineingibt:
- Bei Trockenhefe reicht es, das Hefepulver einfach hineinzustreuen, dieses dann mit dem Zucker/Honig zu bestreuen und etwas von der lauwarmen Milch hinzuzugeben.
- Bei Würfelhefe empfiehlt es sich, diesen in einer anderen Schüssel mit dem Zucker zu bestreuen, etwas von der lauwarmen Milch zuzugeben und das Gemisch etwas durchzukneten (z.B. mit einem Löffel). Nach einer fünfminütigen Wartezeit gibt man dann diese Flüssigkeit in die Mehl-Vertiefung.
- Nun gibt man noch die restliche Milch, das Öl und das Salz zum Mehl und knetet die gesamte Masse gut durch.
- Der fertige Teig muss noch mindestens eine halbe Stunde warm ruhen. Dann kann man ihn spiralförmig oder umschlagartig um einen Stock wickeln und über der Glut eines Feuers goldbraun rösten. Richtig durch ist er übrigens dann, wenn man ihn leicht vom Stock abziehen kann, was je nach Hitze 5 - 25 Minuten dauern kann.

440.3 Tipps/Anmerkungen

Übrigens: Je nach Geschmack variiert das Rezept je nachdem, wer es macht: Manchmal wird anstelle von Milch auch Wasser und mehr oder weniger Zucker/Honig verwendet. Bitte beachten: Nicht über Flammen oder Rauch backen, sondern wirklich nur über der Glut.

440.4 Weblinks

- **Weitere Rezepte, Tipps und Tricks**¹
- **Scout-o-wiki**²
- **Wikipedia-Stockbrot**³

STOCKBROT⁴ STOCKBROT⁵

1 [HTTP://WWW.STOCKBROTFABRIK.DE](http://www.stockbrotfabrik.de)

2 [HTTP://WWW.Scout-O-WIKI.DE/INDEX.PHP/STOCKBROT](http://www.scout-o-wiki.de/index.php/stockbrot)

3 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/STOCKBROT#WEBLINKS](http://de.wikipedia.org/wiki/Stockbrot#Weblinks)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

441 Streuselkuchen

Streuselkuchen

441.1 Zutaten

441.1.1 Kuchenboden

- 250g Mehl
- 100g Zucker
- 250g Quark
- 3 Eier
- Salz
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Schluck Öl
- Schluck Milch
- Paniermehl

441.1.2 Kuchenbelag

- 1 Packung Pudding (Empfehlung: Vanille oder Sahne)

oder:

- Obst (Empfehlung: Ananas, Äpfel, Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pflirsche)

441.1.3 Streusel

- 125g Zucker
- 125g Butter oder Margarine
- 200g Mehl
- je nach persönlichem Geschmack: 1 Teelöffel Zimt (gemahlen)

441.2 Geschirr

- Schüssel
- Mixer
- Topf

- Abtropfsieb
- Kuchenblech

441.3 Zubereitung

- Kuchenboden

Die Eier und den Zucker zusammen mit dem Mixer schaumig rühren. Anschließend den Quark unterrühren. Nachfolgend das Mehl, Backpulver und den Vanillezucker untermischen und den Teig mit einer Prise Salz abschmecken. Zum Schluss dem Teig mit je einem Schluck Öl und Milch die richtige Konsistenz geben (nicht zu flüssig!).

- Kuchenbelag

Den Kuchen kann man jetzt alternativ mit Pudding oder Obst belegen. Obst einfach auf den Bodenteig gleichmäßig verteilen. Den Pudding nach Anleitung zubereiten, ein paar Minuten abkühlen lassen und über den ungebackenen Kuchenteig verteilen.

- Streusel

Zuerst Butter und Zucker mit den Händen verkneten und nach und nach das Mehl hinzugeben. Solange kneten und Mehl hinzugeben, bis aus dem großen Teigklumpen kleine Streusel werden. Diese anschließend über dem Kuchenbelag geschickt verstreuen.

- Backen

Den Backofen eine Viertelstunde lang bei 180°-200°C vorheizen. Die Backzeit sollte dann zwischen 30 und 45 Minuten liegen.

441.4 Servieren

- Mit frisch geschlagener Sahne eine Pracht!

441.5 Tipps/Anmerkungen/ Variationen

- Ob Obst oder Pudding ist eigentlich gleichgültig. Mit Pudding ist der Kuchen nachher allerdings nicht ganz so trocken.
- Ab einem mittelgroßen Kuchenblech ist auch eine Kombination aus Pudding und Obst denkbar.
- Der Kuchen eignet sich auch ideal zum Einfrieren. Er kann dann schnell in der Mikrowelle aufgetaut werden und ist immer noch lecker und warm.

441.6 Beachte

- Beim Backen mit Pudding darauf achten, dass dieser nicht zu heiß wird, sonst wird er aus dem Blech raus blubbern und es ist eine eklige Ofenreinigungen zu befürchten.

- Der Kuchen ist bis zu eine Woche im Kühlschrank oder an der frischen Luft haltbar. Allerdings bleibt wohl kaum ein Stückchen so lange übrig. 😊



Abb. 3466: Hefeteig und Zutaten für die Streusel



Abb. 3467: Mischen von Mehl und Zucker zur Streuselherstellung



Abb. 3468: Herstellung der Streusel durch Butterzugabe



Abb. 3469: Abschmecken des Streuselteigs mit Zimt und Salz



Abb. 3470: Hefeteig mit rohen Streuseln



Abb. 3471: gebackener Streuselkuchen wird mit Puderzucker bestreut



Abb. 3472: angeschnittener Streuselkuchen

STREUSELKUCHEN¹ STREUSELKUCHEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%2F%20E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%2F%20E4Ck%20Und%20Kuchen)

442 Streuseltraum

Streuseltraum

eine sehr leckere, gehaltvolle Variante des klassischen STREUSELKUCHEN¹

442.1 Zutaten

- 400g Butter
- 750g Mehl
- 400g Zucker
- 1/2 TL Backpulver
- Salz
- 4 Eier
- 500g Schmand
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 900g Pflaumenmus

442.2 Zubereitung

- Ofen bei 190° Ober-/Unterhitze vorheizen
- Butter schmelzen
- Während dessen Mehl, Zucker, Backpulver und eine Prise Salz vermischen.
- Die Mehlmischung mit der geschmolzenen Butter und zwei Eiern zu Bröseln verarbeiten (es soll **kein** Teig geknetet werden)
- Ein Blech mit hohem Rand (Fettpfanne) mit Backpapier auslegen und zwei Drittel der Brösel darauf zu einem Boden flach drücken
- Den Schmand mit den restlichen zwei Eiern und dem Vanillezucker verrühren und auf dem Teigboden verteilen.
- Das Pflaumenmus geschmeidig rühren und in groben Klecksen überall auf dem Kuchen verteilen
- Die restlichen Streusel auf dem Kuchen verteilen
- Ca. 30 Minuten backen, bis der Kuchen leicht Farbe annimmt (er sollte nicht zu braun werden).

Erfasst von: Thor1, am 04.02.2010

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F_STREUSELKUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_Streuselkuchen)

STREUSELTRAUM² STREUSELTRAUM³

-
- 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%26E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%26E4ck%20und%20Kuchen)

443 Strudel

Strudel ist eine Mehlspeise der österreichisch-ungarischen Küche. Es handelt sich um eine gefüllte und gebackene oder auch gekochte Teigrolle. Für den Teig wird je nach Rezept Strudelteig, aber auch Blätterteig, Quarkteig oder Hefeteig verwendet. Strudelteig ist genau wie Blätterteig auch fertig gekühlt erhältlich.

Hier wird ein Grundrezept für Strudelteig vorgestellt. Er enthält keinen Zucker, erst die Füllung bestimmt, ob der Strudel süß oder salzig wird.

443.1 Zutaten

- 250 g Mehl
- 1 Eigelb
- ca. 2 cl Sauerrahm (wenn nicht verfügbar gehen auch sehr gut 2 EL von 40%igen Quark und 2 cl Wasser)
- ca. 4 EL neutrales Pflanzenöl oder flüssige Butter
- etwas Salz

Alternative:

- 250 g glattes Mehl (Type 405 oder 480)
- 2 Eßlöffel Speiseöl
- etwas Salz
- ein Achtel Liter lauwarmes Wasser (ca. 30°C)
- nur das Eiweiss von einem Ei, kein Eidotter ¹

443.2 Zubereitung

1. Alle flüssigen Zutaten mischen und das Salz darin auflösen. Das Mehl in eine weite Schüssel sieben, die Flüssigkeit zufügen und den Teig mit einem Kochlöffel rühren bis er klumpt. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten bis er keine Blasen mehr bildet und nicht an den Fingern klebt (bei Bedarf entweder mehr Öl oder mehr Mehl zugeben, der Teig soll aber weich bleiben). Einfacher geht es mit den Knethaken eines Handrührers in der Schüssel. Die Teigkugel wird nach dem Kneten gegen Austrocknen mit Speiseöl von allen Seiten eingeeilt. Diesen Teig lässt man wenigstens 30 Minuten bei ca. 30° C rasten oder luftdicht eingepackt im Kühlschrank über Nacht. Für das Ausziehen muss der Teig wieder Raumtemperatur haben.

¹ STRUDELKÖNIG [{][HTTP://WWW.STRUDELKOENIG.AT](http://www.strudelkoenig.at)[}], abgerufen am 7. November 2011

2. Zum Ausziehen breitet man ein großes sauberes Tuch auf der Arbeitsplatte aus und bestäubt bzw. bestreicht es mit Mehl. Der gewärmte Teig wird nach Art der Pizzabäcker über den Handrücken zu einem Oval gedehnt und wenn er sich nicht mehr halten lässt auf das Tuch gelegt. Ungeübte können den Teig auch mit einem Nudelholz, das mit einem bemehlten Tuch umwickelt wurde oder mit einem stabilen zylindrischen eingeölten Trinkglas oder einer Glasflasche dünn auswalken. Durch Anheben mit eingeölten Händen wird der Teig von der Mitte nach außen so weit gedehnt („ausgezogen“), dass man (im optimalen Zustand) eine daruntergelegte Zeitung lesen kann oder das Muster des Tuches erkennt. Der Teig soll dabei nicht reißen, kleine Löcher sind kein Grund zur Panik, aber der Teig kann nur schlecht (nach erneutem Zusammenkneten) ein zweites Mal gedehnt werden, also sollte es beim ersten Ausziehen gelingen. Das Teigblatt soll ausgezogen oder ausgerollt annähernd rechteckige Form aufweisen.
3. Den ausgerollten Teig bevor er austrocknet mit zerlassener Butter oder Speiseöl bestreichen und eine Hälfte (der Länge nach) mit Fülle belegen. Die Fülle nicht ganz bis zum Rand legen, es muss etwas Abstand bleiben, damit man den Strudel verschließen kann.
4. Nun den Strudel mit Hilfe des Geschirrtuchs wickeln. Wenn das Teigblatt nur zur Hälfte mit Fülle belegt wurde, ergibt es sich, dass der Strudel schlußendlich mit 2 Teighüllen eingewickelt ist und die dünne Hülle auch bei schwerer Fülle nicht reißt. Die Butter (oder das Öl) nunmehr zwischen den Teigschichten bewirkt, dass sich die Teigschichten nach dem Backen wie Blätterteig aufspalten und die äußere Schicht knusprig bleibt. Den Strudel an den Seiten zudrücken. Mithilfe des Tuches kann der Strudel auf ein gefettetes (oder mit Backpapier belegtes) Backblech oder in einen gefetteten rechteckigen Bräter, möglichst mit der „Naht“ nach unten, gerollt werden. Abschließend wird die Oberfläche noch mit zerlassener Butter oder Speiseöl eingepinselt.
5. Der Strudel wird bei ca. 150 Grad ca. 40 bis 50 Minuten gebacken bis er goldbraun ist. Um dem gebackenen Strudel zu einer attraktiv glänzenden Kruste zu verhelfen kann er etwa zu Hälfte der Backzeit mit Eiweiß/Milchmischung bepinselt werden.
6. Ausgezogene Strudel werden noch warm und knusprig oder kalt oder aufgewärmt serviert. Strudel mit süßer Fülle können vor dem Auftragen teilweise (es soll noch Teig sichtbar bleiben) mit Puderzucker bestäubt werden. Das Übergießen des ganzen Strudels oder von Teilen mit Soßen vor dem Servieren ist nicht angebracht, damit die Strudelhülle knusprig bleibt.
7. Wer will kann die dicken Teigländer des Teigblattes und den beim gewickelten Strudel übrigen Teig an den Enden abschneiden und zu Suppeneinlage (Nockerl, Nudeln, „Gerstl“) weiterverarbeiten.

443.3 Strudelrezepte

- APFELSTRUDEL²
- QUARKSTRUDEL³
- MILCHRAHMSTRUDEL⁴

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20APFELSTRUDEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Apfelstrudel)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20QUARKSTRUDEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Quarkstrudel)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MILCHRAHMSTRUDEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Milchrahmstrudel)

- TIROLER STRUDEL⁵
- KRAUTSTRUDEL⁶
- GEMÜSESTRUDEL⁷

443.4 Herkunft

Vermutlich liegt der Ursprung des Strudelteiges in Arabien, von wo aus er über Ägypten, Palästina und Syrien bis in die Türkei gebracht wurde. Von dort aus gelangte das Rezept nach der Eroberung von Konstantinopel im Jahr 1453 möglicherweise als türkische Baklava über den Balkan nach Wien. Dabei diente die Speise als Marschverpflegung, da sie lange haltbar war. Zu Zeiten der Donaumonarchie kam der Apfelstrudel (ungarisch: Almás rétes) aus Ungarn nach Wien. Während der Türkenbelagerungen im 16. und 17. Jahrhundert erlernten die Ungarn die Zubereitung des hauchdünnen von Hand gezogenem Teiges. Im Jahre 1696 wurde der Apfelstrudel erstmals schriftlich erwähnt.

Strudelteig ist wasserhaltiger als Blätterteig und inzwischen in Zentraleuropa weit verbreitet, besonders in Österreich, Süddeutschland und Norditalien. Der Name wurde gegeben, weil die gerollte Form an Wasserstrudel erinnert.

443.5 Quellen

STRUDEL⁸

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20TIROLER%20STRUDEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Tiroler%20Strudel)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20KRAUTSTRUDEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Krautstrudel)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20GEM%FCSESTRUDEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Gem%FCsestrudel)

8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

444 Struwen

Westfälischer Struwen

444.1 Zutaten

(für 10 Personen)

- 2 kg Mehl
- 10 Eier
- 1l Milch
- 3 Päckchen Hefe (60g)
- 600g Rosinen

444.2 Zubereitung

Einen HEFETEIG¹ aus den angegebenen Zutaten herstellen. Den Teig eine Stunde an einem warmem Ort gehen lassen. Portionen von einer Esslöffelgröße in einer Pfanne mit heißem Öl von beiden Seiten goldbraun backen.

Mit eingekochten Birnen als Beilage servieren.

444.3 Hinweise

Für den Hefeteig empfiehlt es sich, zunächst das Mehl mit den Eiern zu einem glatten Teig zu kneten und dann die Milch in kleinen Portionen hinzuzufügen, wobei man den Teig stets glatt rührt. Die Rosinen knetet man ganz zum Schluss unter.

Die Struwen sind sehr trocken - es ist ein typisches Karfreitagsessen. Deshalb ist es unerlässlich, sie mit Kompott oder Früchten zu servieren.

444.4 Geografisches

Struwen werden traditionell im Münsterland am Karfreitag gegessen. Südlich der Stadt Hamm ist das Gericht weitgehend unbekannt.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20HEFETEIG](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Hefeteig)

STRUWEN² STRUWEN³ STRUWEN⁴ STRUWEN⁵

-
- 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%FCche)
 - 5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WESTF%E4LISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Westf%E4lische%20K%FCche)

445 Succotash

445.1 Zutaten für vier Personen

- 500 g Limabohnen, vorgekocht, ersatzweise dicke Bohnen oder weisse Bohnen
- zwei Dosen Mais
- zwei Eßlöffel Butter
- 1/8 l Sahne
- Salz und Pfeffer

445.2 Zubereitung

1. Gemüse abgießen
2. Das Gemüse mit der Butter in einem großen Topf auf mittlerer Flamme erhitzen.
3. Die Sahne hinzufügen, Salz und Pfeffer nach Geschmack.
4. Wenn die Sahne kocht und alles heiß ist, sofort servieren (ca. 10 Minuten).

Siehe auch in der Wikipedia [w:Succotash](http://de.wikipedia.org/wiki/Succotash)¹ [Succotash](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)²

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SUCCOTASH](http://de.wikipedia.org/wiki/Succotash)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

446 Super Foamy

Super Foamy

Der *Super Foamy* ist ein Milchshake mit hoher VISKOSITÄT¹. Er ist cremig und luftig-leicht. Trotzdem ist er fettarm und sogar BALLASTSTOFFREICH², und wegen seiner Dicke kann man sich an ihm mit einer Portion schnell SATT ESSEN³. Mit dem hier vorgestellten Prototyprezept steht es einem offen, den Milchshake nach eigenem Belieben zu variieren.

446.1 Zutaten für den Prototypen

- 1 Teelöffel JOHANNISBROTKERNMEHL⁴
- 1 Esslöffel INULINPULVER⁵
- 2 Esslöffel SÜSSMOLKENPULVER⁶
- 200 ml ENTRAHMTE MILCH⁷ (0,1 % Fettanteil)

446.2 Zubereitung

- Johannisbrotkernmehl, Inulinpulver und Süßmolkenpulver zusammenmischen.
- Dieses gemischte Pulver der entrahmten Milch zufügen.
- Mit einem HANDRÜHRGERÄT⁸ das Produkt für 2 Minuten aufschlagen. Während des Rührvorganges die Schneebesens hoch und runter bewegen, damit Luft an den Shake kommt.

446.3 Unterschiedliche Geschmacksrichtungen

- Die gewünschte Geschmacksrichtung kann als Sirup oder AROMA⁹ dazu gemischt werden.
- Wenn KAKAOPULVER¹⁰ verwendet wird, sollte dieses nicht mit Hilfe des Handrührgerätes eingemischt werden, sondern stattdessen sollte es mit einem Löffel kurz eingerührt werden. Das Öl im Pulver könnte die Schaumstruktur kollabieren lassen.

1 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/VISKOSITÄT](http://de.wikipedia.org/wiki/Viskosität)

2 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BALLASTSTOFF](http://de.wikipedia.org/wiki/Ballaststoff)

3 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SÄTTIGUNG%20%28PHYSIOLOGIE%29](http://de.wikipedia.org/wiki/Sättigung%20%28Physiologie%29)

4 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/JOHANNISBROTKERNMEHL](http://de.wikipedia.org/wiki/Johannisbrotkernmehl)

5 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/INULIN](http://de.wikipedia.org/wiki/Inulin)

6 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SÜSSMOLKENPULVER](http://de.wikipedia.org/wiki/Süßmolkenpulver)

7 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/ENTRAHMTE%20MILCH](http://de.wikipedia.org/wiki/Entrahmte_Milch)

8 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/HANDRÜHRGERÄT](http://de.wikipedia.org/wiki/Handrührgerät)

9 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/AROMA](http://de.wikipedia.org/wiki/Aroma)

10 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/KAKAOPULVER](http://de.wikipedia.org/wiki/Kakaopulver)

- Wenige Spritzer flüssigen SÜSSSTOFFES¹¹ geben dem Shake eine angenehme Süße.

446.4 Tipps/Anmerkungen

- Eine Portion ergibt 700 ml Milchshake und hat einen Energiegehalt von 104 kcal.
- Das Johannisbrotkernmehl dient als VERDICKUNGSMITTEL¹².
- Das Inulin hat die Funktion, dem Shake eine füllige, cremige Textur zu geben.
- Fetthaltige Produkte sollten vermieden werden, damit sich der feine Schaum aufbauen kann. Daher wird auch *entrahmte* Milch verwendet.
- In Drogeriemärkten und Supermärkten gibt es Süßmolkenpulver, denen bereits Aromen und Süßstoffe beigemischt wurden. Diese Fertigprodukte eignen sich gut, um das reine Süßmolkenpulver, (zumindest zu Teilen) den Süßstoff und das Aroma zu ersetzen.
- Zusammen mit der Milch dient das Süßmolkenpulver dazu, den SCHAUM¹³ zu produzieren. Anstatt des Süßmolkenpulvers kann auch das EIKLAR¹⁴ eines HÜHNEREIS¹⁵ der GEWICHTSKLASSE M¹⁶ verwendet werden. In diesem Fall sollte ein frisches Hühnerei verwendet werden, um die Gefahr einer SALMONELLENVERGIFTUNG¹⁷ zu verringern.

Erfasst von: ABDULL¹⁸ am 3. September 2006

SUPER FOAMY¹⁹ SUPER FOAMY²⁰

EN:COOKBOOK:MILKSHAKE#SUPER_FOAMY²¹

11 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SÜßSTOFF](http://de.wikipedia.org/wiki/Süßstoff)

12 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/VERDICKUNGSMITTEL](http://de.wikipedia.org/wiki/Verdickungsmittel)

13 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SCHAUM](http://de.wikipedia.org/wiki/Schaum)

14 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/EIKLAR](http://de.wikipedia.org/wiki/Eiklar)

15 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/HÜHNEREI](http://de.wikipedia.org/wiki/Hühnerei)

16 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/EIERKENNZEICHNUNGSREGELN%23GEWICHTSKLASSEN](http://de.wikipedia.org/wiki/Eierkennzeichnungsregeln%23Gewichtsklassen)

17 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SALMONELLEN%23INFEKTIONSMECHANISMEN](http://de.wikipedia.org/wiki/Salmonellen%23Infektionsmöglichkeiten)

18 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AABDULL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer:Abdull)

19 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:Kochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

20 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20MILCHSHAKES](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:Kochbuch%2F%20Milchshakes)

21 [HTTP://EN.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/COOKBOOK%3AMILKSHAKE%23SUPER_FOAMY](http://en.wikibooks.org/wiki/Cookbook:Milchshake%23Super_Foamy)

447 Szegediner Gulasch

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

3 Personen
?? kcal/?? kJ
45 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3496: Problemlos

Szegediner Gulasch

Eine Gulaschvariante, mit Sauerkraut.

447.1 Zutaten

- 500 g Rind- oder Schweinegulasch/-schnittel
- 500 g Sauerkraut
- Schmalz oder Öl zum anbraten
- 2 EL Tomatenmark
- 2 TL Fleischbrühe
- 1 Becher (150 g) saure Sahne
- 2 Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- Gewürze: 1 EL Paprika edelsüß, 1 TL Kümmel gemahlen, Pfeffer, Salz
- dazu Kartoffeln oder Kartoffelpüree

447.2 Zubereitung

Fleisch weiter in 2 cm große Stücke schneiden, Zwiebeln grob schneiden, zusammen scharf etwa 5 Minuten anbraten. Mit 1/4 l Wasser ablöschen, Sauerkraut, Brühe, Tomatenmark, den gepressten Knoblauch und die Gewürze zugeben. Alles gut verrühren, im Schnellkochtopf 15 Minuten, im normalen Kochtopf 45 Minuten garen.

Saure Sahne unterrühren, Gulasch nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls gewünscht, kann das Gulasch mit etwas Stärkemehl angedickt werden.

Dazu KARTOFFELN¹ oder KARTOFFELPÜREE² reichen.

447.3 Variationen

- Das Rezept gibt es auch ohne Tomatenmark.
- Man kann auch 3 mittlere, geschälte und kleingeschnittene, mehligkochende Kartoffeln mitkochen, um das Gulasch anzudicken.
- Die saure Sahne kann auch glattgerührt als "Sour Cream" dazu gereicht werden, anstatt sie unterzurühren.

Erfasst von: Fragment, am 29.10.2005

SZEGEDINER GULASCH³ SZEGEDINER GULASCH⁴ SZEGEDINER GULASCH⁵ SZEGEDINER GULASCH⁶ SZEGEDINER GULASCH⁷

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20KARTOFFEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Kartoffel)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20KARTOFFELP%FCREE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Kartoffelp%C3%BCree)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FLEISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fleischgerichte)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20RIND-%20UND%20KALBFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Rind-%20und%20Kalbfleischrezepte)
6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEINEFLEISCHREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schweinefleischrezepte)
7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20UNGARISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Ungarische%20K%C3%BCche)

448 Südtiroler Weinsuppe

448.1 Zutaten

- 1/2 Liter starke Fleischsuppe
- 1/4 Liter Rahm
- 1/4 Liter trockenen Weiswein, beispielsweise ist Weißburgunder ideal (Auch Grauburgunder ist natürlich denkbar)
- 5 Eidotter
- Zimt
- 1 Esslöffel Butter
- Würfel einer alten Semmel

448.2 Zubereitung

Semmelwürfel mit Butter abrösten und mit Zimt bestreuen.

Die heiße Fleischsuppe mit Dottern, Rahm und dem Burgunder auf kleinem Feuer so lange schlagen, bis die Masse schön cremig ist.

In vorgewärmte Suppentassen füllen und mit einigen Brotwürfeln und einer Prise Zimt bestreuen.

448.3 Links

REZEPT & ZUBEREITUNG DER ORIGINALEN SÜDTIROLER WEINSUPPE¹

SÜDTIROLER WEINSUPPE² SÜDTIROLER WEINSUPPE³ SÜDTIROLER WEINSUPPE⁴

1 [HTTP://WWW.BAUERNLADELE.COM/REZEPT-KOCHIDEEN/TIROLER-SUPPEN/SÜDTIROLER-WEINSUPPE.HTML](http://www.bauernladele.com/rezepte-kochideen/tiroler-suppen/suedtiroler-weinsuppe.html)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf%20F6Pfe)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCche)

449 Süße Eierkuchen

Süße Eierkuchen siehe auch KOCHBUCH/_EIERPFANNKUCHEN¹

Überblick

Rezeptmenge für:

6 Eierkuchen

Energiegehalt:

?? kcal/?? kJ

Zeitbedarf:

~20 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3504: Leicht

Als Essen für Kinder und kleine Leckermäuler sehr beliebt. Der Eierkuchen wird auch als Eierpfannkuchen oder Crêpe bezeichnet.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F_EIERPFANNKUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_Eierpfannkuchen)

449.1 Zutaten



Abb. 3505: Serviervorschlag: zwei Eierkuchen mit Zucker und Zimt und gerollt mit Schokoladencreme

- 3 Eier
- 150ml Milch
- 50g Zucker
- 75g Mehl
- wahlweise 20ml Mineralwasser mit Kohlensäure (macht die Eierkuchen lockerer)
- 1 Prise Salz

Tipp zum Essen: etwa 20g Zimt-Zuckergemisch auf die Eierkuchen geben

449.2 Zubereitung

- Alle Zutaten in einem Gefäß miteinander zu einen glatten Teig verrühren. (Falls zu flüssig etwas Mehl hinzufügen).
- Fett (Margarine/Butter) in einer Pfanne schmelzen und zum Sieden bringen
- ein wenig Teig aus dem Gefäß in die Pfanne gießen/1 Kelle voll Teig in die Pfanne schöpfen
- den Eierkuchen solange im Fett ausbacken bis er goldbraun ist und dann wenden
- aus der Pfanne nehmen und noch warm aufessen

449.3 Tipps/Anmerkungen

- mit Zimt erhält der Eierkuchen eine weihnachtliche Note
- das Wenden gelingt am einfachsten mit einen Fischwender (Profis können es auch mit Hochwerfen versuchen)
- 1. Serviervorschlag: mit Zucker, Puderzucker, Apfelmus oder Marmelade bestreichen und dann aufrollen
- 2. Serviervorschlag: mit frischen Beeren

Erfasst von: SUNDANCE RAPHAEL², am 02.11.2006

SÜSSE EIERKUCHEN³ SÜSSE EIERKUCHEN⁴ SÜSSE EIERKUCHEN⁵

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ASUNDANCE%20RAPHAEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ASundance%20Raphael)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20GEB%E4CK)

450 Süßkartoffeln in Sirup

Süßkartoffeln in Sirup

450.1 Zutaten für 4 Personen

- 800g Süßkartoffeln (mit oranger Schale)
- 100g Zucker
- 1 Orange (ungespritzt)
- 40g Butter
- 4 EL Olivenöl
- 1/2 EL gem. Zimt
- 1/2 EL Salz

450.2 Zubereitung

- Die Süßkartoffeln schälen und in ca. 5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in einen Topf geben - idealerweise sollte der Topf so groß sein, dass die Scheiben nur in einer Schicht darin liegen.
- Von der Orange zwei je ca. 10 cm lange Streifen der Schale (ca. 1 cm breit) sehr dünn abschälen. Darauf achten, dass möglichst nur der farbige Teil der Schale abgeschnitten wird. Hilfreich ist hier ein scharfer Sparschäler. Die Streifen zu den Süßkartoffeln in den Topf geben.
- Die Orange auspressen, den Saft und alle restlichen Zutaten in den Topf geben.
- Den Topf mit so viel Wasser auffüllen, dass die Süßkartoffeln gerade noch bedeckt sind.
- Eine Viertelstunde mit geschlossenem Deckel bei mittlerer bis hoher Hitze kochen.
- Den Deckel abnehmen und den Ofen so weit herunterschalten, dass die Flüssigkeit nur noch leise köchelt - für eine weitere Dreiviertelstunde bei offenem Deckel einkochen lassen. Wichtig: Nicht umrühren - sonst zerfallen die Süßkartoffelstücke. Nur ab und zu den Topf rütteln, damit die Süßkartoffeln nicht anbrennen.
- Die Süßkartoffeln sind fertig, wenn die Flüssigkeit zu einem dicken, braunen Sirup eingekocht und die Süßkartoffeln butterweich sind. Ist der Sirup noch zu dünn, so können die Süßkartoffeln auch noch eine Weile länger köcheln.
- Heiß und mit dem Sirup servieren.

450.3 Tipps/Anmerkungen

- Schmeckt hervorragend zu salzigeren Fischgerichten, z. B. frittierten Sardinen oder auch zu geschmortem Rindfleisch

- Die mitgekochten Orangenschalen kann man als Süßigkeit (kandierte Orangenschalen) essen.

Erfasst von: Thor1, am 17.06.2009

SÜSSKARTOFFELN IN SIRUP¹ SÜSSKARTOFFELN IN SIRUP²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEM%FCSEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gem%FCsegerichte)

451 Tarte Tatin

451.1 Tarte Tatin

Zutaten (Form von 26 cm Ø)

- 1 vier- oder achteckiger Blätterteig, ausgewallt
- 10 g Butter
- 2 EL Zucker
- 1 EL Honig
- 3 Äpfel

Zubereitung

- Butter, Zucker und Honig in ein beschichtetes Kuchenblech geben und auf der heissen Herdplatte erhitzen. Sobald Zucker karamellisiert ist, von der Herdplatte nehmen.
- Äpfel schälen, in Schnitze schneiden und dachziegelartig auf dem Blech anordnen.
- Teig für Deckel so schneiden, dass er genau ins Blech passt, diesen locker über die Äpfel legen und mit Gabel mehrmals einstechen.
- Im auf 200° vorgeheizten Ofen 25 Min. backen.
- Auf grossen Teller stürzen und noch lauwarm servieren, nach Belieben mit Rahm und/oder Glace verziert.

TARTE TATIN¹ TARTE TATIN² TARTE TATIN³ TARTE TATIN⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20OBSTGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Obstgerichte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20APFELREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Apfelrezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

452 Tata

Tata ist eine simple Vorspeise aus Mais und Granatapfel.

452.1 Zubereitung

Hauptzutaten: Mais, Granatapfelkerne

Generell werden in einem Verhältnis 1:2 bis 1:1 Granatapfelkerne mit gekochten und leicht angebratenen Maiskörnern vermengt, geschichtet oder separat serviert. Der Mais sollte frischer süßer Mais sein, als Alternative ist auch Dosenmais verwendbar, diesen jedoch leicht anbraten (am besten in einem tiefen Topf). Sollte man nur ganze Maiskolben zur Hand haben, kochen Sie den Maiskolben an, trennen die Maiskörner von dem Kolben und kochen diese weiter, bis sie weich genug sind. Nun noch anbraten und servieren.

Als Alternative für den Granatapfel kann man auch normalen Apfel verwenden, den jedoch in einem niedrigeren Verhältnis dazumischen, da sein Aroma das des Maises übertönt. Den Apfel sollte man in halbe Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, um einen leicht sauren Ton herbeizuführen. Sollte der Apfel von Natur aus sauer sein, benötigt man die Zitrone nicht. In jedem Fall, ob nun Granatapfel oder Apfel, muss dieser frisch und gekühlt sein und sofort serviert werden.

452.2 Beilagen

Als Beilage können Sie verschiedene andere kleine Beilagen servieren, jedoch sollten Sie darauf achten, dass Sie keine zu trockenen Beilagen servieren, da diese mit dem Mais den Mund austrocknet.

Als Getränk ist alles erlaubt, was keine Kohlensäure enthält.

Zur Verzierung eignet sich ein Petersilienblatt oder etwas in Stäbchen geschnittene Gurke.

TATA¹ TATA²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VORSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vorspeisen)

453 Teriyaki-Sauce

Überblick

Kategorie(n): Saucen

Rezeptmenge für:

Energiegehalt:

Zeitbedarf:

15 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3521: Problemlos

Teriyaki-Sauce

In der japanischen Küche werden Fleisch, Fisch oder Gemüse vor dem Braten längere Zeit in der Teriyaki-Sauce mariniert. Die Marinade gibt dem Bratgut Glanz.

Es ist eine Mischung aus SOJASAUCE¹, MIRIN² (süßer japanischer REISWEIN³), Zucker, Essig sowie Gewürzen. Sie ist für den Glanz, die Zartheit des Fleisches und den besonderen Geschmack der Gerichte verantwortlich.

453.1 Zutaten

- 40 ml (4 EL) Sojasauce
- 40 ml (4 EL) Mirin
- 10 ml (1 EL) Essig
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL geriebener Ingwer
- 1 TL brauner Zucker

453.2 Zubereitung

- Knoblauch pressen
- Zutaten vermischen

1 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SOJASAUCE](http://de.wikipedia.org/wiki/Sojasauce)

2 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/MIRIN%20%28SPIRITUOSE%29](http://de.wikipedia.org/wiki/Mirin%20%28Spirituose%29)

3 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/REISWEIN](http://de.wikipedia.org/wiki/Reiswein)

- mehrere Stunden ziehen lassen

TERIYAKI⁴ TERIYAKI⁵ TERIYAKI⁶ TERIYAKI⁷

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)
6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)
7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ASIATISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Asiatische%20K%FCche)

454 Teriyaki Chicken

Teriyaki-Chicken, (jap. Tori teriyaki) ist ein Hähnchen das mariniert und dann gebraten wird. Teriyaki heißt "glänzend gebraten" (teri=Glanz; yaki=braten). durch die Marinade erhalten die Speisen einen Besonderen Glanz.

454.1 Zutaten

- 400 g ausgelöstes Hühnerschenkelfleisch mit Haut.
- 125 ml Sojasauce (am besten Shoyu, d.h. japanische)
- 125 ml Mirin (japanischer süßer Kochreiswein)
- 2 EL Zucker
- 2-3 EL ÖL

454.2 Zubereitung

Die Haut des Huhn mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mirin, Sojasauce und Zucker in einem Topf gut verrühren und auf kleinster Flamme einige (2-3-4) Minuten simmern lassen, dann abkühlen lassen. Das Hühnchen in dieser Sauce für eine halbe Stunde im Kühlschrank marinieren lassen (am besten ein wenig länger). Öl in eine Pfanne geben und das Hühnchen von allen Seiten braten, dabei hin und wieder etwas Marinade dazu bzw. darüber geben. Wenn das Fleisch gegart ist in Scheiben schneiden und anrichten.

454.3 das passt am Besten dazu

- Reis, hier sind Patnareis oder anderer gut klebender Reis zu empfehlen, am besten natürlich japanischen.
- statt Reis passen auch Udon-Nudeln (dicke japnische Weizennudeln)gut
- wer mag serviert zu Hühnchen, Reis bzw. Nudeln noch eine MISOSUPPE¹

TERIYAKI-CHICKEN² TERIYAKI-CHICKEN³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/MISOSUPPE](http://de.wikibooks.org/wiki/MISOSUPPE)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEFL%FCGELREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEFL%FCGELREZEPTE)

455 Thai-Curry

Überblick

Kategorie(n): ASIATISCH¹
Ernährungsart: Vegetarisch möglich
Rezeptmenge für: 4 Personen
Energiegehalt: ?? kcal/?? kJ
Zeitbedarf: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3529: Problemlos

Thai- Curry ist ein asiatisches Gemüsegericht und stammt, wie man aus dem Namen erkennen kann, aus Thailand.

455.1 Zutaten

- 3-4 Karotten
- 2 x Gemüse z.B:
 - Blumenkohl 1/2
 - Kartoffeln 3-4
 - Paprika 1-2
 - Zucchini 2-3
 - Bohnen (in Schale) 200-300g
 - Sellerie 1/4 Knolle
 - Rettich 1/2
 - Porrée Lauch 1-2
- Obst z.B.
 - Banane
 - Mango
 - Apfel
 - Birne
- 500ml Kokosmilch
- Currypaste (Yellow)

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ASIATISCH](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Asiatisch)

- Fischsauce
- Limettenblätter
- Fleisch 200-300g (würfelfähig)

455.2 Zubereitung

- Gemüse waschen & kreativ schneiden - nicht zu dünn!
- Fleisch würfeln (1,5-2cm Kantenlänge)
- Limettenblätter sehr fein in Streifen schneiden
- In einem großen Wok etwas Öl erhitzen und 1 TL Currypaste hinzugeben
- harte Gemüsesorten, wie Kartoffel, Bohnen oder Karotten zuerst knackig garen
- Fleischwürfel dazugeben, scharf anbraten bis der Rand weiß wird (wird in Koksmilch fertiggegart)
- Koksmilch und Limettenblätter hinzugeben
- Fischsauce (=Salzersatz mit Aroma) evtl. Sojasauce, Zucker & Salz dazu
- Obst schneiden
- Sobald das Ganze kocht, das weichere Gemüse in den Wok geben
- Nach dem Garen das Obst hineingeben. Hartes Obst etwas früher, weiches Obst etwas später.

455.3 Tipps/Anmerkungen

- Die Zutaten lassen sich variieren. Als Gemüse lässt sich statt der genannten auch sehr gut anderes verwenden, je nach Geschmack.

THAI-CURRY² THAI-CURRY³ THAI-CURRY⁴

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ASIATISCHE%20K%FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Asiatische%20K%FCHE)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20THAIL%E4NDISCHE%20K%FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Thail%E4ndische%20K%FCHE)

456 Thai-Kokosmilch-Curry

Überblick

Rezeptmenge für:	4 Personen
Zeitbedarf:	40 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Mittel

456.1 Zutaten



Abb. 3537

- 1 große Paprika rot

- 1 große Paprika gelb
- 1 Paket Champignons (braun, wenn zu bekommen)
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 rote Süßkartoffel (ca. 200 g)
- 1 Glas Maiskölbchen (netto ca. 200 g)
- 1 Glas Bambussprossen (netto ca. 200g)
- 1 Stück frischer Ingwer (Daumen groß)
- 1 Limette (oder Zitronensaft jeglicher Art)
- 2 Dosen Kokosmilch
- 2 Kochbeutel Reis (oder entsprechende Menge lose)
- Sesamöl
- 1 rote Thai-Curry-Paste aus dem Glas

Gewürze:

- Zucker (z. B. Brauner aus dem Asialaden)
- Koriander
- Curcuma
- Salz

456.2 Zubereitung

Paprika waschen, entkernen, längs vierteln und in ca. 5 mm dicke Streifen schneiden. Champignons waschen/ putzen und in 5 mm Streifen schneiden. Zwiebeln waschen, putzen und den festen Teil in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Süßkartoffel schälen und in Zuckerwürfelgröße würfeln. Maiskölbchen und Bambus aus dem Glas in eine Seihe und abwaschen und lüften (dann geht der "Glasgeschmack" größtenteils verloren) Maiskölbchen der Länge nach Halbieren und die Hälften nochmals halbieren Ingwer schälen und mit einer ganz feinen Reibe reiben.

Reistopf vorbereiten

Wok vorheizen, Sesamöl (ca. 2 Esslöffel) rein, mit normalem Messer ca. 1 Drittel Klinge aus dem Thai-Curry-Pasten-Glas entnehmen und zum Öl geben. Vermengen. Dann die Champignons, Bambus, Mais, Lauchzwiebeln, Paprika in den Wok und diese Zutaten im Öl dünsten. Wenn sich das Volumen im Wok schon sichtbar reduziert hat, Süßkartoffeln dazu geben. Wenn sich viel Flüssigkeit aus dem Gemüse in dem Wok angesammelt hat, die Kokosmilch dazu geben. Erstes Probieren, abwarten, dann zweites Probieren. Wenn es grundsätzlich nicht scharf genug ist, noch ein kleiner Nachschlag von der Curry-Paste untermengen. Jetzt mit Curcuma würzen bis die Flüssigkeit im Wok leicht gelb ist. Den gerieben Ingwer dazu.

Kochen lassen. Das Hauptwürzen erfolgt erst, wenn die Flüssigkeit durchs Kochen reduziert und leicht eindickt ist. Mit dem Reis anfangen (brauche ich nicht erklären) Wenn das Gemüse fast gar ist, würzen: Koriander bis der Geschmack leicht vorhanden ist Zucker bis es leicht süßlich ist Limette bis es leicht säuerlich ist am Ende Salz bis es angenehm gesalzen ist noch mehr Curcuma dazu (macht kaum scharf, dafür gibt es eine schöne Farbe) Noch kurz weitergaren und Geschmack überprüfen und ggf. noch mit den Gewürzen etwas zum Abrunden rumwürzen!

Auf Reis servieren.

THAI-CURRY¹ THAI-CURRY² THAI-CURRY³

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ASIATISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Asiatische%20K%FCche)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20THAIL%E4NDISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Thail%E4ndische%20K%FCche)

457 Thunfischtarte

Thunfischtarte

Tarte au Thon. "Tarte" steht in Frankreich nicht nur für süße sondern auch für herzafte, in einer Quiche- oder Tarteform (flache, runde Kuchenform mit gewelltem Rand) gebackene Kuchen, deren Belag Aufläufen ähnelt.

457.1 Zutaten

457.2 für den Teig

- 125 g zerlassene Butter
- 250 g Mehl
- 1 Ei
- Salz

457.3 für den Belag

- ca. 50ml Wasser
- 30g Butter
- 40g Mehl
- 1/2 l Milch
- 30-50 g geriebener Käse
- Muskat
- 2 Dosen Thunfisch in eigenem Saft und Aufguss (je ca. 150 g Abtropfgewicht)
- 2 Tomaten
- 10 Oliven

457.4 Zubereitung

- Aus Butter, Mehl, Ei, einer Messerspitze Salz, nach Geschmack mehr oder weniger, und Wasser nach Bedarf einen geschmeidigen Teig herstellen. 1/4 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen und dann eine Tarteform (oder Springform) von 26 - 28 cm Durchmesser damit auslegen. Dazu den Teigklumpen flach drücken, in die Form legen und mit den Händen verteilen.

- Aus Butter, Mehl und Milch eine Bechamel-Soße herstellen. Dazu Butter zerlassen, Mehl darin 1 Minute anschwitzen und unter Rühren mit dem Schneebesen Milch (evtl. vorgewärmt) zugeben und einkochen lassen. Geriebenen Käse sowie den Saft des Thunfisch zu geben und mit Muskat vorsichtig würzen. Evtl. noch salzen und pfeffern.
- Auf dem Teig den Thunfisch verteilen, Soße darüber geben und mit in Scheiben geschnittenen Tomaten und Oliven garnieren. Im Ofen bei 180-200°C backen bis die Oberfläche nach 30-45 min beginnt sich zu bräunen. Warm servieren.

457.5 Tipps/Anmerkungen

- Der Mürbeteig eignet sich auch für andere herzhaftere Gerichte wie Quiche Lorraine.

Erfasst von: kochhaus, am 17.11.2007

THUNFISCHTARTE¹ THUNFISCHTARTE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FRANZ%F6SISCHE%20K%FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Franz%F6sische%20K%FCche)

458 Tiramisù

Druckversion



Abb. 3546

Kategorie: DESSERTS¹

Portionen: 4

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Ja

Tiramisù (italienisch für *zieh mich hoch*) ist ein berühmtes Dessert aus Venetien.

458.1 Zutaten

für 6 Personen:

- 4 Eier
- 75-100 g Zucker (am besten Puderzucker)
- 500 g MASCARPONE² (auch Anteile Quark oder Frischkäse)

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ADESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3ADESSERTS)

² [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/MASCARPONE](http://de.wikipedia.org/wiki/MASCARPONE)

- 50-100 ml AMARETTO³ oder Weinbrand (original: MARSALA⁴)
- 300 g Löffelbiskuit
- 100-250 ml kalter Espresso (alternativ Kakao)
- Kakaopulver

458.2 Zubereitung

- Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren.
- Mit dem Mascarpone und dem Amaretto oder Weinbrand vermischen.
- Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben.
- Diese Creme abwechselnd mit in kaltem Espresso getränkten Löffelbiskuits in eine Form schichten, die oberste Schicht sollte aus Creme sein.
- Für einige Stunden kühlen/ziehen lassen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Tipp 1: In die Creme kann man auch noch ein wenig Zitronen- oder Orangensaft geben. Dies gibt dem Tiramisù eine fruchtige Note.

Tipp 2: Anstelle von Kaffee Orangensaft verwenden. Das Tiramisù wird dadurch verträglicher.

Tipp 3: Man kann das ganze auch ohne Ei machen.

Tipp 4: Um die Salmonellengefahr zu umgehen, kann man die Eier mit dem Zucker über Wasserdampf für ca. 10–15 Minuten schaumig schlagen. Danach abkühlen lassen, bevor der Mascarpone eingerührt wird.

Tipp 5: Dieses Tiramisù-Rezept lässt sich leicht zu ein Frucht-Tiramisù abändern: Einfach eine Schicht Früchte zwischen die anderen Schichten einfügen, und – je nach Geschmack – einen Teil oder den gesamten Amaretto oder Weinbrand durch Fruchtsaft, Fruchtsirup oder, wenn erhältlich, den passenden Fruchtwein ersetzen. Gut eignen sich alle Arten von Beeren und Kirschen.

458.3 Tiramisu-Original-Rezept

Nachfolgend das Original-Rezept aus dem Jahre 1970 von Giancarlo Campeol, dem Geschäftsführer des Restaurants Beccherie⁵ in Treviso. Dieses Rezept wurde noch ohne Alkohol zubereitet. **Zutaten:** 6 Eidotter 500 g Zucker 500 g Mascarpone 0,5 ltr. ungezuckerten Kaffee 30 Löffelbiskuits (wenn möglich selbstgebackene) Bitteres Kakaopulver **Zubereitung:** Die Eigelb mit einem Schwingbesen schaumig schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Solange schlagen, bis die Eicreme ein weißliches Aussehen hat. Den Mascarpone hinzufügen und vorsichtig weiter schlagen, bis sich eine homogene Masse ergibt. Die Löffelbiskuits mit lauwarmen Kaffee tränken (aber nicht ganz durchnässen) und auf einer Platte mit der Hälfte der Löffelbiskuits eine Schicht anordnen. Darauf die Hälfte der Mascarpone-Creme

3 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/AMARETTO](http://de.wikipedia.org/wiki/Amaretto)

4 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/MARSALA_%28WEIN%29](http://de.wikipedia.org/wiki/Marsala_%28Wein%29)

5 [HTTP://WWW.TIME-TO-LOSE.IT/LA-MARCA-TREVI-GIANA-TREVISO-EVENTI-GIOIOSA-AMOROSA/TREVISO/LA-VERA-STORIA-VERA-DEL-TIRAMISU-E-DELLA-SUA-AUTENTICA-ORIGINALE-RICETTA.HTML](http://www.time-to-lose.it/la-marca-trevigiana-treviso-eventi-gioiosa-amorosa/treviso/la-vera-storia-vera-del-tiramisu-e-della-sua-autentica-originale-ricetta.html)

verstreichen. Mit den restlichen Zutaten eine zweite Schicht darauf anordnen (Oder auch 3 Schichten). Mindestens 1 Tag in einen Kühlschrank unter 6 Grad stellen (Dann entstehen keine Salmonellen). Vor dem Servieren mit bitterem Kakaopulver bestreuen. Dazu empfiehlt Campeol einen Moscato d'Asti-Wein (kein Spumante, sondern einen Wein mit 4,5 - 6% Alkoholgehalt aus dem Gebiet der Langhe) oder einen Ramandolo-Wein (Süßer Dessertwein aus Verduzzo-Trauben) aus dem Trevignano.

458.3.1 Einzelnachweise

458.4 Weblinks

- HEAVENLY TIRAMISU⁶ – englisch, mehr als 80 Rezepte
- HAUSFRAUENSEITE⁷ – deutsch, zur Zeit 24 Rezepte
- REZEPTE-WIKI⁸ - deutsch, ca. 10 Rezepte

TIRAMISU⁹ TIRAMISU¹⁰ TIRAMISU¹¹

NL:KOOKBOEK/TIRAMISU¹²

6 [HTTP://WWW.HEAVENLYTIRAMISU.COM/](http://www.heavenlytiramisu.com/)

7 [HTTP://WWW.HAUSFRAUENSEITE.DE/REZEPETE/DESSERT/TIRAMISU/](http://www.hausfrauenseite.de/rezepete/DESSERT/TIRAMISU/)

8 [HTTP://WWW.REZEPTEWIKI.ORG/WIKI/TIRAMISU](http://www.rezeptewiki.org/wiki/TIRAMISU)

9 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

10 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCche)

11 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

12 [HTTP://NL.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOOKBOEK%2FTIRAMISU](http://nl.wikibooks.org/wiki/Kookboek%2FTiramisu)

459 Toast Hawaii

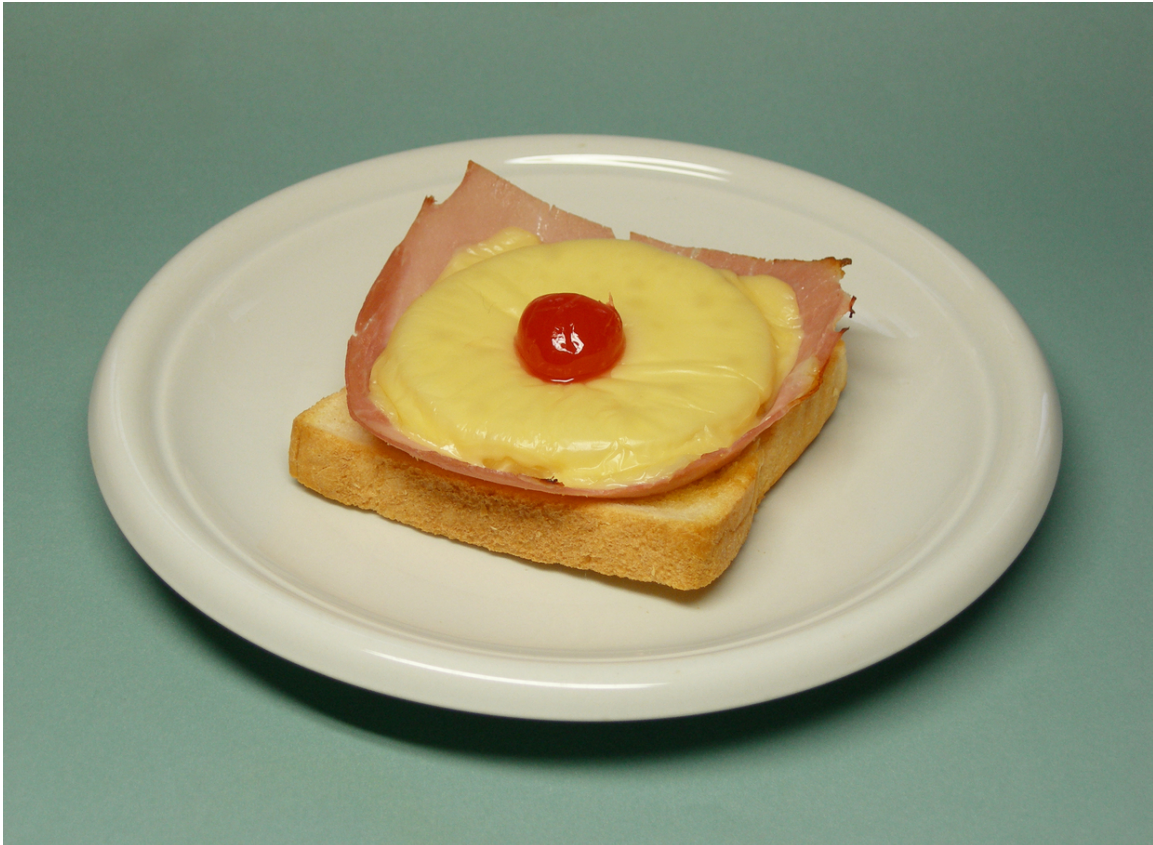


Abb. 3554: Toast Hawaii

Toast Hawaii ist ein typischer Snack der 1950er Jahre, angeblich erfunden von Deutschlands erstem Fernsehkoch CLEMENS WILMENROD¹.

459.1 Zutaten

je Toast

- 1 Scheibe helles Toastbrot
- Butter
- 1–2 Scheiben Kochschinken (je nach Dicke), etwas größer als die Brotscheibe

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/CLEMENS%20WILMENROD](http://de.wikipedia.org/wiki/Clemens%20Wilmenrod)

- 1 Scheibe Ananas aus der Dose
- 1 Scheibe Schmelzkäse (Edamer, Emmentaler)

wahlweise noch

- 1 Cocktailkirsche
- Mayonnaise
- eingemachte Preiselbeeren
- Süßes Paprikapulver

459.2 Zubereitung

- Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen
- Brotscheiben leicht toasten
- Brotscheiben leicht mit Butter bestreichen
- erst Schinken, dann Ananas, schließlich Käse auf den Toast legen
- ca. 6–8 Minuten überbacken bis der Käse schmilzt
- wahlweise mit einer Cocktailkirsche in der Mitte dekorieren

459.3 Varianten

- die Butter durch Mayonnaise ersetzen
- einen Löffel Preiselbeeren in die Mitte der Ananasscheibe geben
- den Käse leicht mit Paprika überpudern

Der Kochschinken kann durch Lachsschinken ersetzt werden, der Schmelzkäse durch Schnittkäse nach Geschmack. Im Original aber werden Kochschinken, Dosenananas und Schmelzkäse verwendet.

Bei der **Karlsbader Schnitte** genannten ostdeutschen Variante kann der Schinken durch Wurst ersetzt werden, die Ananas durch einen halben Dosenpfirsich.

TOAST HAWAII²

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

460 Tomaten-Mozzarella Salat

Tomaten-Mozzarella Salat ist ein klassisch Italienischer Salat. Frisch und würzig, besonders passend zu Italienischen Nudelgerichten.

460.1 Zutaten

- Tomaten
- Mozzarella
- Olivenöl
- Basilikum, Pfeffer und Salz

460.2 Zubereitung

Die Tomaten und den Weichkäse in Scheiben schneiden und abwechselnd auf einen Teller legen. Etwas Olivenöl darüber verteilen und mit Basilikum, Pfeffer und Salz abrunden.

Erfasst von: THORSTEN ALGE¹, am 02.01.2008

TOMATEN-MOZZARELLA SALAT² TOMATEN-MOZZARELLA SALAT³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ATHORSTEN.ALGE](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AThorsten.Alge)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SALATREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Salatrezepte)

461 Tomaten-Mozzarella-Brot

Druckversion

Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3562

Nährwerte je 100 Gramm

Brennwert: 6720 kcal/28100 kJ

Hinweise

Vegetarisch: Nein

Alkohol: Nein

Tomaten-Mozzarella-Brot

ist eine leckere Vorspeise mit mediterraner Geschmacksrichtung.

461.1 Zutaten

- 3 Fleischtomaten
- 375 g Mozzarella
- 16 Scheiben Frühstücksspeck
- 1 Weißbrot
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- frischer Salbei, Pfeffer

461.2 Zubereitung

- Tomaten waschen und in 16 dicke Scheiben schneiden.
- Mozzarella abtropfen lassen und in 16 Scheiben schneiden. Je eine Speckscheibe darumwickeln.
- Knoblauch schälen, durchpressen und mit dem Öl verrühren.
- Brot in 16 Scheiben schneiden. Die Brotscheiben mit dem Öl bestreichen. Jede Brotscheibe mit je einer Tomaten- und Mozzarella-Speckscheibe sowie 1-2 Salbeiblättchen belegen. Mit Pfeffer bestreuen.
- Brote im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200°C, Umluft: 180°C) ca. 10 Minuten überbacken.

461.3 Vegetarische Variante

- Speck und Salbei durch Basilikum ersetzen (unter den Mozzarella legen).

TOMATEN-MOZZARELLA-BROT¹ TOMATEN-MOZZARELLA-BROT²

TOMATEN-MOZZARELLA-BROT³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ITALIENISCHE%20K%FCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Italienische%20K%FCHE)

462 Tomatenrisotto

Tomatenrisotto

462.1 Zutaten für 2-3 Personen

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 200g Risotto-Reis
- 250g pürierte Tomaten
- 2 Basilikumblätter
- 20g Parmesan
- 100g Mozzarella
- 500ml Brühe

462.2 Zubereitung

- Zwiebel fein hacken und zusammen mit dem Knoblauch in einem Topf mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten andünsten
- Reis zugeben und noch ein wenig (ca. 1 Minute) weiterdünsten.
- Mit ca. 375ml Brühe sowie etwa der Hälfte der pürierten Tomate aufgießen, die Basilikumblätter zugeben und unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten köcheln lassen.
- Das restliche Tomatenpüree und die restliche Brühe dazugießen, umrühren und weitere 10 Minuten köcheln lassen.
- Mozzarella in ca. 1 cm große Würfel schneiden, Parmesan reiben. Risotto vom Herd nehmen und die zwei Käsesorten unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erfasst von: Thor1, am 12.10.2010

TOMATENRISOTTO¹ TOMATENRISOTTO² TOMATENRISOTTO³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEM%FCSEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gem%FCsegerichte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20RISOTTO](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Risotto)

463 Tomatensauce

Überblick

Rezeptmenge für:

2-3 Personen

Energiegehalt:

?? kcal/?? kJ

Zeitbedarf:

30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3577: mittel

Tomatensauce

Die traditionelle italienische Nudelsauce

463.1 Zutaten

- 2 kg frische Tomaten (oder die entsprechende Menge eingemachte Tomaten im Glas ohne Gewürze etc.)
- 1 kleine Zwiebel (kann auch weggelassen werden)
- 1-3 Knoblauchzehen
- Salz
- 1/4 - 1 getrocknete (winzige) Peperoncino oder Pfeffer
- Olivenöl
- etwas frischen Zitronensaft (Balsamicoessig wird eher in der nördliche Küche um Bologna, Parma verwendet; man sollte die Sauce auch nicht zu süß machen.)
- Zucker oder 1 kleinere (süße!), geriebene Karotte
- 1 EL Tomatenmark
- fein gehackte glatte Petersilie-Blätter, 1-3 Prisen (al gusto) Origano, 1 Lorbeerblatt.

463.2 Zubereitung

- Tomaten schälen (man kann sie kurz in heißes Wasser legen und/oder mit dem Messerrücken massieren), Kerne auslösen und jede Tomate etwas auspressen (Wasser), dann zerteilt man sie.
- Gehackte Zwiebel in ca. 2-3 EL (gutes extra vergine) Olivenöl andünsten und anschließend gehackten Knoblauch zugeben. Weder Zwiebel noch Knoblauch dürfen Farbe annehmen!

- Ein paar gehackte Tomaten, Gewürze, Zucker (einen Schuss Balsamicoessig) und Tomatenmark in die heiße Pfanne geben und etwa 1-2 Minuten hart braten, dabei ständig umrühren, damit nichts anbrennt.
- Mit dem Hauptteil der Tomaten "ablöschen", salzen (und wenn man kein Peperoncini verwendet pfeffern) und auf kleiner Flamme köcheln lassen (evtl. noch ein wenig Tomatenmark dazugeben, aber auf keinen Fall die Sauce damit eindicken! Darum ist es wichtig, dass man die Tomaten vor dem Verwenden auspresst.)
- Vor dem Servieren abschmecken und man kann noch 1-2 EL Olivenöl einrühren.

463.3 Tipps/Anmerkungen

- Man kann am Anfang mit den Gewürzen und dem Tomatenmark auch zerkleinerte (schwarze NICHT in Essig oder sonst was eingelegte) Oliven zugeben. Man kann sie alternativ auch erst am Ende zugeben, wie man auch gehackte Petersilieblätter oder besser Basilikumblätter dazu gibt.
- schmeckt herrlich zu jeder Art von Nudeln
- abgekühlt auch gut auf Weißbrot - da ist aber die richtige Tomatenbrot-Variante besser, die Bruschetta ("brusketta") - aber das ist ein anderes Rezept.

Erfasst von: MOOLSAN¹, am 14.09.2004 Korrektur JB am 11. Febr. 2005

TOMATENSAUCE² TOMATENSAUCE³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AMOOLSAN](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AMOOLSAN)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)

464 Torta Rosa

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

4 Personen
?? kcal/?? kJ
30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3592: Problemlos

Torta Rosa

Ist eine klassische brasilianische Nachspeise und kann am besten als eine Art Tiramisu beschrieben werden. Jedoch wird sie ohne Kaffee zubereitet, dadurch ist sie auch sehr gut für Kinder geeignet.

464.1 Zutaten

- 4 Eier
- 250 g Löffelbiscuit
- 1 Dose Milchmädchen (gezuckerte Kondensmilch)
- 1 Dose Milch (abgemessen in leerer Milchmädchen-Dose)
- 300 g Creme Fraiche
- 4 EL Zucker
- Kakaopulver
- Wasser

464.2 Zubereitung

- Kakaopulver und Wasser vermischen und Löffelbiscuit darin einlegen.
- Die Eier trennen.
- Creme 1: Milchmädchen, Eigelb und Milch in einem Topf kurz aufkochen lassen und dann zur Seite stellen.
- Creme 2: Eiweiß mit Zucker steifschlagen, danach Creme Fraiche unterheben.
- In einer Schale anrichten:

Zuerst eine dünne Schicht von Creme 1, dann eine Schicht Löffelbiscuit danach eine Schicht von Creme 2. So weiter verfahren. Zum Schluss alles mit etwas Kakaopulver bestäuben.

464.3 Tipps/Anmerkungen

- Zur Verfeinerung kann man zu dem Kakao-Wasser-Gemisch, in dem die Löffelbiscuit eingeweicht werden, auch einen Schuss Portwein geben.

464.4 Warnung

- Das Eiweiß muss absolut steif geschlagen sein. Damit dies gelingt müssen Schüssel und Rührgerät absolut fettfrei sein. Es dürfen sich auch keine Reste von Eigelb im Eiweiß befinden.

Erfasst von: COURAGE¹ 16:56, 5. Nov 2004 (UTC)

TORTA ROSA² TORTA ROSA³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACOURAGE](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer:COURAGE)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:Kochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:Kochbuch%2F%20Desserts)

465 Tortelloni mit Schinken-Sahne-Soße

Tortelloni mit Schinken-Sahne-Soße

465.1 Zutaten

- 800 Gramm Tortelloni mit beliebiger Füllung (möglichst frisch)
- 2-3 Packungen Schlagsahne (je 200 g)
- Gekochter Schinken (200g)
- 1-2 TL Pfeffer

465.2 Zubereitung

- Kochen Sie die Tortelloni in gesalzenem Wasser für einige Minuten, bis diese aufgequollen sind und oben schwimmen. Im Zweifelsfall: Probieren!
- Füllen Sie die Schlagsahne in eine Pfanne und streuen 1-2 TL Pfeffer dazu. Für etwa 5 Minuten aufkochen lassen, bis die Sahne schön schaumig ist.
- Geben Sie den Schinken in Streifen oder Würfeln hinzu und lassen es weiter aufkochen. Der Schinken sollte in der Pfanne anbacken können und die Soße sich leicht ins gelblich-braune verfärben.
- Nehmen Sie die Pfanne von der Platte, geben die Nudeln hinzu und lassen sie in der Soße etwa eine Minute lang ziehen.

465.3 Tipps/Anmerkungen

- Die Tortelloni sollten möglichst frisch sein, keinesfall die Getrockneten. Frischnudeln gibt es bei jedem besseren Discounter.
- Der Schinken sollte möglichst dünn geschnitten und fettarm sein.
- Nutzen Sie eine Pfanne mit schlechter oder nicht vorhandener Antihaft-Beschichtung. Der Geschmack des Schinkens kommt erst richtig durch, wenn er etwas anbacken kann.

Erfasst von: IRONGATE¹ 17:34, 28. Okt. 2006 (CEST)

TORTELLONI MIT SCHINKENSAHNESOSSE² TORTELLONI MIT SCHINKENSAHNESOSSE³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AIRONGATE](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AIrongate)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

466 Tortilla de Patatas

Dies ist das ursprüngliche (Grund-)Rezept für die Zubereitung einer spanischen Kartoffeltortilla.

466.1 Zutaten

- 150ml Olivenöl
- 6 Hühnereier
- 1kg Kartoffeln
- 2 TL Speisesalz

466.2 Zubereitung

In einer schweren Eisenpfanne 100ml Olivenöl erhitzen. Die geschälten und in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln hineingeben und mit 1 TL Salz würzen. Einmal wenden und dann bei reduzierter Hitze 15-20 Minuten braten. Überschüssiges Öl abgießen. Eier mit restlichem Salz verquirlen und vorsichtig mit den Kartoffelscheiben mischen (außerhalb der Pfanne!). Etwas ruhen lassen. Das restliche Olivenöl in einer Eisenpfanne erhitzen, die Kartoffel-Ei-Masse hinzugeben und glatt streichen. Einige Minuten stocken lassen, dann die Tortilla mit Hilfe eines Tellers wenden und weitere Minuten stocken lassen. Die Tortilla sollte eine leichte Bräunung haben.

Als Variante kann man zu den Kartoffeln (ich schneide sie allerdings in kleine Würfel) eine grob gehackte, mittelgroße Zwiebel und eine in dünne Streifen geschnittene rote Paprika mit garen, alles kräftig salzen und pfeffern mit frisch gemahlenem Pfeffer und Meersalz. Dann ca 150 gr. Chorizo kleinschneiden und mit in die Eiermasse einrühren. Alles wie gehabt zur Tortilla braten.

466.3 Weblinks

- EIN VOLLSTÄNDIGES REZEPT MIT BILDERN¹

TORTILLA DE PATATAS² TORTILLA DE PATATAS³

¹ [HTTP://WWW.REZEPTEWIKI.ORG/WIKI/TORTILLA_ESPA%C3%B1OLA](http://www.rezeptewiki.org/wiki/Tortilla_Espa%C3%B1ola)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SPANISCHE%20K%C3%9C](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Spanische%20K%C3%9Cche)

467 Tsatsiki

Tsatsiki ist eine griechische Zubereitung aus Joghurt, geriebener Gurke und Knoblauch. Er wird als Vorspeise mit Brot oder als Dip zu Fleischgerichten gereicht.

Tsatsiki ist fester als sein türkisches Gegenstück *CACIK*¹, weil Joghurt und Gurke entwässert werden. Er erinnert von der Konsistenz eher an Quark als an eine Joghurtsauce.

467.1 Zutaten

- 500 g stichfester Joghurt
- 4–6 Knoblauchzehen
- Salz
- 1 EL kaltgepresstes Olivenöl
- 1 EL Aceto balsamico
- 1 Gurke

467.2 Zubereitung

- Den Joghurt in ein mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier ausgelegtes Sieb geben und über einer Schüssel etwa vier Stunden entwässern
- Den Knoblauch schälen und pressen oder sehr fein hacken, mit etwas grobem Salz vermischen und mit der Messerflanke zerdrücken
- Gurke waschen, in eine Hälfte schneiden und den inneren Teil mit einem Teelöffel entfernen.
- Die Gurke würfeln (nie reiben oder raffeln da hierdurch die Gurke matschig wird und eine eklige Konsistenz erhält!) und dem Joghurt hinzugeben.
- Entwässerten Joghurt mit Knoblauch, Gurke, Olivenöl und Aceto balsamico vermischen, zudecken und – am besten über nacht – kühl stellen (Der Joghurt wird durch den Aceto anfangs recht braun. Ob alles richtig durchmischt wurde, erkennt man an dem wieder (fast) weiss Werden des Joghurts)

TSATSIKI²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F_%20CAC%01%31k](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_%20CAC%01%31k)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

468 tschechische Knödel

468.1 Knedlíky v Prášku / Houskove Knedliky

Überblick

Rezeptmenge für:

4 Personen

Energiegehalt:

?? kcal/?? kJ

Zeitbedarf:

25 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3600: Leicht



Abb. 3601: Sauerbraten mit Knödeln (Svíčková na smetaně)

Knödel sind eine tschechische Nationalspeise. Sie sind zwar deutschen Knödeln oder Klößen ähnlich, schmecken aber anders. Typisch ist die Zubereitung als längliche "Wurst" und das Servieren in Form von Scheiben. In der Tschechei werden entweder gekühlte vorgegarte Knödel gekauft oder fertiges Knödelmehl. Die Zubereitung aus doppelgriffigem Mehl (hruba mouka) und Hefe ist weitgehend verdrängt worden, weil die Industrieprodukte einfach zu handhaben sind und eine hohe gleichbleibende Qualität haben.

468.2 Zutaten

- 1 Packung Knödelmehl (400 g)
- ca. 250 ml kaltes Wasser oder Milch
- optional weniger Wasser, 1-2 Eier

468.3 Zubereitung

Aus dem handelsüblichen Knödelmehl (Knedlíky v Prášku oder Houskove Knedlíky) und Wasser wird ein gleichmäßiger Teig geknetet, der nicht mehr an der Schüssel haften soll. Dieser Teig wird einige Minuten stengelassen, dann werden daraus 2 längliche runde Laiber geformt (∅ ca.8 cm) und dann in sehr viel Wasser oder Wasserdampf 20 min. gegart. Diese werden anschließend mit einem Faden in fingerdicke Scheiben geschnitten. Pro Person rechnet man 4-5 Scheiben.

468.4 Veredlung

Die Knödel werden oft mit gerösteten Weißbrotstückchen gefüllt. Die Vermengung von Eiern mit dem Kloßmehl macht sie etwas weniger trocken. Da sie oft mit viel Sauce oder feuchten Zutaten serviert werden, ist diese Veredlung eher selten.

In Butter gebraten werden Knödel gern am nächsten Tag (oft mit Zucker bestreut) gegessen.

468.5 Bilder



Abb. 3602: Die Knödel werden mit der angegebenen Menge kaltem Wasser eingeweicht, das Ganze wird einfach nur umgerührt. Das Wasser erscheint zu wenig zu sein, dieser Eindruck verschwindet nach wenigen Minuten



Abb. 3603: Pro Packung werden 2 Knödelrollen geformt. Mehl hilft gegen Anbacken am Brett.

Erfasst von: --RALF ROLETSCHEK¹ 15:56, 18. Aug. 2008 (CEST)

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ARALF%20ROLETSCHEK](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer:3ARALF%20ROLETSCHEK)

TSCHECHISCHE KNÖDEL² TSCHECHISCHE KNÖDEL³

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20B%F6HMISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20B%F6hmische%20K%FCche)
³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

469 tschechischer Gurkensalat

469.1 Okurkovy Salat

Überblick

Rezeptmenge für:

4 Personen

Energiegehalt:

?? kcal/?? kJ

Zeitbedarf:

5 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3611: Leicht

469.2 Zutaten

- 2 Salatgurken
- Zucker
- Spritessig

469.3 Zubereitung

Die Gurken werden geschält und gehobelt. Gewürzt wird der Salat lediglich mit Essig und etwas Zucker, andere Zutaten sind nicht üblich. Salz und Pfeffer gibt man bei Tisch üblicherweise nach Geschmack selbst dazu.

469.4 Veredlung

Verschiedene Kräuter, selten auch kleingehackte Zwiebeln oder wenig sehr kleingehackte marinierte Paprika sind selten anzutreffende Varianten des Salats.

Erfasst von: --RALF ROLETSCHKE¹ 22:31, 30. Aug. 2008 (CEST)

TSCHECHISCHER GURKENSALAT² TSCHECHISCHER GURKENSALAT³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ARALF%20ROLETSCHKE](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer:3ARALF%20ROLETSCHKE)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20B%F6HMISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:3AKochbuch%2F%20B%F6hmische%20K%FCche)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

470 Türkischer Honig

470.1 Zutaten



Abb. 3620

- 2 Tassen Zucker
- $\frac{1}{2}$ Tasse Maisstärke
- $1\frac{1}{2}$ Tassen Wasser
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Weinstein
- 2 Teelöffel Rosenwasser oder eine der folgenden Zutaten (Geschmacksstoffe):
 - $\frac{1}{4}$ Tasse Fruchtsaft
 - 1 Teelöffel Vanille
 - 1 Teelöffel Orangenextrakt
 - 1 Teelöffel Crème de Menthe-Likör
- Lebensmittelfarbe (nach Bedarf)

- $\frac{1}{2}$ Tasse geraspelte Pistazien oder Mandeln (nach Bedarf)
- Puderzucker, normaler Zucker oder Kokosnus raspeln zum Bestreuen

470.2 Zubereitung

Den Zucker, eine Tasse Wasser, den Weinstein und die Geschmacksstoffe in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. In einem separaten Gefäß den Rest Wasser mit der Stärke vollständig vermischen und langsam in die Zuckermischung einrühren. Bei kleiner bis mittlerer Flamme etwa 20–30 Minuten kochen lassen, bis die Mischung etwa eine Temperatur von 120 °C erreicht hat (mit einem Thermometer kontrollieren). Eine Form nehmen (z. B. Eiswürfelform – jedoch keine Plastikform!) und einfetten, dass die Masse dort nicht kleben bleibt. Die Masse aus dem Topf dort einfüllen und erkalten lassen. Zur Verzierung in (Puder-)Zucker oder Kokosnus raspeln wälzen. In einer luftdichten Verpackung aufbewahren.

TÜRKISCHER HONIG¹ TÜRKISCHER HONIG² TÜRKISCHER HONIG³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20S%FC%DFIGKEITEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20S%FC%DFIGKEITEN)

471 Überbackene Sommerbeeren

Druckversion

Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3628

Nährwerte je 100 Gramm

Brennwert: 1400 kcal/ 5860 kJ

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Überbackene Sommerbeeren

sind ein *warmes*, sommerliches Dessert.

471.1 Zutaten

- 200 g Heidelbeeren
- 200 g Himbeeren
- 125 g Mascarpone
- 125 g Sahne
- 1 Ei
- 2 EL Zucker
- 2 EL Puderzucker
- 1 TL Speisestärke
- Zitronensaft
- etwas geriebene Zitronenschale einer unbehandelten Zitrone
- evtl. Zitronenmelisse zum Verzieren

471.2 Zubereitung

- Beeren verlesen, waschen und abtropfen lassen.
- Die Früchte in 4 flache feuerfeste Portionsförmchen oder in eine flache größere Form verteilen. Mit dem Zucker bestreuen.
- Ei trennen. Eigelb, Mascarpone, 1 EL Puderzucker, Speisestärke, Zitronenschale und Zitronensaft verrühren. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen. Beides unter die Mascarponecreme heben.
- Die entstandene Creme auf den Beeren verteilen. Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 225°C, Umluft: 200°C) 10-15 Minuten backen.
- Die überbackenen Sommerbeeren nach dem Herausnehmen aus dem Ofen sofort mit dem verbliebenen TL Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit Zitronenmelisseblättchen verzieren. Direkt servieren.

471.3 Tipps/Anmerkungen

- Statt Mascarpone kann auch Creme fraîche verwendet werden.

UBERBACKENE SOMMERBEEREN¹ UBERBACKENE SOMMERBEEREN² UBERBACKENE SOMMERBEEREN³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

472 Utopenci

472.1 „Abgesoffene“

Utopenci sind ein typisches tschechisches Kneipengericht, vergleichbar mit Soleiern in Deutschland - nicht allgegenwärtig, aber weit verbreitet, traditionell und beliebt. Sie werden entweder pur oder zum Butterbrot gegessen.

Überblick

Rezeptmenge für:

4 Personen

Energiegehalt:

?? kcal/?? kJ

Zeitbedarf:

45 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3636: Leicht

472.2 Zutaten



Abb. 3637

- 4 Bockwürste, Wiener oder ähnliche Würste
- 1 Glas Gewürzgurken
- 2 Zwiebeln
- (3 spitze rote Paprika)
- Spritessig (5%)
- Chili
- Lorbeerblätter
- Wacholderbeeren

- Senfkörner
- etwas Zucker
- 2 800g-Konservengläser

472.3 Zubereitung

Würste und Gurke werden in mundgerechte Stücke geschnitten, die Zwiebeln zu Achteln geteilt. Abwechselnd werden die Zutaten in Konservengläser gefüllt. Wenn sie voll sind, nochmals mehrmals kräftig aufschlagen, um den Inhalt zu verdichten.

Die Gurkenlake wird mit Spritessig, Wacholder, Lorbeer, Zucker und wenig Chili zum Kochen gebracht. Lorbeer und Wacholder auf die Gläser gleichmäßig verteilen und dann die heiße Lake bis zum Rand einfüllen. Sofort verschließen, mit Geschirrhandtuch kräftig zudrehen und kopfrum abstellen und abkühlen lassen. Nach etwa 2 Tagen sind die Zutaten durchgezogen.

472.4 Veredlung

Mit vielen Zutaten läßt sich Utopenci veredeln, dabei geht es auch um optische Aufwertung. Verbreitet ist roter Gemüsepaprika.

Erfasst von: --RALF ROLETSCHEK¹ 21:31, 13. Sept. 2008 (CEST)

UTOPENCI² UTOPENCI³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ARALF%20ROLETSCHEK](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ARalf%20Roletschek)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20B%F6HMISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20B%F6hmische%20K%FCche)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

473 Vanilleeis

Vanilleeis ist ein Speiseeis mit Vanillegeschmack. Es zählt zu den Milcheissorten.

473.1 Zutaten

- 1/2 L Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 65 g Zucker
- 1 EL Stärkemehl
- 2 Eigelb

473.2 Zubereitung

- 3/8 l Milch mit dem Vanillezucker und Zucker aufkochen.
- Das Stärkemehl mit der restlichen Milch mischen und unter rühren in die Vanillemilch gießen. Kurz aufkochen lassen.
- Nun schlägt man das Eigelb schaumig und rührt nach und nach die heiße Milch unter.
- Die Masse in eine Form gießen und erkalten lassen.
- Danach stellt man das Ganze für einige Stunden ins Gefrierfach.
- Das Vanilleeis individuell mit Schokosoße, Früchten, Sahne oder Streuseln servieren.

Guten Appetit!

VANILLEEIS¹ VANILLEEIS² VANILLEEIS³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Eis)

474 Vanillekipferl

Vanillekipferl



Abb. 3652: Frisch gebackene Vanillekipferl

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt (pro 100g):
Zeitbedarf:

4 Personen und mehr
~400 kcal/ ~1675 kJ
90 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3653: Problemlos

474.1 Zutaten

- 4 Eigelb
- 600 g Mehl

- 400 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 300 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 150 g Puderzucker

474.2 Zubereitung

- Das Mehl sieben und mit der Butter vermengen
- Das Mark der Vanilleschote und die Prise Salz hinzugeben
- Den Zucker und die Mandeln / Haselnüsse zugeben und mit dem Eigelb zu einem Teig kneten
- In eine Frischhaltefolie wickeln und 60 Minuten im Kühlschrank kalt stellen
- Die Teigstücke zu etwa 3 cm dicken Wülsten formen und in gleich große Stücke schneiden
- Die daraus geformten Kipferl auf ein gefettetes Backblech legen

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 160°C backen

- Die noch warmen Kipferl abschließend mit einer Mischung aus Puderzucker und Vanillinzucker bestäuben

474.3 Tipps/Anmerkungen

- Am besten geraten die Vanillekipferl, wenn die Mandeln als Ganzes gekauft werden und dann frisch geknackt, geschält und anschließend gemahlen werden.
- Besonders knackig werden die Vanillekipferl, wenn anstatt der 200g gemahlener Mandeln oder Haselnüsse, gemahlen und gehackte Mandeln / Haselnüsse als Mischung verwendet werden
- Die übrigen Eiweiß können für andere Rezepte wie beispielsweise ZIMTSTERNE¹ gut verwendet werden

Erfasst von: --OLIVER MERKEL² 00:23, 1. Dez 2004 (UTC)

VANILLEKIPFERL³ VANILLEKIPFERL⁴ VANILLEKIPFERL⁵ VANILLEKIPFERL⁶

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ZIMTSTERNE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Zimtsterne)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AMERKEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AMerkel)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%2F%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%2F%20und%20Kuchen)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%2F%20E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%2F%20E4ck)

⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEIHNACHTSGEB%2F%20E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Weihnachtsgeb%2F%20E4ck)

475 Vanillepudding

Druckversion

Portionen:	4
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Zeit bis Servierung:	+ Kühlzeit

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3668

Vanillepudding

Hier ein Rezept für den klassischen und vor allem handgemachten Vanillepudding.

475.1 Zutaten

- 1 l Milch
- 1 Stange Vanille
- 90 g Speisestärke
- 80 g Zucker
- 2 Eier
- Salz

Anmerkung: Da in dem Rezept Speisestärke enthalten ist, handelt es sich *nicht* – wie oben fälschlich behauptet – um einen klassischen Pudding, da es zur Zeit dessen Erfindung noch gar keine Speisestärke in dieser Form gab. Ein mit Speisestärke zubereiteter Pudding trägt deswegen auch meistens den Namen *Vanilleflammeri (Kochpudding)*.

475.2 Zubereitung

- Speisestärke mit etwas kalter Milch anrühren, die übrige Milch mit Vanille und Zucker aufkochen. Die angerührte Stärke unter ständigem Rühren hineingeben.
- 1 Prise Salz hinzugeben, kurz aufkochen und dann von der Kochstelle nehmen.
- Die Eier trennen und die heiße Flüssigkeit mit dem verquirltem Eigelb abziehen.

- Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die heiße Flüssigkeit heben.
- Die entstehende Masse in eine kalt ausgespülte Schüssel oder Form giessen.
- Nach dem Erstarren stürzen und mit Frucht- oder Schokoladensauce servieren.

475.3 Tipps/Anmerkungen

- Kritische Stellen sind das klumpenfreie Einrühren der Stärke, das Abziehen ohne Gerinnung und das Unterheben des Eiweißes.

VANILLEPUDDING¹ VANILLEPUDDING² VANILLEPUDDING³ VANILLEPUDDING⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20PUDDING](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Pudding)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

476 Vanillesauce

Druckversion

Kategorie:	DESSERTS ¹
Portionen:	2-4 (plus Dessert)
Menge:	600 ml
Zubereitungszeit:	ca 7 min
Zeit bis Servierung:	sofort servieren

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3683

Hinweise

Vegetarisch:	Ja
Alkohol:	Nein

Benötigtes Zubehör

Messer, kl. Topf, 2-3 Schüsseln, Schneebesen

476.1 Vanillesauce

Diese süße Dessertsauce passt besonders gut zu Desserts mit Schokolade (z.b. Schokoladenpudding oder MOUSSE AU CHOCOLAT² sowie Fruchtsalaten.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ADESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKATEGORIE%3ADESSERTS)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20MOUSSE%20AU%20CHOCOLAT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Mousse%20au%20chocolat)

476.1.1 Grundsätzliches

Auch alle, die ihre eigene Variante haben oder gerne selbst ausprobieren, wie es ihnen am besten schmeckt, brauchen auf jeden Fall diese 4 Zutaten :

- Vanille
- Milch und /oder Sahne
- Eigelb
- Zucker

Die Vanille wird mit Milch/Sahne erhitzt, das Ei mit dem Zucker verrührt und all das über einem Wasserbad verrührt, solange bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Viel Spaß beim Ausprobieren!

476.1.2 Optimiertes Rezept

Man nehme :

- 1 aufgeschlitzte Vanilleschote
- 1/4 l Milch
- 1/4 l Sahne
- 2 Eigelb
- 100 g Zucker

Die Vanilleschote in Milch und Sahne erhitzen, anschließend das Mark herauschaben und hineingeben.

Das Eigelb mit dem Zucker zu einer glatten Masse verrühren, Milch, Sahne und Vanille heiß dazugeben und alles über kochendem Wasserbad in einer Plastischüssel so lange mit einem Schneebesen aufschlagen, bis die Sauce dickschaumig ist. Über einer Schüssel voller Eiswürfel kaltschlagen und sofort servieren.

476.1.3 Dekoration

Kann mit einer Vanilleschote und/oder Minzeblättern garniert werden. Glasteller oder -schüsseln passen am besten zu Desserts. Bei der Zugabe zu Desserts sieht es besonders schön aus, wenn die Sauce in kleinen Schlenkern über das Dessert oder den Teller verteilt ist.

VANILLESAUCE³ VANILLESAUCE⁴ VANILLESAUCE⁵ VANILLESAUCE⁶

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)
5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)
6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SAUCEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Saucen)

477 veganes Kohl-Möhren-Gemüse

Veganes Kohl-Möhren-Gemüse: Schnell und einfach in der Zubereitung - aber superlecker und preiswert

477.1 Zutaten

- Möhren
- Weißkohl
- Currypulver
- Soja Cuisine
- Sojasauce (Shoyu)
- Olivenöl

477.2 Zubereitung

- Olivenöl in eine beschichtete Pfanne geben und reichlich (1-2 Teelöffel) Currypulver dazu, den Curry bei hoher Temperatur anrösten, aber nicht schwarz werden lassen. Evtl. die Kochplatte kurz wieder ausschalten, bis man mit den Möhren so weit ist.
- Währenddessen die Möhren waschen, putzen, ggf. schälen und in Scheiben schneiden. So wie sie geschnitten sind, in die Pfanne zum Curry geben, gut umrühren und anbraten. Immer mal wieder umrühren.
- Währenddessen den Weißkohl in kleine Stücke schneiden (1-2 cm groß) und auch portionsweise in die Pfanne geben, umrühren und mit den Möhren mischen. Nach ca. 10 Min. die Temperatur der Kochplatte reduzieren, ggf. etwas Wasser zugießen, Deckel aufsetzen und so lange schmoren, bis auch der Kohl weich ist.
- Zuletzt die Kochplatte ausschalten, Wasser angießen, bis das Gemüse fast bedeckt ist und Sojacuisine hinzufügen (je nach Menge 200 bis 250 ml) und mit Sojasauce (Shoyu) kräftig abschmecken. Kurz ziehen lassen, die Restwärme der Kochplatte nutzen und - fertig.

477.3 Tipps/Anmerkungen

- schmeckt mit Pellkartoffeln und Reis
- wer mag, gibt noch Knoblauch hinzu und/oder Chilipulver
- läßt sich einfrieren
- auch aufgewärmt nochmal lecker

nur wo notwendig (sonst löschen):

477.4 Warnung

- Das Currypulver sollte nicht zu braun oder sogar schwarz werden, schmeckt dann nicht mehr gut

Erfasst von: Monika, am 25.01.2008

VEGANES KOHL-MÖHREN-GEMÜSE¹ VEGANES KOHL-MÖHREN-GEMÜSE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGANE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20vegane%20Rezepte)

478 Vermicelle-Cake

478.1 Vermicelle Cake (aka. Kastaniencake)

Vermicelles sind in der wikipedia noch überhaupt nicht vertreten, und schon kommt der erste Cake daher ... ich hoffe, man bekommt die Zutaten für diesen tollen, feuchten Cake auch ausserhalb der Schweiz.

Vermicelles sind eigentlich nichts anderes als Ess-KASTANIEN¹pürree in Spaghettiform. Oft genossen im Herbst, da Saison, mit Sahne und etwas Kirsch. Doch jetzt zum Cake.

478.1.1 Zutatenliste

Cake

- 125 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiss
- 75 g gemahlene Mandeln
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 400 g Kastanienspürree

Glasur

- 100 g Milkschokolade
- 30 g Butter
- 2-3 EL Halbrahm (Sahne)
- Puderzucker (geseibt, siehe unten)

478.1.2 Zubereitung

Cake

- Butter, Zucker, Eigelb und Vanillezucker schaumig schlagen
- Mandeln und Kastanienspürree dazugeben und gut vermengen
- Eischnee aus den vier Eiweiss vorsichtig darunterziehen

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/MARRONI](http://de.wikipedia.org/wiki/Marroni)

- In eine gefettete oder ausgelegte Cakeform geben
- Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C 50-60 Minuten backen

Glasur

- Schokolade und Butter sorgfältig schmelzen (nicht zu heiss!)
- Halbrahm dazugeben
- Puderzucker dazusieben, bis die Masse streichbar wird
- Cake glasieren damit

VERMICELLE-CAKE² VERMICELLE-CAKE³

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

479 Vollkorn-Gemüselasagne

Vollkorn-Gemüselasagne

479.1 Zutaten

- 1 große Zwiebel
- 1 große Möhre
- 1 mittelgroßer Zucchini oder 1 große Aubergine
- 10-15 Champignons
- 2 Lorbeerblätter
- Olivenöl
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Glas geschälte italienische Tomaten (oder frische)
- Oregano
- Basilikum
- ca. 200g Butter
- 2 EL Vollkornmehl
- 1/2 Tasse Gemüsebrühe
- 1/2 Tasse Sahne
- Salz, Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- Knoblauch
- frisches Basilikum
- 250g Vollkorn-Lasagne-Nudeln (ohne Vorkochen)
- 150g Pecorino
- 150g Emmentaler

479.2 Zubereitung

Los geht's mit Zwiebeln und Möhren. Zu gleichen Volumenanteilen, also z.B. eine große Zwiebel und eine große Möhre (oder entsprechend je zwei mittelgroße). Alles sehr klein schneiden.

Als Gemüse kommt dann dazu was man mag und hat. Hier sehen wir eine Variante mit Zucchini (eine mittelgroße) und braunen Champignons (so ca. 10-15 Stück), anstelle (oder zusätzlich) der Zucchini nehme ich auch gerne (eine große) Aubergine. Auch das alles sehr klein schneiden, die Pilze kann man auch fein hacken, dann mögen die Kinder sie lieber (quietschen sonst so beim Draufbeißen - welches Kind mag schon Pilze?).

In reichlich gutem Olivenöl die Zwiebeln und Möhren zusammen mit 2 Lorbeerblättern anbraten. Durch die Möhren bekommt die Soße später eine feine Süße, die die Säure der Tomaten kompensiert. Außerdem brennen die Zwiebeln so nicht so leicht an. Braten bis die Zwiebeln mindestens glasig, besser leicht gebräunt sind und auch die Möhren etwas bräunlich werden.

Erst wenn die Zwiebeln und Möhren gut angebraten sind kommt das restliche Gemüse dazu. Auch das kurz braten. Anschließend ca. 3 EL Tomatenmark, kurz mitbraten bis es leicht braun wird, danach ein Glas gehäutete italienische Tomaten mit dem Saft dazu. Man kann natürlich auch frische Tomaten nehmen und die vorher abhäuten. Die Tomaten aus dem Glas machen aber weniger Arbeit und schmecken auf alle Fälle besser als fast alles, was man so über's Jahr unter dem Namen Tomaten hierzulande bekommt. Wer das rezept in Bulgarien kocht nimmt natürlich frische bulgarische Tomaten (die bekanntermaßen die besten der Welt sind). Jetzt noch Oregano dazu und ca. 1.5 - 2 Stunden auf kleinster Hitze köcheln lassen.

Für die Bechamelsoße ein Stück Butter (ca. 100g) schmelzen. Ein EL Vollkornmehl dazu und anschwitzen. Mit einer Tasse (Instant-)Gemüsebrühe ablöschen und ein Glas Sahne dazu. (Es geht auch anstelle der Brühe-Sahne-Mischung einfach Milch. Mit Salz, frisch gemalenem Pfeffer und geriebener Musatnuß würzen. Kurz aufkochen lassen. Pecorino reiben (kann man auch mit der Küchenmaschine heckseln, weil der so schön hart ist). Alternativ kann man auch Emmentaler oder Parmesan nehmen, der Geschmack ist aber schon recht verschieden. Gut schmeckt auch halb Pecorino halb Emmentaler. Die Gemüsesoße mit frischem Basilikum, Salz und evtl. zerquetschtem Knoblauch würzen. Jetzt die Lasagne schichten: dazu zuerst eine Form mit Olivenöl einfetten, dann abwechselnd Bechamelsoße, Vollkorn-Lasagnenudeln (ohne Vorkochen), Gemüsesoße und Käse schichten. Die letzte Schicht hört also auf mit Käse. Schon mal den Ofen auf ca. 180 Grad vorheizen.

Nach 20-30 Minuten Backzeit kann das ganze dann gegessen werden ;-)

479.3 Tipps / Anmerkungen

- Ursprünglich habe ich dieses Lasagnerezept für meine Tochter angepaßt, die eine Kuhmilchunverträglichkeit hatte. Die Milchprodukte können also - wie andere Zutaten auch - variiert werden.
- Zwiebeln niemals hacken (wie in manchen Rezepten steht), sondern mit einem scharfen Messer ohne viel Druck schneiden. Dann tränen die Augen auch nicht so.
- In Bulgarien hatte ich fälschlicherweise anstelle von (süßer) Sahne saure genommen, das tut der Sache aber keinen Abbruch sondern ist eine interessante Variante. Ich habe meine bulgarische Kreation "Lasagne HRISTO BOTEV¹" genannt.)

VOLLKORN-GEMÜSELASAGNE² VOLLKORN-GEMÜSELASAGNE³ VOLLKORN-GEMÜSELASAGNE⁴
VOLLKORN-GEMÜSELASAGNE⁵

1 [HTTP://EN.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/HRISTO%20BOTEV%20](http://en.wikipedia.org/wiki/Hristo%20Botev%20)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20AUFL%4UFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Aufle%4UFE)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VOLLKORNGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vollkorngerichte)

480 Vollkornkuchen

480.1 Zutaten

- 400g Mehl
- 400g Zucker
- eine Packung Backpulver
- ein Teelöffel Vaniliezucker
- beliebig viel Müsli
- 350ml Wasser
- ein Ei
- zwei Esslöffel Kakaopulver

480.2 Zubereitung

1. den Ofen auf 200 Grad vorheizen
2. Mehl, Zucker und Wasser vermischen. Das Ei dazu tun. Das Backpulver und den Vaniliezucker dazu geben. Alles gut vermischen und ggf. noch etwas Mehl bzw. Wasser dazu tun. Nun das Müsli dazu tun. Alles gut miteinander vermengen.
3. Nun den Teig in eine eingefettete Springform füllen, mit Kakaopulver bestreuen und in den vorgeheizten Ofen stellen. Der Kuchen müsste nun ca. 45-60 Minuten im Ofen backen.
4. Nach ca. 45-60 Minuten aus dem Ofen nehmen, auf eine hitzebeständige Unterlage stellen und gut abkühlen lassen. Am besten mit kalter Sahne servieren!

VOLLKORNKUCHEN¹ VOLLKORNKUCHEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

481 Vollkornnudelteig

Vollkornnudelteig

481.1 Zutaten

- 200g Vollkornweizen-, Buchweizen-, oder Dinkelmehl
- 2 Eier
- 1TL Olivenöl

481.2 Zubereitung

- Das Vollkormehl mit den Eiern in eine Schüssel geben
- Mit dem Öl und dem Salz vermischen
- Zu einem geschmeidigen Teig verkneten
- Den Teig unter einer Klarsichtfolie für eine halbe Stunde ruhen lassen

481.3 Tipps/Anmerkungen

- Man sollte immer ein sehr feines Mehl benutzen
- Die besten Nudeln sind die mit dem frischesten Vollkornmehl

481.4 Warnung

- Wird viel Salz verwendet ist der Verzehr innerhalb von 24 Stunden empfohlen
- Es besteht durch die rohen Eier die Gefahr einer SALMONELLENVERGIFTUNG¹

VOLLKORNNUDELTEIG² VOLLKORNNUDELTEIG³ VOLLKORNNUDELTEIG⁴

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SALMONELLEN](http://de.wikipedia.org/wiki/Salmonellen)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GRUNDREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Grundrezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

482 Waffeln

Waffeln

(Reicht für mindestens 20 Waffeln.)

482.1 Zutaten

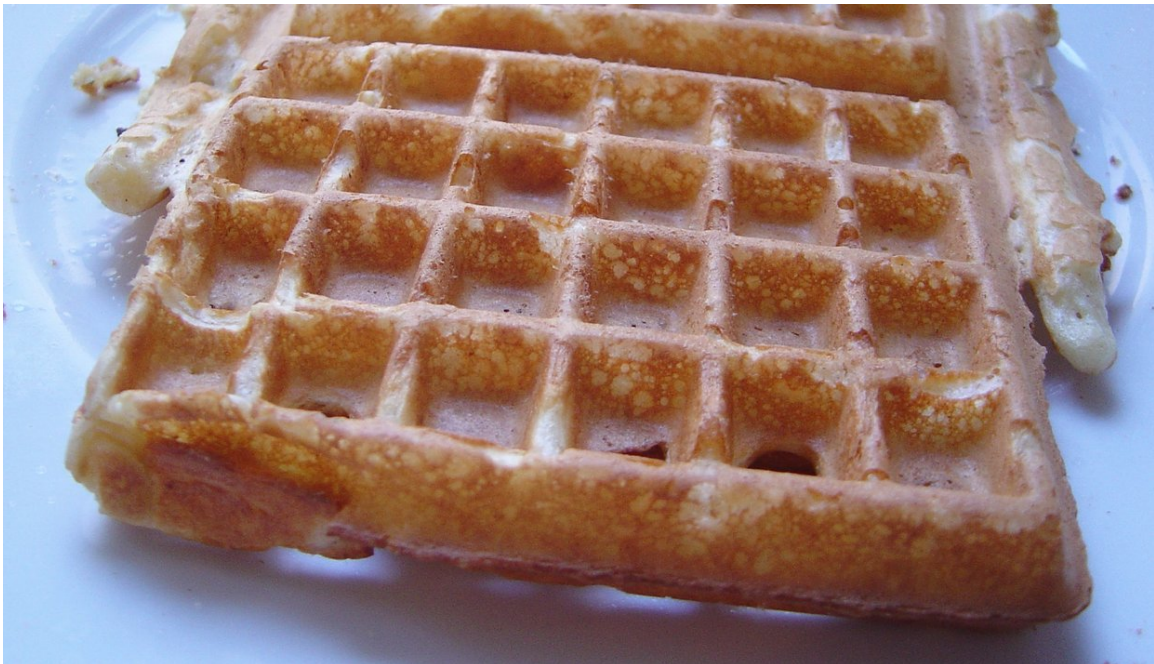


Abb. 3712

- 500 Gramm Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 Gramm Butter
- 6 Eier
- 100 Gramm Zucker
- 1/2 Liter Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

482.2 Zubereitung

Man mischt Mehl und Backpulver und lässt die Butter schmelzen. Die Eier werden schaumig gerührt, der Zucker hineingerührt, Milch, Salz und Vanillezucker ebenfalls unterrühren und jetzt die wieder abgekühlte Butter dazugeben und gut vermischen. Zum Schluss das Mehlgemisch gründlich unterrühren. 2 - 3 Minuten lang im heißen Waffeleisen backen.

482.3 Links

VIELE WEITERE WAFFELREZEPTE¹

WAFFELN² WAFFELN³ WAFFELN⁴

¹ [HTTP://WWW.HAUSFRAUENSEITE.DE/REZEPTE/WAFFELN/INDEX.HTML](http://www.hausfrauenseite.de/rezeppte/waffeln/index.html)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck)

483 Waterzooi

484 Waterzooi

484.1 Zutaten

- 2 kg ganzer Fisch (verschiedene Sorten original: Merlan, Seeteufel, Rotbarsch, Scholle, Steinbutt)
- 300 gr Stangensellerie
- 100 gr Frühlingszwiebeln (Schalotten)
- 1 weisse Zwiebel
- 0,5 l Weißwein, trocken
- 30 gr Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 Bund Petersilie
- 3 Zweige Thymian
- Salz
- Pfeffer
- 1 Msr.sp. Safran

484.2 Kochgeschirr

484.3 Zubereitung

Filetieren Sie die Fische (oder lassen Sie das von Ihrem Fischhändler machen) und behalten Sie die Fischreste. Die Filets sollten ca. 1 kg ausmachen.

Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden. Beides gemeinsam mit den Fischresten in Butter glasig schmoren. Mit Weißwein ablöschen, Lorbeer und Thymian dazu geben und mit Wasser auffüllen bis alles bedeckt ist. Das Ganze 20 Minuten leicht köcheln lassen. Seien Sie den Sud durch ein Sieb in einen anderen Topf ab. Die Suppe auf ca. 1/2 Liter einkochen.

Putzen Sie den Stangensellerie und schneiden Sie ihn dann in etwa 1 1/2 cm dicke Scheiben. Mit Salz und Pfeffer und etwa 5 Minuten in Butter anschmoren. Schneiden Sie die Fischfilets in ca. 3 x 3 cm große Stücke. Dann geben Sie den Sellerie, den Großteil der Petersilie und die Fischfilets in die heiße, eingekochte Fischbrühe, geben Sie den Rest vom Weißwein (ca. 0,2 l) dazu und lassen alles 4 Minuten auf kleinster Flamme ziehen.

484.4 Servieren

- In tiefen Tellern oder Suppenschüsseln servieren und mit dem Rest der Petersilie garnieren.

484.5 Tipps/Anmerkungen/Variationen

Einige Belgier meinten dazu:

man kann auch Krabbenfleisch dazugeben (Erst 2 Minuten vor Ende) man kann auch Miesmuscheln dazugeben, sollte diese aber vorher separat kochen bis sie sich öffnen und dann nur das Muschelfleisch dazugeben. Ebenfalls erst 2 Minuten vor Ende beifügen. man kann auch Karotten (Möhren) und ähnliches dazugeben. Estragon passt auch gut als Gewürz (statt des Thymian) man kann auch Crème fraîche und ein Ei dazugeben (gemeinsam mit den Fischfiletstücken) man kann den Fisch auch durch Huhn ersetzen, soll aber nicht so toll schmecken... No-Na, bei einem Fischeintopf..

WATERZOOI¹ WATERZOOI² WATERZOOI³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf6PFE)
3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fischgerichte)

485 Weckfüllsel

Druckversion

Kategorie: FÜLLUNGEN¹

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein



Abb. 3734: *Weckfüllsel*

Weckfüllsel

eignet sich als einfache, aber leckere Füllung für Gerichte wie Hähnchen, Pute und Schweinebauch. Ursprünglich ein Restessen armer Leute kann man es sich auch heute noch wunderbar dazu verwenden, einfache Fleischgerichte aufzupeppen.

485.1 Zutaten

- 10 Scheiben Brötchen, Weißbrot oder Toastbrot
- 3 Eier
- etwas Lauch (kleingeschnitten)

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AF%FLLUNGEN](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AF%FLLUNGEN)

- Salz und Gewürze nach Belieben
- 100 g Butter oder Margarine für die Pfanne

485.2 Zubereitung

- Brot würfeln und mit dem Lauch vermischen.
- Nach Belieben mit Salz und Gewürzen würzen.
- Inzwischen Fett in der Pfanne erhitzen. Brotgemisch darin leicht anrösten.
- Anschließend die drei Eier verquirlen und darüber geben; alles verrühren und kurz knusprig anbraten.

485.3 Tipps/Anmerkungen

- Das *Finsel* schmeckt auch pur lecker! Am besten immer etwas mehr als Beilage zubereiten.

WECKFÜLLSEL² WECKFÜLLSEL³ WECKFÜLLSEL⁴

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20BROT%20UND%20BR%
F6TCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Brot%20und%20Br%20f6tchen)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20F%20FCLLUNGEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20F%20fcllungen)

486 Weincreme

486.1 Liste der Zutaten

- 1 Flasche Rotwein
- 1 Glas Kirschen
- 2 Päckchen Vanillepudding-Pulver
- 3 EL Zucker

- außerdem: Sahne

486.2 Zubereitung

Den Rotwein in einem Topf erhitzen, die Kirschen abgießen und den aufgefangenen Saft mit Zucker und Vanillepuddingpulver anrühren. Nachdem der Rotwein aufgeköcht ist, Saft-Pudding-Mischung zum Wein in den Topf geben und kurz weiter kochen lassen. Kirschen zum angerührten Wein geben und die gesamte Masse (in einer großen Schüssel oder in Portionsschalen) erkalten lassen. Mit geschlagener Sahne servieren.

WEINCREME¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

487 Weizentortillas

Druckversion

Kategorie: GRUNDREZEPTE¹

Portionen: 15 Tortillas

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad:

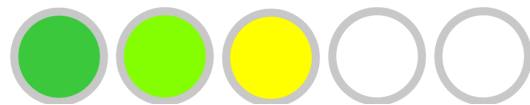


Abb. 3742

Hinweise

Vegetarisch: Ja

Alkohol: Nein

Benötigtes Zubehör

Schneebesen, Beschichtete Pfanne
(Crêpes-Pfanne)

Weizentortillas werden in der mexikanischen Küche neben entsprechendem Gebäck aus Maismehl häufig verwendet. Die hier beschriebene Variante bleibt weich und kann sehr dünn ausgebacken werden, um sie zu füllen und zu rollen.

487.1 Zutaten

- 500 g Weizenmehl
- 100 g Butter
- 4 Eier
- 400 ml Wasser
- 400 ml Milch
- 1 gestr. EL Salz

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AGRUNDREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AGrundrezepte)

- 1 Prise Zucker

487.2 Zubereitung

- Mehl zusammen mit Wasser und Milch mit dem Schneebesen glattrühren
- Eier einzeln, nacheinander zugeben und einrühren
- Butter zerlassen und untermischen
- Salz und Zucker zugeben
- Teig in gewünschter Stärke in der beschichteten Pfanne ausbacken
 - Den Teig nach dem Eingießen solange backen lassen, bis er sich durch ein leichtes Rütteln vom Pfannenboden löst, erst dann wenden!
- Die Tortillas warm stapeln, wenn sie weich bleiben sollen, zum Beispiel zum Rollen eines Burrito oder einer Quesada

Achtung: Der Sortierungsschlüssel „Weizentortillas“ überschreibt den vorher verwendeten Schlüssel „Spaghetti aglio e olio“. KATEGORIE:KOCHBUCH/ ALLE REZEPTE²

KATEGORIE:KOCHBUCH/ VEGETARISCHE REZEPTE³ KATEGORIE:KOCHBUCH/ MEXIKANISCHE KÜCHE⁴ KATEGORIE:KOCHBUCH/ GRUNDREZEPTE⁵ KATEGORIE:KOCHBUCH/ EIER- UND MEHLSPEISEN⁶

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20VEGETARISCHE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Vegetarische%20Rezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20MEXIKANISCHE%20K%FCcCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Mexikanische%20K%FCcche)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GRUNDREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Grundrezepte)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIER-%20UND%20MEHLSPEISEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Eier-%20und%20Mehlspeisen)

488 Weiße Bohnen

Weiße Bohnen nach Art des Poitou

Ein sehr leckeres, gesundes und eiweißreiches Rezept, wie man es in der französischen Region um Poitiers zubereitet.

488.1 Zutaten für 3 Personen

12 EL getrocknete weiße Bohnen, 1 Bouquet Garni (Rosmarin, Thymian), 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Pfeffer, Salz.

488.2 Zubereitung

Bohnen in einen Topf füllen. Mit Wasser bedecken. Zwiebel achteln, hinzufügen. Knoblauchzehen vierteln, hinzufügen. Bouquet Garni und Pfeffer hinzufügen. Alles aufkochen lassen. Mit Deckel ca. 3 Stunden köcheln lassen, dabei kochendes Wasser immer wieder hinzufügen, dass alles mit Wasser bedeckt ist. Zur Hälfte der Kochzeit Salz hinzufügen, abschmecken.

Erfasst von: 85.180.168.254¹, am 20.01.2009

WEISSE BOHNEN²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/SPEZIAL%3Abeitr%25C3%25A4ge%2F85.180.168.254](http://de.wikibooks.org/wiki/Spezial%3Abeitr%25C3%25A4ge%2F85.180.168.254)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

489 Weißkohl Chinastyle

Weißkohl Chinastyle

489.1 Zutaten

- Möhren
- Weißkohl
- Zwiebeln
- ggf. Knoblauch
- evtl. Wirsing probieren
- Gewürze.

Gut für Wok.

489.2 Zubereitung

Möhren in kleine Stücke oder Scheiben raspeln oder schneiden. Im Wok bei ausreichender Hitze anbraten. (Zum Braten keine Geschmacksöle wie Sesam verwenden, Gewürze erst später hinzugeben!) Zwiebeln kleinschneiden, ebenfalls dazu. Dann Kohl in mittelgroßen Fetzen (kann man direkt per Hand vom Kopf machen) dazu, braten.

489.3 Hinweise

- Das Braten produziert Bräunungsprodukte, die für den Geschmack (und für ACRYLAMID¹ usf., aber was soll's) mit verantwortlich sind, insofern sollte die Temperatur ausreichend sein (Elektro-Wok auf volle Pulle, die sind meistens eher schwach).
- Die Reihenfolge Möhren-Zwiebel-Kohl entspricht der Gargeschwindigkeit. Länger braten gibt mehr Bratgeschmack und weniger Eigengeschmack. Nicht getestet wurden Knoblauch (für Knoblauch-Ingwer chinesisch-Geschmack, sparsam verwenden, bei den Zwiebeln mit braten) und Wirsing.
- Sparsam (! 5-Spice-Pulver ist Teufelszeug !) und je nach Geschmack würzen mit Sojasauce, Ingwer, Salz, Kreuzkümmel, 5-Gewürze-Pulver, Sambal Oelek. Durchmengen, Deckel zu und Resthitze ausnutzen.
- Warm bis heiß essen.
- Freuen, daß das Zeug nicht im BtMG steht.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F_ACRYLAMID](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F_Acrylamid)

- Guten Appetit.

Rezept von MIEZ².

WEISSKOHL CHINASTYLE³ WEISSKOHL CHINASTYLE⁴ WEISSKOHL CHINASTYLE⁵ WEISSKOHL CHINASTYLE⁶

2 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BENUTZER:MIEZ](http://de.wikipedia.org/wiki/Benutzer:Miez)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEM%FCSEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gem%FCsegerichte)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEI%DFKOHLREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Wei%DFkohlrezepte)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SALATREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Salatrezepte)

490 Weißkohlsalat

- Der ausgeprägte Kohlgeschmack bei Weißkraut wird gemildert, wenn man ihn einsalzt, stehen lässt, ausdrückt und erst dann zu Salat weiterverarbeitet, außerdem wird er mürber. Durch das Einsalzen gehen aber Vitamine und Mineralstoffe verloren.
- Weisskohl wird verträglicher wenn man ihn mit Kümmel (und Wacholder) würzt.
- Pikante Varianten verwenden auch Paprika, Peperomien oder Curry
- Exotisch geht's auch mit Ingwer und Sojasauce

490.1 Weißkohl - Klassisch einfach

490.1.1 Zutaten (6 Personen)

- 1 Kl. Kopf Weißkohl (500g)
- 1 Becher Joghurt (175g) (oder eine Zwiebel gewürfelt)
- 2 EL Öl
- 1/2 Zitrone (oder Essig)
- Salz
- 1 Prise Zucker
- Kümmel, gemahlen
- Pfeffer, weiß
- 1 Paprika

490.1.2 Zubereitung

- Weißkohl putzen, vierteln, waschen und abtropfen lassen. Strunk rausschneiden.
- Kohlviertel fein hobeln und in eine Schüssel geben.
- Wer will, kann den gehobelten Weißkohl auch ein paar Minuten blanchieren. Das macht ihn bekömmlicher.
- Für die Marinade Joghurt mit Öl und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren.
- Mit Salz, Zucker, Kümmel und Pfeffer abschmecken. Die Marinade über den Kohl gießen. Mischen.
- Zugedeckt mindestens 40 Minuten marinieren.
- Wenn nötig, vor dem Servieren nachwürzen.

490.2 Apfel-Weißkohlsalat

490.2.1 Zutaten (4 Personen)

- 500 g Weißkohl
- Salz
- 2 Möhren
- 3 Äpfel
- 2 El Wein-Essig
- Pfeffer
- Zucker
- 2 El Öl
- 4 El Salat-Mayonnaise (50% Fett)
- 150 g Creme fraîche (bzw. Schmand)
- 1 Bd. Dill

490.2.2 Zubereitung

- **Kohl** in Streifen schneiden.
- Mit etwa 1 Tl **Salz** durchstampfen bis der Kohl glasig ist.
- 30 Min. ziehen lassen.
- **Möhren** schälen, waschen und in Stifte schneiden.
- **Äpfel** halbieren, entkernen, in Spalten schneiden.
- **Essig** mit **Salz**, **Pfeffer** und **Zucker** würzen.
- Das Öl darunter schlagen.
- Kohl, Möhren und Äpfel mit der Vinaigrette mischen.
- **Creme fraîche** und **Mayonnaise** verrühren, würzen.
- **Dill** waschen, hacken und unterrühren.

490.2.3 Varianten

Siehe auch Varianten mit Speck und Zwiebeln

[HTTP://WWW.NATURKOST.DE/REZEPT/REZ/RA114.HTM](http://www.naturkost.de/rezept/rez/ra114.htm)¹

490.3 Weißkohlsalat mit Speck und Zwiebeln

490.3.1 Zutaten (2 Portionen)

- 250 g Weißkohl

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/HTTP%3A%2F%2FWWW.NATURKOST.DE%2FREZEPT%2FREZ%2FRA114.HTM](http://de.wikibooks.org/wiki/HTTP%3A%2F%2Fwww.naturkost.de%2Frezept%2Frez%2Fra114.htm)

- 75 g Speck, mager
- 2 Zwiebel(n)
- 3 EL Öl
- 4 EL milder Essig
- 1 TL Zucker
- 1 TL Kümmel
- Salz
- Pfeffer, weiß

490.3.2 Zubereitung

- **Weißkohl** (250 g) fein hobeln und mit **Salz** bestreuen. Mit dem Handballen kurz durchstampfen.
- **Magerspeck** (75 g) in feine Streifen schneiden und im erhitzten **Öl** (3 EL) auslassen.
- 2 **Zwiebeln** pellen, halbieren, in Scheiben schneiden und zum Speck geben.
- Zwiebeln glasig dünsten, **Essig** (4 EL), **Zucker** (1 TL) und **Kümmel** dazugeben und aufkochen lassen.
- Mit weißem **Pfeffer** abschmecken und die heiße Marinade über den Kohl geben.
- Alles vermischen und ca. 1 Std. ziehen lassen.

490.4 Fruchtiger Weißkohlsalat

490.4.1 Zutaten (4 Portionen)

- 500 g Weißkohl
- 50 g Walnüsse, einige Walnusshälften zur Seite legen
- 150 g Saure Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 3 EL Zitronensaft
- 2 EL Öl
- 150 g Weintrauben
- 1/2 Bund Petersilie

490.4.2 Zubereitung

- **Weißkohl** (500 g) fein hobeln. Kohlstreifen in Salzwasser einmal aufkochen, abgießen, abtropfen und abkühlen lassen.
- Einige Walnusshälften für die Garnitur beiseite legen. Die übrigen **Walnüsse** (50 g) grob hacken und ohne Fett leicht anrösten.
- Eine Marinade aus **saurer Sahne** (150 g), Salz, Pfeffer, Prise Zucker, **Zitronensaft** (3 EL) und **Öl** (2 EL) kräftig aufschlagen.
- Die Kohlstreifen unterheben, ca. 10 Min. ziehen lassen.

- **Weintrauben** (150 g) halbieren und entkernen, mit den gehackten Nüssen unter den Salat heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- **Petersilie** ($\frac{1}{2}$ Bund) hacken. Salat anrichten, mit Walnusshälften und gehackter Petersilie garnieren.

490.5 Weißkohlsalat mit Möhren und Sellerie

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

490.5.1 Zutaten für 4 Personen

- 80 g saure Sahne
- 40 g Joghurt oder Dickmilch
- 1 Msp. Honig
- 2 El Sonnenblumenöl, kaltgepresst
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Weißkohl oder Rotkohl
- 200 g Knollensellerie
- 200 g Möhren
- 2 El kräftige Gemüsebrühe
- 1 El Obstessig
- 2 El Blattpetersilie
- 2 El Sonnenblumenkeimlinge

490.5.2 Zubereitung

- Saure **Sahne** (80 g) mit **Joghurt** (40 g), **Honig** (Msp.) und **Öl** (1 EL) vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Man kann auch Zimt und feingeriebenen Apfel benutzen.)
- **Weißkohl** (200 g), **Knollensellerie** (200 g) und **Möhren** (200 g) putzen und fein hobeln bzw. raspeln.
- **Gemüsebrühe** (2 EL) mit **Obstessig** (1 EL) aufkochen, über den Weißkohl geben und tüchtig durchkneten.
- Sellerie mit Möhren vermischen und zusammen mit dem abgekühlten Weißkohl unter die Sauce mischen.
- Den Salat nochmals abschmecken und mit **Petersilie** (2 EL) sowie gut gewaschenen und abgetropften **Sonnenblumenkeimlingen** (2 EL) garnieren.

490.6 Sauerkraut-Weißkohlsalat mit Birne

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

490.6.1 Zutaten (4 Personen)

- 120 g Schmand oder saure Sahne (24 bzw. 10 % Fett)
- 1 Msp. Kümmel, gemahlen (oder Meerrettich)
- 200 g Sauerkraut (oder nur Weißkohl)
- 200 g Weißkohl oder Rotkohl
- 1 große Birne (alternativ auch Ananas, Banane oder Weintrauben usw.)
- 100 g Lauch (oder Zwiebeln oder Petersilie)
- 8 Walnushälften

490.6.2 Zubereitung

- Schmand und Kümmel verrühren.
- Sauerkraut klein schneiden
- Weißkohl mittelgrob reiben
- Birne würfeln
- Geputzten Lauch in feine Streifen schneiden.
- Alles vermischen, abschmecken und mit Walnushälften garniert servieren.

490.7 Cole Slaw

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten (sollte mind 1 Std. ziehen! Gerne auch länger)

490.7.1 Zutaten (4 Personen)

- 5-6 Tassen Weißkraut auf 1 Tasse Dressing aus
- Mayonnaise
- Joghurt
- frisch gepresster Orangensaft
- Salz und Pfeffer
- (angebratene Baconstücke oder Scheiben)

490.7.2 Zubereitung

- Weißkraut in feine Streifen schneiden
- mit kochendem Wasser übergießen
- gut abtropfen lassen
- 1 Tasse Dressing dazu
- mind 1 Std ziehen lassen
- vor dem Servieren falls gewünscht den cross gebratenen Bacon dazugeben

490.8 Weblinks

Varianten

- MIT PETERSILIENPESTO²
- MIT TOMATEN³
- MIT SELLERIESAMEN⁴
- MIT SPROSSEN⁵
- MIT MINZE UND KNOBLAUCH⁶
- MIT EIGELB-DRESSING⁷
- RHEINLÄNDISCH EINFACH⁸
- BAYRISCHES KÜMMELKRAUT⁹

WEISSKOHLSALAT¹⁰ WEISSKOHLSALAT¹¹ WEISSKOHLSALAT¹² WEISSKOHLSALAT¹³

-
- 2 [HTTP://WWW.REZEPTRE.LI/REZEPTRE/3/8/3571.HTM](http://www.rezepte.li/rezepte/3/8/3571.htm)
- 3 [HTTP://WWW.OHOF-ZENDO.DE/KOCHBUCH/R_SALAT/REZEPTRE/WEISSKOHLSALAT_MIT_TOMATEN.HTML](http://www.ohof-zendo.de/kochbuch/r_salat/rezepte/weisskohlsalat_mit_tomaten.html)
- 4 [HTTP://12-REZEPTRE.DE/REZEPTRE/SALATE/WEISSKOHLSALAT_MIT_SELLERIESAMEN](http://12-rezepte.de/rezepte/salate/weisskohlsalat_mit_selleriesamen)
- 5 [HTTP://WWW.NATURKOST.DE/REZEPT/2001R/R1201.HTM](http://www.naturkost.de/rezept/2001r/r1201.htm)
- 6 [HTTP://WWW.ASAMNET.DE/~{ }SCHWEMMR/KOCHBUCH/DATA4/WEISSKOHLSALAT.HTM](http://www.asamnet.de/~{ }schwemmr/kochbuch/data4/weisskohlsalat.htm)
- 7 [HTTP://WWW.DAS-KOCHREZEPT.DE/REZEPTRE/REZEPT_WEISSKOHLSALAT_2371.HTML](http://www.das-kochrezept.de/rezepte/rezept_weisskohlsalat_2371.html)
- 8 [HTTP://WWW.LZ-RHEINLAND.DE/REZEPTRE/2003_38_REZEPT1.HTM](http://www.lz-rheinland.de/rezepte/2003_38_rezept1.htm)
- 9 [HTTP://WWW.REZEPTZENTRALE.DE/TRENNKOST_7.HTML](http://www.rezeptzentrale.de/trennkost_7.html)
- 10 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTRE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
- 11 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEM%FCSEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gem%FCsegerichte)
- 12 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEI%DFROHLREZEPTRE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Wei%DFrohlrezepte)
- 13 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SALATREZEPTRE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Salatrezepte)

491 Westfälische Götterspeise

491.1 Westfälische Götterspeise I

491.1.1 Vorbemerkung

- Dieses Rezept ist original westfälisch. Es stammt aus einer Zeit, als die Götterspeise aus der Tüte von dem westfälischen Apotheker aus Bielefeld, Herrn Dr. Oetker, noch nicht erfunden war.
- Es gibt mehrere unterschiedliche Rezepte für die *Westfälische Götterspeise*. **Pumpernickel** ist jedoch jedes Mal bei den Zutaten mit dabei und kennzeichnen den westfälischen Charakter dieser Nachspeise.
- Pumpernickel ist ein traditionelles westfälisches festes Vollkornbrot aus Roggenschrot.

491.1.2 Zutaten für 6 Portionen

- 2 Äpfel
- 1/2 Liter Schlagsahne
- 30 g Puderzucker
- 100 g Pumpernickel, gerieben
- 75 g Haselnüsse, gerieben
- 100 g Makronen, zerbrösel
- 24 Kirschen, entsteint

Abkürzungen

- g = Gramm

491.1.3 Zubereitung

- Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Äpfel dann in dünne Scheiben schneiden und in sehr wenig Wasser garen, dann in einem Sieb abtropfen lassen.
- Die Sahne mit dem Puderzucker fest schlagen. Den geriebenen Pumpernickel, die Nüsse und die Makronenbrösel unterheben.
- Die Masse in einer Glasschüssel anrichten und mit Kirschen garnieren.
- Die westfälische Götterspeise vor dem Servieren für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und ganz kalt werden lassen.

491.1.4 Hinweise

Guten Hunger, nur nicht zuviel davon essen, der Magen wird's euch danken.

491.1.5 Quellenangaben

Erfasst von CADFAELL¹ 20:08, 11. Dez. 2006 (CET)

491.2 Westfälische Götterspeise II

491.2.1 Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Pumpernickel
- 4 cl Rum
- 250 ml Waldbeerensoße (Glas)
- 2 EL Zitronensaft
- 500 g gemischte TK-Beerenfrüchte
- 500 g Magerquark
- 1 Vanilleschote
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 EL Zucker
- 1 Liter Schlagsahne

Abkürzungen

- cl = Centiliter = 10 ml = 10 cm³ (1 EL = 15 cl)
- EL = Esslöffel
- g = Gramm
- ml = Milliliter (250 ml = 1/4 Liter)
- TK = Tiefkühlkost

491.2.2 Zubereitung

- Den Pumpernickel sehr fein in eine Glasschale bröseln, mit dem Rum beträufeln und zudecken.
- Fruchtsoße mit dem Zitronensaft erwärmen, die Beeren darin auf Stufe 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 auftauen, aber auf keinen Fall kochen lassen. Das Kompott abkühlen lassen.
- Den Quark mit ausgekratztem Vanillemark, abgeriebene Zitronenschale und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unter den Quark ziehen.
- Beeren auf den Pumpernickel geben und mit der Quarkmasse begießen.
- Quarkspeise bis zum Servieren kalt stellen.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACADFAELL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ACADFAELL)

491.2.3 Hinweis

- Die Westfälische Götterspeise so kühl wie möglich servieren.

491.2.4 Quellenangaben

Erfasst von CADFAELL² 20:08, 11. Dez. 2006 (CET)

491.3 Westfälische Götterspeise III

491.3.1 Vorbemerkung

- Es handelt sich um ein Rezept aus der ehemaligen Fernsehsendung "Kochduell". Da in dieser Sendung ohne vorgegebenes Rezept gekocht wurde, fehlen bei diesem Rezept weitgehend Mengenangaben zu den Zutaten. Es bleibt somit dem Geschick der Köchin oder des Kochs überlassen, die Mengen mit eigenem Gespür festzulegen.

491.3.2 Zutaten für 4 Personen

- 1/4 Liter Traubensaft, rot
- Rotwein
- Zitronenschale
- Honig
- Zimt
- Zucker
- Mondamin
- 1 Glas Schattenmorellen
- Sahne
- Calvados
- 250 g Pumpernickel

Abkürzungen

- g = Gramm

491.3.3 Zubereitung

- Einen Sud aus einem 1/4 lit. Traubensaft, Rotwein, Zitronenschale, Honig, Zimt und Zucker herstellen, auf schwacher Flamme erhitzen und mit Mondamin binden. Die abgetropften Schattenmorellen hinzugeben und ziehen lassen.

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACADFAELL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ACADFAELL)

- Sahne schlagen, mit Zucker und einem Schuss Calvados abschmecken und geschroteten Pumpernickel unterrühren.
- Die Schattenmorellen mit dem Sud auf einem tiefen Teller anrichten und die Pumpernickel-Sahne-Crème mit einer Spritztüte darauf garnieren.

491.3.4 Quellenangaben

Erfasst von CADFAELL³ 20:08, 11. Dez. 2006 (CET)

491.4 Westfälische Götterspeise IV

491.4.1 Vorbemerkung

- Es handelt sich um ein Rezept aus der ehemaligen Fernsehsendung "Kochduell"; Sendung vom 23. 10. 2000. Da in dieser Sendung ohne vorgegebenes Rezept gekocht wurde, fehlen bei diesem Rezept weitgehend Mengenangaben zu den Zutaten. Es bleibt somit dem Geschick der Köchin oder des Kochs überlassen, die Mengen mit eigenem Gespür festzulegen.

491.4.2 Zutaten für 4 Portionen

- 200 ml Brombeermarmelade
- Honig
- Kakaopulver
- Minzeblätter
- 1 Packung Party-Pumpernickel
- Sahne
- Zimt
- Zucker

Abkürzungen

- ml = Milliliter

491.4.3 Zubereitung

- Sahne, Zucker und Honig steif schlagen, fein gemahlene Party-Pumpernickel unterheben und mit Zimt abschmecken.
- Einen Teil der Creme in ein Dessert glas geben, Brombeermarmelade darauf schichten und mit dem Rest der Creme auffüllen.
- Anschließend alles mit Minzeblättern und Kakaopulver verzieren.

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACADFAELL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ACADFAELL)

491.4.4 Quellenangaben

Erfasst von CADFAELL⁴ 20:42, 11. Dez. 2006 (CET)

WESTFÄLISCHE GÖTTERSPEISE⁵ WESTFÄLISCHE GÖTTERSPEISE⁶ WESTFÄLISCHE GÖTTERSPEISE⁷
WESTFÄLISCHE GÖTTERSPEISE⁸

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACADFAELL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer:3ACADFAELL)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:3AKochbuch%2F%20Desserts)

⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%FCcHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%FCcHe)

⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WESTF%e4LISCHE%20K%FCcHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie:3AKochbuch%2F%20Westf%e4lische%20K%FCcHe)

492 Westfälisches Blindhuhn

492.1 Westfälisches Blindhuhn I

492.1.1 Vorbemerkung

- Dieses westfälische Eintopfgericht ist gekennzeichnet durch westfälische Zutaten, nämlich weiße Bohnen, Möhren, Kartoffeln und Schweinespeck.

492.1.2 Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Weiße Bohnen
- 1 1/2 Liter Wasser
- 300 g Durchwachsener Speck
- 300 g Grüne Bohnen
- 300 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 250 g Sauerliche Äpfel
- 250 g Birnen
- Salz
- Weißer Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- Etwas Essig
- 1 Bund Petersilie

Abkürzungen

- g = Gramm

492.1.3 Zubereitung

- Die weißen Bohnen am Vorabend waschen und über Nacht in dem kalten Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Bohnen in ihrem Einweichwasser gut neunzig Minuten kochen.
- Nach einer Kochzeit von 30 Minuten als erstes den Speck im Stück zugeben und bis zum Schluss mitkochen lassen.
- In der Zwischenzeit die Mohrrüben putzen, waschen und in Scheiben schneiden, die grünen Bohnen putzen und brechen, die Kartoffeln schälen und waschen, anschließend in Würfel schneiden. Beiseite stellen.
- Anschließend die Äpfel und Birnen vierteln, schälen und die Kerngehäuse entfernen.

- Wenn die Bohnen 60 Minuten gekocht haben, Mohrrüben, grüne Bohnen, Kartoffeln, Äpfel und Birnen hinzufügen und die restlichen 30 Minuten mitgaren, nachdem der ganze Eintopf noch mit Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt wurde. Nach Ende der Garzeit den Speck herausnehmen und in Scheiben schneiden. Den Eintopf eventuell noch mit ein wenig Essig nachwürzen, zum Servieren in eine große Schüssel umfüllen und mit den Speckscheiben belegen.
- Zum Schluss noch gehackte Petersilie - oder nach Geschmack auch Bohnenkrautblättchen darüberstreuen.

492.1.4 Quellenangaben

Erfasst von CADFAELL¹ 18:50, 12. Dez. 2006 (CET)

492.2 Westfälisches Blindhuhn II

492.2.1 Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Geräucherter durchwachsener Speck
- 200 g Weiße Bohnen
- 2 Liter Wasser
- 300 g Grüne Bohnen, in Stücken
- 300 g Karotten, in Scheiben
- 750 g Kartoffeln, in Würfeln
- 250 g Äpfel, groß gewürfelt
- 50 g Fett
- 150 g Fetten Speck, klein gewürfelt
- 2 Zwiebeln, gewürfelt

Abkürzungen

- g = Gramm

492.2.2 Zubereitung

- Die Bohnen über Nacht in dem Wasser einweichen und zusammen mit dem Einweichwasser und dem Speck in einen großen Topf geben. Eine Stunde kochen.
- Grüne Bohnen, Möhren, Kartoffeln, Äpfel, Birnen und Gewürze zufügen und eine halbe Stunde kochen.
- Den mitgekochten Speck in grobe Streifen schneiden und wieder in die Suppe legen.
- Das Fett erhitzen, die Würfel des fetten Specks und die Zwiebeln anbraten und über das Westfälische Blindhuhn legen.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACADFAELL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ACADFAELL)

492.2.3 Quellenangaben

Erfasst von CADFAELL² 18:50, 12. Dez. 2006 (CET)

492.3 Westfälisches Blindhuhn III

492.3.1 Zutaten für 4 Personen

- 500 g grüne Bohnen
- 200 g getrocknete weiße Bohnenkerne
- 1 Bund Bohnenkraut
- 250 g Möhren
- 400 g durchwachsener Speck
- 4 kleine Kartoffeln
- 2 Kochbirnen
- 1 Apfel
- Salz
- Pfeffer

Abkürzungen

- g = Gramm

492.3.2 Zubereitung

- Die getrockneten Bohnen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen, am nächsten Tag diese Bohnen zusammen mit dem Bohnenkraut und dem in zwei Hälften geteilten Speck aufsetzen - das Wasser sollte ungefähr 3 cm über den Bohnen stehen.
- Sobald das Wasser kocht, etwas salzen und die Bohnen etwa eine Stunde lang ganz leicht köcheln lassen, wenn sie dann noch nicht weich sind, eben noch etwas länger.
- In der Zwischenzeit die Möhren waschen und putzen, längs vierteln und quer in etwa 3 cm lange Stücke schneiden und für etwa 15 Minuten mit den weißen Bohnen köcheln lassen, wenn sie gar, aber noch bissfest sind, aus dem Sud herausfischen.
- Wenn die weißen Bohnen gar sind, den Sud durch ein Sieb abgießen und in einer Schüssel auffangen, Bohnenkraut wegwerfen, vom Speck die Schwarte abschneiden und das

Fleisch in längliche Streifen schneiden.

- Nun die grünen Bohnen waschen, an beiden Seiten die Spitzen abschneiden, dann die Bohnen in 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden und in kochendem, gesalzenen Wasser etwa 3 Minuten blanchieren, also heftig durchkochen, dann abgießen und mit viel kaltem Wasser abschrecken.

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACADFAELL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ACadfaell)

- Die Kartoffeln schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden und zusammen mit den grünen Bohnen im Kochwasser der weißen Bohnen aufsetzen und zum Kochen bringen, 5 Minuten kochen lassen.
- Bis dahin die Birnen schälen, entkernen und ebenfalls in Stücke von 1 cm Kantenlänge schneiden und zu den Bohnen geben, mitkochen lassen. Dann den Apfel genau wie die Birne vorbereiten und mitkochen lassen bis Bohnen und Kartoffeln weich sind (das vom Anfang dauert insgesamt etwa 10 Minuten).
- Zum Schluss alle Zutaten in einem großen Topf vermischen, alles noch einmal zusammen heiß werden und 5 Minuten lang durchziehen lassen, herzhaft mit frisch gemahlenem Pfeffer und evtl. noch etwas Salz abschmecken

492.3.3 Quellenangaben

Erfasst von CADFAELL³ 18:50, 12. Dez. 2006 (CET)

WESTFÄLISCHES BLINDHUHN⁴ WESTFÄLISCHES BLINDHUHN⁵ WESTFÄLISCHES BLINDHUHN⁶
WESTFÄLISCHES BLINDHUHN⁷

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3ACADFAELL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3ACADFAELL)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf%206Pfe)

6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%26FCche)

7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WESTF%26E4LISCHE%20K%
FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Westf%26E4lische%20K%26FCche)

493 Wolkenkuchen

Druckversion



Abb. 3792

Kategorie:

GEBÄCK UND KUCHEN¹

Zubereitungszeit:

15 Minuten

Zeit bis Servierung:

90 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3793

Hinweise

Vegetarisch:

Ja

Alkohol:

Nein

Benötigtes Zubehör

1 Schüssel, 1 Mixer, 1 kleines Backblech
(ca. 25 x 40 cm), 1 Pinsel

Wolkenkuchen ist ein einfacher Blechkuchen.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3AGEB%e4ck%20und%20kuchen](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3AGeb%e4ck%20und%20kuchen)

Der Kuchen besteht aus einem Grundteig und darauf verteilten Stückchen aus Schokoteig, welche während der Backzeit langsam in den Grundteig einsinken. Mit etwas Phantasie entstehen dabei wolkenähnliche Formen.

493.1 Zutaten

493.1.1 für den Grundteig

- 500 g Margarine (Sanella)
- 300 g Mehl
- 250 g Zucker
- 5 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver

493.1.2 für den Schokoteig

- 200 g Butter
- 150 g Mehl
- 150 g Zucker
- 50 g Kakao

493.1.3 für das Finish

- 50 g Butter
- Puderzucker

493.2 Zubereitung

- Die Zutaten des Grundteigs in einer geeigneten Schüssel mit einem Mixer verrühren.
- In einem kleinen Backblech (ca. 25 x 40 cm) Backpapier auslegen und den Grundteig gleichmäßig darauf verteilen.
- Anschließend die Zutaten des Schokoteigs in einer Schüssel mit dem Mixer verrühren und mit der Hand zu einer homogenen Masse kneten.
- Von der Schokoteigmasse kleine Stückchen abreißen und auf dem Grundteig verteilen, so dass der Grundteig halbwegs gleichmäßig mit unterschiedlich großen Stückchen bedeckt ist.
- Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei ca. 175 °C und Ober-/Unterhitze backen.
- 50 Gramm Butter schmelzen und auf dem noch warmen Kuchen mit einem Pinsel verteilen.
- Den Kuchen abkühlen lassen und mit etwas Puderzucker bestreuen.

493.3 Tipps/Anmerkungen

- Der Grundteig ist auch sehr gut für einen Apfelkuchen geeignet. Statt der Schokoteigstückchen werden grobe Apfelstücke vor dem Backen auf dem Teig verteilt und mit Zimt bestreut.

Erfasst von: Stilzchen, 01.03.2010

WOLKENKUCHEN² WOLKENKUCHEN³ WOLKENKUCHEN⁴

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

494 Wurst-Gemüse-Pfanne

Wurst-Gemüse-Pfanne

494.1 Zutaten

- 500-700 g Zucchini
- 1 Pck. Würstchen (z.B. Wienerwürstchen 200 g)
- 1 Dose (425 ml) Gemüsemais
- 100 ml Sahne
- 1 Tüte Fix für Geschnnetzelttes nach Zürcher Art
- ein Bund frische Kräuter oder 1 Pck. (25 g) tief gefrorene 8-Kräutermischung
- etwas Öl oder Fett zum Braten

494.2 Zubereitung

- Die Würstchen in Scheiben schneiden und anbraten.
- In der Zwischenzeit die Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden.
- Die angebratenen Wurststückchen aus der Pfanne nehmen und die Zucchinischeiben leicht anbraten.
- Die Wurststückchen wieder zu geben.
- Gemüsemais zu geben und alles schön umrühren.
- Mit $\frac{1}{4}$ l Wasser und 100 ml Sahne ablöschen.
- 1 Tüte Fix für Geschnnetzelttes nach Zürcher Art einstreuen und unter rühren aufkochen.
- frische Kräuter klein hacken, ein rühren und auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Soße sämig ist.

494.3 Tipps/Anmerkungen

- Nicht nachkochen.
- Hier zu passt zum Beispiel selbst gemachtes Kartoffelpüree.
- Anstelle der Sahne kann man auch $\frac{1}{4}$ l Milch und dann nur 100 ml Wasser nehmen.

WURST-GEMÜSE-PFANNE¹ WURST-GEMÜSE-PFANNE² WURST-GEMÜSE-PFANNE³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEM%FCSEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gem%FCsegerichte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ZUCCHINIREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20ZucchiniRezepte)

495 Wurst-Käse Salat nach Emmentaler Art

496 Einleitung

Der Wurst-Käse Salat ist ein beliebtes Rezept der Schweizer. Es wird vielfach zum Abendessen serviert und generiert nicht viel Aufwand. Die Zutaten finden sich praktisch in jedem Supermarkt und benötigen auch keine grossen Kochkünste.

Druckversion

Kategorie: SCHWEIZER KÜCHE¹

Portionen: 4

Menge: ca. 220 Gramm / P

Zubereitungszeit: 10 - 15 Minuten

Zeit bis Servierung: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3815

Nährwerte je 100 Gramm

Brennwert: 361 kcal

Fett: 28.3 Gramm

Hinweise

Vegetarisch: Nein

Alkohol: Nein

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AKATEGORIE%3ASCHWEIZER%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AKategorie%3ASchweizer%20K%FCche)

497 Rezept

497.1 Zutaten

- 4 Cervelats
- 400g Emmentaler (Original, keine Scheiben)
- 2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 1/2 Tomaten
- 1 Tasse Petersilie, klein gehackt
- 1 Tasse Cornichons, klein gehackt

497.2 Sauce

- 2 Tl Weissweinessig
- 1 1/2 Tl Senf
- 1 1/2 Tl Mayonnaise (Am besten die salzige verwenden)
- 2 Tl Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer

497.3 Zubereitung

- Saucen-Zutaten in einer Schüssel anmachen
- Die Haut der Cervelats abziehen und in dünne Halbkreise schneiden.
- Cornichons, Petersilie und Zwiebel zubereiten
- Das ganze miteinander Vermengen und 30 Minuten ziehen lassen
- Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken

WURST-KÄSE SALAT NACH EMMENTALER ART¹ WURST-KÄSE SALAT NACH EMMENTALER ART²
WURST-KÄSE SALAT NACH EMMENTALER ART³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SALATREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Salatrezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SCHWEIZER%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Schweizer%20K%FCche)

498 Würstchen im Schlafrock

Druckversion

Zubereitungszeit:	5 min
Zeit bis Servierung:	15 – 20 min

498.1 Würstchen im Schlafrock



Abb. 3823: Die Zutaten

498.1.1 Zutaten

- 4 Würstchen je ca. 50 g
- 3 Scheiben Käse (150-200 g z. B.: Maasdammer)
- 1/2 Paket Blätterteig (275 g frisch)
- 1 Bogen Backpapier

498.1.2 Zubereitung

Backrost mit Backpapier belegen. Backofen auf 100 °C (Umluft wenn vorhanden) vorheizen. Während der Aufheizzeit: Blätterteigrolle halbieren und dann auseinander rollen. Eventuell den Teig etwas dehnen (mit der Teigrolle, meist geht es auch schneller von Hand). Nach folgendem Muster mit halben Käsescheiben belegen und Teig schneiden:



Abb. 3824

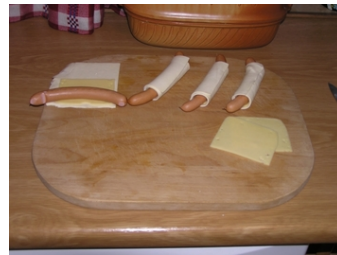


Abb. 3825

Würstchen der Länge nach einritzen (Wichtig: Sonst platzen sie während des Backens und das ist nicht gut für den Blätterteig!). Den restlichen Käse in passende Streifen schneiden und auf den Blätterteig legen. Dann Würstchen, Käse und Blätterteig aufrollen. Auf das Rost (mit Backpapier) legen.



Abb. 3826



Abb. 3827

Jetzt hat der Backofen circa 100 °C. Das Rost in den Backofen geben und 180 °C (Umluft, ohne Umluft: 200 °C) als neue Ziel-Temperatur einstellen. Circa 15-20 Minuten Backen (je nach gewünschtem Bräunungsgrad und verwendeten Backofen - Geschmackssache & Herstellungstoleranzen: Sollte man anfangs beobachten!)



Abb. 3828

Anmerkungen:

Schmeckt heiß, warm und auch kalt (Raumtemperatur).

Als Fingerfood: Portionen halbieren!

498.1.3 Variationen

1. Über die Käsestreifen noch eine Scheibe Schinken, Salami oder Mettwurst legen.
2. Anstelle der Käsestreifen Camembert verwenden.
3. Mit der Wurst grüne Bohnen, grünen Spargel, Frühlingszwiebel einwickeln.
4. Wurst vorher mit geräuchertem Schinken umwickeln (norwegisch).
5. Debrecziner Würstchen verwenden (scharf).

Erfasst von: w:Benutzer:JOM¹ 12:46, 5. JUN. 2007²

WÜRSTCHEN IM SCHLAFROCK³

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BENUTZER%3AJOM](http://de.wikipedia.org/wiki/Benutzer%3AJOM)

² [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/W/INDEX.PHP?TITLE=BENUTZER:JOM/REZEPTE&OLDID=32770441](http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Benutzer:JOM/Rezepte&oldid=32770441)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

499 Xaucuti

Druckversion

Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3836

Xaucuti Masala Masala aus Goa, Indien. Wird mit Fleisch oder Gemüse zubereitet. Mit Basmati-Reis und/oder Chapatis servieren.

499.1 Zutaten

- 700 g Huhn, Lamm oder anderes Fleisch in groben Würfeln
- 6 EL Öl
- 1 Zwiebel, groß
- 1 Chili, getrocknet ganz
- 1/2 Tasse Kokosraspel, frisch
- 400 ml Kokosnussmilch mit
- 200 ml Wasser verdünnt
- 300 g Kartoffeln, klein gewürfelt
- 1/2 Peperoni, klein gewürfelt
- 9 TL Xaucuti Masala Gewürzmischung

499.2 Zubereitung

- Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und Zwiebeln leicht braun anbraten, ca. 5 Minuten Chili dazugeben und eine Minute mitbraten.
- Xaucuti und Kokosraspeln dazufügen und eine weitere Minute braten. Ständig rühren damit nichts anbrennt.
- Fleisch dazugeben und ca. 7 Minuten anbraten.
- Kartoffeln hinzufügen und 3 Minuten mitbraten.
- Verdünnte Kokosnussmilch dazugiessen und ca. 12 Minuten oder bis das Fleisch durch ist kochen.

- Zum Schluss Peperoni 3 Minuten mitkochen.

499.3 Tipps/Anmerkungen

- Sauce ca. um die Hälfte einkochen.
- Wenn getrocknete Kokosraspeln verwendet werden, diese vorher im Wasser einweichen.
- Fleisch durch Gemüse ersetzen.

Erfasst von: friedolin, 01.05.2005

XAUCUTI MASALA¹ XAUCUTI MASALA² XAUCUTI MASALA³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ASIATISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Asiatische%20K%FCche)
³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20INDISCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Indische%20K%FCche)

500 Yogitee

Druckversion

Menge: 0,5 l Tee

Zubereitungszeit: ca. 10 min (ohne Vorbereitungszeit)

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3851

500.1 Zutaten

- 2-3 Teelöffel Assamtee oder vergleichbaren
- eine Scheibe getrockneter Ingwer
- 1 getrocknete Nelkenblüte
- 1 Teelöffel Pfefferkörner
- ein knapper Teelöffel Koriander
- Honig
- Milch

500.2 Zubereitung

1. Die Scheibe Ingwer in Stifte schneiden sowie die Pfefferkörner und Nelke in einem Mörser kleinstoßen (alternativ mit der Breitseite eines Messers zerdrücken).
2. Die Gewürze und den Tee in einem Beutel oder lose in eine Teekanne geben und
3. mit einem halben Liter kochendem Wasser aufbrühen.
4. Je nach Geschmack 2-6 Minuten ziehen lassen.
5. Mit Milch und Honig *genießen*.

YOGITEE¹ YOGITEE² YOGITEE³ YOGITEE⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GETRE%20E4NKE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Getre%20E4Nke)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALKOHOLFREIES%20GETRE%20E4NK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alkoholfreies%20Getre%20E4Nk)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20TEE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Tee)

501 Zanderfilet auf Sauerkraut

501.1 Zanderfilet auf Sauerkraut

501.1.1 Zutaten (4 Personen)

- 100 g Zwiebeln
- 40 g Butter
- 350 g rohes Sauerkraut
- 5 dl Apfelsaft
- 2 dl Weißwein oder Prosecco
- 10 Pfefferkörner weiß
- 4 Wacholderbeeren
- 1/2 Stück Sternanis
- 10 g frischer Ingwer
- 2-3 Äpfel (Boskoop), ungeschält
- 1,5 dl Rahm
- 400 g Zanderfilet
- Salz
- Mühlenpfeffer
- wenig Sonnenblumenöl zum Braten
- wenig Butter zum Braten
- 1 Apfel zum Dekorieren

501.1.2 Zubereitung

- Zwiebel fein schneiden und in Butter dünsten.
- Sauerkraut zweimal in frischem Wasser waschen, abtropfen und zu den Zwiebeln geben.
- Gewürze in Mulltüchlein oder Tee-Ei füllen und mit Apfelsaft und Wein zum Kraut geben.
- Zugedeckt ca 1,5 Std. auf kleinem Feuer weich kochen.
- Äpfel waschen und auf Bircherraffel ins Kraut reiben.
- Rahm dazu gießen, kurz mitkochen.
- Gewürze entfernen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Zander mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze 2-3 Min. in wenig Öl und Butter braten.
- Dekorationsapfel in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden und auf die Teller verteilen, darauf Kraut und zuoberst Fisch.

ZANDERFILET AUF SAUERKRAUT¹ ZANDERFILET AUF SAUERKRAUT² ZANDERFILET AUF SAUERKRAUT³ ZANDERFILET AUF SAUERKRAUT⁴

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20FISCHGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Fischgerichte)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEM%FCSEGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Gem%FCsegerichte)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEI%DFKOHLEZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Weid%DFkohlrezepte)

502 Zimtschnecken



Abb. 3873: Frisch gebackene Zimtschnecke

Zimtschnecken (schwedisch: *Kanelbullar*) sind ein in Schweden sehr populäres Gebäck. Es wird gerne zu Hause gebacken. *Kanelbullar* sind aber auch ein Klassiker in den Cafés und Restaurants.

Dänisches Rezept: KOCHBUCH/ ZIMTSCHNECKEN (DK)¹

502.1 Zutaten

für ca. 40 Schnecken

502.1.1 Teig

- 150 g Butter oder Margarine
- 5 dl Milch
- 50 g (1 Päckchen) frische Hefe
- 1 dl Zucker
- evtl. $\frac{1}{2}$ TL Kardamom (gemahlen) (kann auch weggelassen werden)
- 850 g (ca. 1,4l) Weizenmehl

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ZIMTSCHNECKEN%20%28DK%29](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Zimtschnecken%20%28DK%29)

502.1.2 Füllung

- 100 g weiche Butter oder Margarine, 1 dl Zucker, 2 EL Zimt.

502.1.3 Zum Bestreichen

- 1 Ei, Hagelzucker (oder gehobelte Mandeln).

502.2 Zubereitung

1. Die Butter in einem Kochtopf schmelzen. Die Milch hinzufügen und bis 37°C (lauwarm) aufwärmen.
2. Die Hefe in einer 3-4 l großen Schüssel verkrümeln. Die Teigflüssigkeit übergießen und rühren, bis die Hefe sich aufgelöst hat. Zucker, Salz und Kardamom dazu geben.
3. Das Mehl dazu geben. ($\frac{1}{2}$ dl zum Auskneten sparen).
4. Den Teig gut durchkneten (bis er geschmeidig wird).
5. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.
6. Den Teig geschmeidig durchkneten, auf 4 Teile aufteilen und einzeln ausrollen.
7. Die Butter oder Margarine darauf verstreichen, mit Zucker und Zimt bestreuen.
8. Platten aufrollen und in ca. 10 Scheiben (je Platte) schneiden.
9. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen (bei meinem Ofen – 2 Bleche)
10. Mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
11. zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.
12. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
13. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 8 Minuten backen.
14. Das Blech herausnehmen, die Schnecken mit einem Tuch überdecken und abkühlen lassen.

Smaklig måltid! (*Guten Appetit* auf Schwedisch)

ZIMTSCHNECKEN² ZIMTSCHNECKEN³ SV:KOKBOKEN/RECEPT/KANELBULLE⁴

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

4 [HTTP://SV.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOKBOKEN%2FRECEPT%2FKANELBULLE](http://sv.wikibooks.org/wiki/Kokboken%2Frecept%2Fkanelbulle)

503 Zimtschnecken (DK)

Zimtschnecken aus Dänemark

Schwedisches Rezept: KOCHBUCH/ ZIMTSCHNECKEN¹

503.1 Zutaten

- 200 ml lauwarme Milch
- 50 g frische Hefe (in DK ist das ein Würfel, in D hat der Würfel nur 42 g)
- 2 EL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL gemahlene Kardamom
- 100 g weiche Butter
- 2 Eier
- 450-500 g Mehl (Rest zum Ausrollen zurückbehalten)

- 200 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 3 EL Zimt
- 1 EL Mehl

- 1 Ei
- Zucker

503.2 Zubereitung

- Hefe in der Milch auflösen, Zucker, Salz, Kardamom, Butter und Eier nach und nach mit dem Mehl zugeben und verkneten. Der Teig soll ruhig noch etwas kleben. 1/2 Stunde an warmen Ort gehen lassen.
- Währenddessen die Füllung aus Butter, Zucker, Zimt und Mehl zubereiten.
- Finger und Arbeitsfläche großzügig bemehlen und Teig nocheinmal kräftig durchkneten. Dann auf eine Fläche von ca. 70 x 40 cm ausrollen, mit der Füllung bestreichen, vorsichtig von der breiten Seite her einrollen und in ca. 2 cm dicken Scheiben Schnecken abschneiden. Diese auf mit Backpapier ausgelegten Blechen auslegen (etwas in Form bringen) und nochmals 30 min gehen lassen.
- Schnecken, die jetzt schon wieder ihre runde Form annehmen etwas platt drücken, mit verquirltem Ei bestreichen und wenn gewünscht mit noch etwas Zucker bestreuen.

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20ZIMTSCHNECKEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Zimtschnecken)

- Ca. 10 min im vorgheizten Backofen bei Umluft 200 ° C backen.

Erfasst von: kochhaus

ZIMTSCHNECKEN² ZIMTSCHNECKEN³

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck)

504 Zimtsterne

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

4 Personen
?? kcal/?? kJ
30 Minuten

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3882: Problemlos

Zimtsterne

Gebäck für die Adventszeit.

504.1 Zutaten

- 4 Eiweiß
- 300g Puderzucker
- 1TL Zimt
- 350g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 1TL Rum

504.2 Zubereitung

- Eiweiß zu Eischnee schlagen
- Puderzucker sieben
- Eischnee mit Puderzucker vermischen
- Ein knappes Drittel der entstandenen Masse beiseite stellen für den Guss
- Etappenweise der Restmasse den Zimt und die Mandeln, bzw. Haselnüsse und Zitronenschale unterheben und zu einem Teig kneten
- Teig dick ausrollen, Sternformen ausschneiden und auf das gefettete Backblech legen
- Übriges steifes Eiweiß mit Rum vermischen, bis eine Glasurmasse entsteht
- Zimtsterne mit Glasurmasse bestreichen

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 160°C backen

504.3 Tipps/Anmerkungen

- Besonders knackig werden die Zimtsterne, wenn anstatt der 350g gemahlener Mandeln oder Haselnüsse, gemahlen und gehackte Mandeln / Haselnüsse als Mischung verwendet werden
- Den fertig gekneteten Teig kühl stellen !!!
- Die übrigen Eigelb können für andere Rezepte wie beispielsweise Vanillekipferl gut verwendet werden
- Es soll vorkommen, dass die Eigelb in die Restmasse gemischt werden
- Da der Teig sehr klebrig wird, empfiehlt es sich, Frischhaltefolie auszulegen, den Teig darauf zu legen gefolgt von einer weiteren Frischhaltefolie. Dadurch verhindert man, dass der Teig am Nudelholz kleben bleibt.
- Wird um den Ausstecher ebenfalls Frischhaltefolie gelegt, lässt sich der Teig viel schneller, einfacher und optisch ansprechender ausstechen.

Erfasst von: --OLIVER MERKEL¹ 14:59, 20. Nov 2004 (UTC)

ZIMTSTERNE² ZIMTSTERNE³ ZIMTSTERNE⁴ ZIMTSTERNE⁵

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AMERKEL](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AMerkel)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck%20und%20Kuchen)

⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%E4ck)

⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20WEIHNACHTSGEB%E4CK](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Weihnachtsgeb%E4ck)

505 Zitronencreme

Überblick

Rezeptmenge für:
Energiegehalt:
Zeitbedarf:

4 Personen
ca. 800 kcal/3340 kJ
25 Minuten + 2 Stunden Kühlung

Schwierigkeitsgrad:



Abb. 3897: Mittel

Zitronencreme

ein köstliches, aber kalorienreiches Dessert.

505.1 Zutaten

- 4 Eier
- 90 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- 1 Zitrone (unbehandelte Schale)

505.2 Zubereitung

- zuerst die 4 Eier trennen, die Eigelbe in eine Rührschüssel geben
- Zucker hinzugeben und solange rühren, bis die Masse gleichmäßig hellgelb ist und sich Luftblasen bilden
- die 4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen
- inzwischen die Zitrone kräftig waschen und mittels einer Reibe die oberste Schalenschicht (nur das Gelbe) abreiben
- die Zitrone auspressen, den Zitronensaft in einem Topf auf ca. 40°C erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und in der Flüssigkeit auflösen
- jetzt das Eiweiß zu einem festen Eischnee schlagen
- den Zitronensaft und die Zitronenschale in die Eigelb-Zucker-Masse einrühren
- dann den Eischnee darübergeben und vorsichtig unterheben, nicht zu schnell rühren
- wenn keine weißen Eischneestellen mehr sichtbar sind, in Portionsgefäße geben und im Kühlschrank kaltstellen

505.3 Tipps/Anmerkungen

- wer es gerne sauer mag, kann 2 Zitronen verwenden
- weniger Zucker sollte nicht verwendet werden (dann kommt der Eigengeschmack zu sehr durch)
- Wer es gehaltvoller mag, der fügt noch 200 ml geschlagene Sahne hinzu. Aber vor dem Eischnee unterheben!

505.4 Warnung

- Verzehr innerhalb von 24 Stunden empfohlen
- Auch gut gekühlt nicht wesentlich länger aufbewahren
- Es besteht durch die rohen Eier die Gefahr einer SALMONELLENVERGIFTUNG¹

ZITRONENCREME² ZITRONENCREME³

¹ [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SALMONELLEN](http://de.wikipedia.org/wiki/Salmonellen)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

506 Zitroneneis

Zitroneneis ist ein Speiseeis mit Zitronengeschmack. Meistens wird es als Fruchtis hergestellt. Wer es aber besonders zitronig mag, sollte folgendes Rahmeis ausprobieren:

506.1 Zutaten

- 2 unbehandelte Zitronen (nicht gespritzt, z.B.: aus dem Bioladen)
- 2 Eigelb
- 75 g Zucker, evtl. auch etwas Vanillezucker und eine Messerspitze Salz
- 1 Becher Schlagsahne / Rahm (250g)

506.2 Zubereitung

- Zur Vorbereitung muss man das Wachs der **Zitronenschale** in warmen Wasser abwaschen, dann die Schale der ersten Zitrone abreiben sowie die Schale der zweiten hauchdünn abschälen und in Streifen schneiden.
- Anschließend verrührt man über dem kochenden Wasserbad **Zucker** und **Eigelb**. Zur besonderen Verfeinerung kann man auch noch **Vanillezucker** und eine Messerspitze **Salz** dazugeben. Nach fünf Minuten sollte die Masse cremig und die Salmonellengefahr beseitigt sein. Dann kann man die abgeriebene **Zitronenschale** sowie den **Zitronensaft** unterrühren.
- Um das Eis besonders cremig zu machen sollte man es nun abkühlen lassen und dabei ab und zu umrühren.
- Jetzt gibt man die geschlagene **Sahne** unter.
- Die Creme muss nun für drei Stunden in den Tiefkühlschrank. Um es cremig zu erhalten sollte man es ab und zu kurz herausnehmen und umrühren. Wer mehr Eis macht, braucht natürlich länger als drei Stunden oder er muss das Eis in mehrere kleine Behälter verteilen.
- Zuletzt wird das Eis mit den Zitronenschalen verziert.

Guten Appetit!

Alternativ kann man statt Zitronensaft auch andere Säfte oder Obstpüree zugeben, um anderes Eis herzustellen.

ZITRONENEIS¹ ZITRONENEIS² ZITRONENEIS³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DESSERTS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Desserts)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20EIS](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Eis)

507 Zitronenkuchen

Zitronenkuchen

507.1 Zutaten

- 250g geschmolzene Butter
- 250g Zucker
- 6 Eier
- 250g Mehl
- 1 TL Backpulver
- eine Prise Salz
- 4 große Orangen
- 2 Zitronen

507.2 Zubereitung

- Alle Zutaten vermengen (nicht die Zitrusfrüchte) und bei ca. 200°C 30 Minuten backen.
- Nachdem der Kuchen fertig ist, sticht man mit einem Zahnstocher oder Spieß viele Löcher in die Oberseite des Kuchens.
- Die Orangen und Zitronen auspressen und den Saft langsam in die Löcher gießen.
- Der Kuchen sollte nun über Nacht durchziehen (nicht im Kühlschrank).

von: METOC¹

ZITRONENKUCHEN² ZITRONENKUCHEN³

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/BENUTZER%3AMETOC](http://de.wikibooks.org/wiki/Benutzer%3AMETOC)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%20und%20Kuchen)

³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

508 Zucchini-Kartoffel-Suppe

Zucchini-Kartoffel-Suppe

508.1 Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 500 g Zucchini
- 1 Pck. Würstchen (z.B. Wienerwürstchen 200 g)
- $\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe (Brühwürfel oder -pulver)
- 125 ml Sahne
- frische Kräuter oder 1 Pck. (25 g) tief gefrorene 8-Kräutermischung
- etwas Öl oder Fett zum Braten
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Essig

508.2 Zubereitung

- $\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe aufsetzen und zum Kochen bringen.
- 500g Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
- Zucchini ebenfalls in Würfel schneiden.
- Kartoffelwürfel in die kochende Fleischbrühe geben und 15 Minuten köcheln.
- In der Zwischenzeit Zucchiniwürfel in heißem Fett kurz andünsten.
- Zu der Brühe und den Kartoffeln geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
- Die Hälfte des Gemüses herausnehmen, pürieren und wieder zufügen.
- 125 ml Sahne und klein gehackte Kräuter unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken.
- Die Würstchen klein schneiden, etwas anbraten und zur Suppe geben.

508.3 Tipps/Anmerkungen

- Anstelle der gebratenen Wurststückchen können auch Schinkenwürfel oder Bockwürste zur Suppe gegeben werden.

ZUCCHINI-KARTOFFEL-SUPPE¹ ZUCCHINI-KARTOFFEL-SUPPE² ZUCCHINI-KARTOFFEL-SUPPE³
ZUCCHINI-KARTOFFEL-SUPPE⁴

-
- 1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
 - 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%20F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eint%20F6Pfe)
 - 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20KARTOFFELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Kartoffelgerichte)
 - 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ZUCCHINIREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20ZucchiniRezepte)

509 Zucchinisuppe

Zucchinisuppe

für 4-6 Personen

509.1 Zutaten

- 750 g Zucchini
- Saft von einer Zitrone
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 l Gemüsebrühe
- 2 Dosen gewürfelte Tomaten
- Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- Paprika edelsüß
- Chili gemahlen
- 2 Zweige frischer Thymian
- Bund glatte Petersilie frisch gehackt oder gefroren
- Dill frisch gehackt oder gefroren
- 4-6 TL Crème fraîche

509.2 Zubereitung

- Zucchini in Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
- Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und in Öl andünsten. Mit Brühe und Dosentomaten ablöschen, aufkochen lassen, nach Geschmack mit Tomatenmark ergänzen und zwei Zweige frischen Thymian und die Hälfte der Petersilie zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Chili würzen.
- Zucchini in die Suppe geben und etwa 15 - 20 Minuten köcheln lassen bis die Zucchini gar sind.
- Thymianzweige entfernen, die Hälfte des Dills zugeben und nachwürzen.
- Auf Suppentellern oder in Tassen anrichten, je einen Esslöffel Crème fraîche (oder Schmand oder saure Sahne) darauf geben und mit reichlich Petersilie und Dill garnieren.

509.3 Tipps/Anmerkungen

- Auch Basilikum passt zu der Kräutermischung noch dazu - zusätzlich oder ersatzweise.
- Eignet sich hervorragend auch zum Einfrieren.
- Mit gekochtem Schinken oder Wurst drin kann auch die Gemüse- durch Fleischbrühe ersetzt werden.

Erfasst von: kochhaus, am 02.05.2009

ZUCCHINISUPPE¹ ZUCCHINISUPPE²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPT](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)
² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf6Pfe)

510 Zwiebel Sahne Tortelloni

Zwiebel Sahne Tortelloni

Ich bin durch Zufall darauf gestoßen, da nichts anderes mehr im Haus war, was zusammen hätte passen können. Auf Grund der Einfachheit des Gerichts, ist es jedoch so, dass ich denke, es wurde mit hoher Wahrscheinlichkeit schon wesentlich früher zubereitet. Auf Grund der Tortelloni würde ich sagen, es stammt aus Italien aber kann ich nicht bestätigen.

510.1 Zutaten

Benötigt werden:

- 1-2 Zwiebeln (je nach Größe und eigenem Geschmack)
- Margarine, Öl oder Fett zum Anbraten
- 200 g süße Sahne
- 500 g Tortelloni (gibt es mit Fleisch- oder Gemüsefüllung)
- 1 Brühwürfel klare Fleischsuppe/ 2 Löffel klare Fleischsuppe Pulver

510.2 Zubereitung

- Zwiebel(n) in Würfel schneiden
- In einer Pfanne die gewürfelten Zwiebeln in Öl oder Fett auf kleiner Flamme erwärmen bis sie eine klare, fast durchsichtige Konsistenz haben.
- Nun in die Pfanne ca. 200-250 ml Wasser geben (ablöschen).
- Temperatur erhöhen und vor sich hin köcheln lassen.
- In die Pfanne 1 Brühwürfel klare Fleischsuppe geben und
- Tortelloni in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und ziehen lassen.
- Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und die Sahne hinzugeben (gut rühren dabei).
(100-150 ml = ca. 1 Person; 200 ml = ca. 2 Personen)
- Die Pfanne wieder auf die Herdplatte stellen und aufkochen lassen.
- Eine Tortelloni aus dem Wasser fischen und unter kaltem Wasser abschrecken und testen.
- Sind die Tortelloni OK, alle in ein Sieb abschütten und mit kaltem Wasser abschrecken.
- Die Zwiebel-Sahne-Sauce mit Salz und Pfeffer nach eigenem Geschmack würzen und abschmecken.

510.3 Tipps/Anmerkungen

- Nicht zu viel Sahne verwenden, da der Geschmack der Sahne zu stark zur Geltung kommt.

- Wenn die Zwiebel-Sahne-Sauce nicht den richtigen Pepp bekommt noch einen halben Suppen Würfel oder halben Löffel klare Fleischsuppe hinzugeben.
- Heiß Geniessen (kalt schmeckt's nicht)

510.4 Warnung

- Kann nochmal erwärmt werden z.b. nächsten Tag, sollte jedoch kühl gelagert werden (Kühlschrank)

ZWIEBEL SAHNE TORTELLONI¹ ZWIEBEL SAHNE TORTELLONI²

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20NUDELGERICHTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Nudelgerichte)

511 Zwiebelkuchen

Zwiebelkuchen

511.1 Zutaten

Für den Teig

- 250 g Mehl
- 1/2 Würfel frische Hefe
- etwas Zucker
- 1/8 Liter Milch
- 3 EL Margarine
- Salz

Für den Belag

- 200 g durchwachsener Speck
- 750 g Zwiebeln
- Kümmel
- Pfeffer
- 1/8 Liter Milch
- 300 g Crème fraîche oder Schmand
- Muskatnuss
- 3 Eier

511.2 Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel geben
- Hefe in die Mitte bröckeln, mit Zucker und Milch zu einem Vorteig vermischen
- Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen
- Margarine und Salz zugeben, zu einem glatten Teig verarbeiten
- Nochmals abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen
- Speck fein würfeln, Zwiebeln in Ringe schneiden
- die Zwiebeln in einer Pfanne glasig dünsten(!)
- Mit Kümmel, Salz, und Pfeffer abschmecken; Masse abkühlen lassen
- Hefeteig ausrollen, eine gefettete Springform damit auslegen (Teig am Rand hochziehen)
- Die Speck- Zwiebel- Masse auf dem Teigboden verteilen
- Milch, Eier und Crème fraîche verschlagen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken; über die Zwiebeln geben

- Im vorgeheizten Backofen (200 °C, Umluft 180 °C) backen bis der Rand knusprig, goldbraun ist (ca 30-40 Min.)

511.3 Tipps/Anmerkungen

- Lässt sich gut aufwärmen
- Lässt sich einfrieren
- Schmeckt lauwarm am besten
- Statt Margarine ist bei der Herstellung des Teiges Speiseöl oder Butter zu empfehlen.
- Wem Kümmel nicht schmeckt, kann ihn auch weglassen.
- Mancherorts wird statt hellem Hefeteig ein Mischbrotteig (Sauerteig) verwendet

Statt Zwiebeln kann man auch Weißkohl nehmen. Und nicht zu sparsam damit umgehen, kann ruhig etwas mehr Belag sein. Ansonsten die Gewürze wie beim Zwiebelkuchen.

ZWIEBELKUCHEN¹ ZWIEBELKUCHEN² ZWIEBELKUCHEN³

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20GEB%E4CK%20UND%20KUCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Geb%26%20und%20Kuchen)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20DEUTSCHE%20K%FCCHE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Deutsche%20K%26%20FCche)

512 Zwiebelsuppe



Abb. 3913: Pariser Zwiebelsuppe

Zwiebelsuppe. Das Rezept beschreibt die klassische französische, eigentlich Pariser Zubereitung.

512.1 Zutaten

- 800-1000 g Zwiebeln
- Knoblauch
- 2 EL Öl
- 3 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 2 l Fleischbrühe
- 1/4 l Weißwein (optional)

- Salz
- Pfeffer
- französisches Weißbrot
- Käse (wie Gruyère, Parmesan, Emmentaler)

512.2 Zubereitung

- Zwiebeln schälen, längst halbieren oder vierteln und in feine Scheiben schneiden. Nach Geschmack auch noch etwas Knoblauch klein schneiden.
- Im heißen Fett zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten dünsten. Dabei gelegentlich umrühren. Die Zwiebeln sollten eine goldgelbe Farbe annehmen.
- Mit dem Mehl bestäuben und kurz weiter dünsten.
- Kochende Fleischbrühe und möglicherweise Weißwein zugeben.
- Alles bei milder Hitze weitere 20 Minuten kochen
- Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer, eventuell auch etwas Zucker abschmecken.
- Brot in Scheiben schneiden und toasten oder in wenig Öl rösten. Nach Geschmack mit einer Knoblauchzehe abreiben oder mit geriebenem Knoblauch bestreichen.
- Käse reiben.
- Die Suppe in Teller oder Suppentassen geben, Brotscheiben hineinlegen, geriebenen Käse darüber streuen und im Backofen gratinieren, bis der Käse Farbe annimmt.

512.3 Varianten

- Ursprünglich wurde die Suppe nicht überbacken. Man kann den Käse separat bereitstellen oder ganz auf ihn verzichten.
- Das Brot kann auch gewürfelt und in Fett geröstet werden.
- In jeden Teller kurz vor dem Servieren ein frisches, rohes Eidotter setzen.
- siehe auch: BELGISCHE ZWIEBELSUPPE¹

ZWIEBELSUPPE² ZWIEBELSUPPE³ ZWIEBELSUPPE⁴

1 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KOCHBUCH%2F%20BELGISCHE%20ZWIEBELSUPPE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kochbuch%2F%20Belgische%20Zwiebelsuppe)

2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ALLE%20REZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Alle%20Rezepte)

3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20SUPPEN%20UND%20EINT%
F6PFE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Suppen%20und%20Eintopf6pfe)

4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AKOCHBUCH%2F%20ZWIEBELREZEPTE](http://de.wikibooks.org/wiki/Kategorie%3AKochbuch%2F%20Zwiebelrezepte)

513 Autoren

Edits	User
1	DIRK HUENNIGER ¹

¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/W/INDEX.PHP?TITLE=BENUTZER:DIRK_HUENNIGER](http://de.wikibooks.org/w/index.php?title=BENUTZER:DIRK_HUENNIGER)

Abbildungsverzeichnis

- GFDL: Gnu Free Documentation License. <http://www.gnu.org/licenses/fdl.html>
- cc-by-sa-3.0: Creative Commons Attribution ShareAlike 3.0 License. <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>
- cc-by-sa-2.5: Creative Commons Attribution ShareAlike 2.5 License. <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.5/>
- cc-by-sa-2.0: Creative Commons Attribution ShareAlike 2.0 License. <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/>
- cc-by-sa-1.0: Creative Commons Attribution ShareAlike 1.0 License. <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/1.0/>
- cc-by-2.0: Creative Commons Attribution 2.0 License. <http://creativecommons.org/licenses/by/2.0/>
- cc-by-2.0: Creative Commons Attribution 2.0 License. <http://creativecommons.org/licenses/by/2.0/deed.en>
- cc-by-2.5: Creative Commons Attribution 2.5 License. <http://creativecommons.org/licenses/by/2.5/deed.en>
- cc-by-3.0: Creative Commons Attribution 3.0 License. <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/deed.en>
- GPL: GNU General Public License. <http://www.gnu.org/licenses/gpl-2.0.txt>
- PD: This image is in the public domain.
- ATTR: The copyright holder of this file allows anyone to use it for any purpose, provided that the copyright holder is properly attributed. Redistribution, derivative work, commercial use, and all other use is permitted.
- EURO: This is the common (reverse) face of a euro coin. The copyright on the design of the common face of the euro coins belongs to the European Commission. Authorised is reproduction in a format without relief (drawings, paintings, films) provided they are not detrimental to the image of the euro.
- LFK: Lizenz Freie Kunst. <http://artlibre.org/licence/lal/de>
- CFR: Copyright free use.
- EPL: Eclipse Public License. <http://www.eclipse.org/org/documents/epl-v10.php>

1	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²: USER:DAVID_VIGNONI³ • derivative work: URUTSEG⁴ (TALK⁵) 	
2	DAVID VIGNONI ⁶ , traced USER:STANNERED ⁷	
3	MESSERWOLAND ⁸	
4	ROCKET000 ⁹	PD
5		
6	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁰	GPL
7		
8		PD
9	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹¹: USER:DAVID_VIGNONI¹² • derivative work: URUTSEG¹³ (TALK¹⁴) 	
10	DAVID VIGNONI ¹⁵ , traced USER:STANNERED ¹⁶	
11	MESSERWOLAND ¹⁷	
12	ROCKET000 ¹⁸	PD
13		
14	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁹	GPL
15		
16	Robert Kindermann aka ROBERTK ²⁰ . User ROBERTK ²¹ on DE.WIKIPEDIA ²²	cc-by-sa-2.0
17		PD
18	GIOVANNI JL ²³ from Singapore	cc-by-sa-2.0
19		PD

-
- 2 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
- 3 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
- 4 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
- 5 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
- 6 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
- 7 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
- 8 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWOLAND)
- 9 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
- 10 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
- 11 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
- 12 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
- 13 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
- 14 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
- 15 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
- 16 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
- 17 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWOLAND)
- 18 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
- 19 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
- 20 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Ade%3Abenutzer%3ARobertK](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Ade%3Abenutzer%3ARobertK)
- 21 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Ade%3Auser%3ARobertK](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Ade%3Auser%3ARobertK)
- 22 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG](http://de.wikipedia.org)
- 23 [HTTP://WWW.FLICKR.COM/PEOPLE/58862846@N00](http://www.flickr.com/people/58862846@N00)

20	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁴: USER:DAVID_VIGNONI²⁵ • derivative work: URUTSEG²⁶ (TALK²⁷) 	
21	DAVID VIGNONI ²⁸ , traced USER:STANNERED ²⁹	
22	MESSERWOLAND ³⁰	
23	ROCKET000 ³¹	PD
24		
25	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³²	GPL
26		
27		PD
28	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³³: USER:DAVID_VIGNONI³⁴ • derivative work: URUTSEG³⁵ (TALK³⁶) 	
29	DAVID VIGNONI ³⁷ , traced USER:STANNERED ³⁸	
30	MESSERWOLAND ³⁹	
31	ROCKET000 ⁴⁰	PD
32		
33	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴¹	GPL
34		
35	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴²: USER:DAVID_VIGNONI⁴³ • derivative work: URUTSEG⁴⁴ (TALK⁴⁵) 	
36	DAVID VIGNONI ⁴⁶ , traced USER:STANNERED ⁴⁷	
37	MESSERWOLAND ⁴⁸	

24 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Afile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
25 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
26 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
27 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
28 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
29 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
30 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
31 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
32 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
33 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Afile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
34 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
35 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
36 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
37 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
38 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
39 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
40 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
41 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
42 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Afile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
43 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
44 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
45 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
46 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
47 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
48 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

38	ROCKET000 ⁴⁹	PD
39		
40	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁵⁰	GPL
41		
42	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁵¹: USER:DAVID_VIGNONI⁵² • derivative work: URUTSEG⁵³ (TALK⁵⁴) 	
43	DAVID VIGNONI ⁵⁵ , traced User:STANNERED ⁵⁶	
44	MESSERWOLAND ⁵⁷	
45	ROCKET000 ⁵⁸	PD
46		
47	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁵⁹	GPL
48		
49	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁶⁰: USER:DAVID_VIGNONI⁶¹ • derivative work: URUTSEG⁶² (TALK⁶³) 	
50	DAVID VIGNONI ⁶⁴ , traced User:STANNERED ⁶⁵	
51	MESSERWOLAND ⁶⁶	
52	ROCKET000 ⁶⁷	PD
53		
54	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁶⁸	GPL
55		
56		PD
57	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁶⁹: USER:DAVID_VIGNONI⁷⁰ • derivative work: URUTSEG⁷¹ (TALK⁷²) 	

49 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

50 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

51 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

52 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

53 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

54 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

55 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

56 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

57 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

58 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

59 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

60 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

61 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

62 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

63 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

64 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

65 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

66 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

67 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

68 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

69 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

70 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

71 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

72 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

58	DAVID VIGNONI ⁷³ , traced USER:STANNERED ⁷⁴	
59	MESSERWOLAND ⁷⁵	
60	ROCKET000 ⁷⁶	PD
61		
62	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁷⁷	GPL
63		
64	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁷⁸: USER:DAVID_VIGNONI⁷⁹ • derivative work: URUTSEG⁸⁰ (TALK⁸¹) 	
65	DAVID VIGNONI ⁸² , traced USER:STANNERED ⁸³	
66	MESSERWOLAND ⁸⁴	
67	ROCKET000 ⁸⁵	PD
68		
69	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁸⁶	GPL
70		
71	CHRIS ⁸⁷ △ _冊 ⁸⁸	GFDL
72		PD
73	CHRIS ⁸⁹ △ _冊 ⁹⁰	GFDL
74	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁹¹: USER:DAVID_VIGNONI⁹² • derivative work: URUTSEG⁹³ (TALK⁹⁴) 	
75	DAVID VIGNONI ⁹⁵ , traced USER:STANNERED ⁹⁶	
76	MESSERWOLAND ⁹⁷	
77	ROCKET000 ⁹⁸	PD
78		

73 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)
74 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AStannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AStannered)
75 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
76 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
77 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
78 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
79 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)
80 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
81 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20Talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3Aurutseg)
82 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)
83 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AStannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AStannered)
84 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
85 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
86 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
87 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Achrkl](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Achrkl)
88 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20Talk%3Achrkl](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3Achrkl)
89 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Achrkl](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Achrkl)
90 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20Talk%3Achrkl](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3Achrkl)
91 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
92 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)
93 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
94 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20Talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3Aurutseg)
95 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)
96 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AStannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AStannered)
97 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
98 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

79	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁹⁹	GPL
80		
81	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁰⁰: USER:DAVID_VIGNONI¹⁰¹ • derivative work: URUTSEG¹⁰² (TALK¹⁰³) 	
82	DAVID VIGNONI ¹⁰⁴ , traced USER:STANNERED ¹⁰⁵	
83	MESSERWOLAND ¹⁰⁶	
84	ROCKET000 ¹⁰⁷	PD
85		
86	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁰⁸	GPL
87		
88	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁰⁹: USER:DAVID_VIGNONI¹¹⁰ • derivative work: URUTSEG¹¹¹ (TALK¹¹²) 	
89	DAVID VIGNONI ¹¹³ , traced USER:STANNERED ¹¹⁴	
90	MESSERWOLAND ¹¹⁵	
91	ROCKET000 ¹¹⁶	PD
92		
93	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹¹⁷	GPL
94		
95		PD
96	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹¹⁸: USER:DAVID_VIGNONI¹¹⁹ • derivative work: URUTSEG¹²⁰ (TALK¹²¹) 	
97	DAVID VIGNONI ¹²² , traced USER:STANNERED ¹²³	

99 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

100 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

101 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

102 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

103 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

104 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

105 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

106 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

107 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

108 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

109 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

110 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

111 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

112 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

113 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

114 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

115 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

116 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

117 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

118 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

119 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

120 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

121 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

122 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

123 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

98	MESSERWOLAND ¹²⁴	
99	ROCKET000 ¹²⁵	PD
100		
101	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹²⁶	GPL
102		
103	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹²⁷: USER:DAVID_VIGNONI¹²⁸ • derivative work: URUTSEG¹²⁹ (TALK¹³⁰) 	
104	DAVID VIGNONI ¹³¹ , traced USER:STANNERED ¹³²	
105	MESSERWOLAND ¹³³	
106	ROCKET000 ¹³⁴	PD
107		
108	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹³⁵	GPL
109		
110		PD
111	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹³⁶: USER:DAVID_VIGNONI¹³⁷ • derivative work: URUTSEG¹³⁸ (TALK¹³⁹) 	
112	DAVID VIGNONI ¹⁴⁰ , traced USER:STANNERED ¹⁴¹	
113	MESSERWOLAND ¹⁴²	
114	ROCKET000 ¹⁴³	PD
115		
116	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁴⁴	GPL
117		

124 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

125 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

126 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

127 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

128 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)

129 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

130 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

131 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI)

132 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

133 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

134 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

135 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

136 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

137 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)

138 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

139 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

140 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI)

141 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

142 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

143 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

144 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

118	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁴⁵: USER:DAVID_VIGNONI¹⁴⁶ • derivative work: URUTSEG¹⁴⁷ (TALK¹⁴⁸) 	
119	DAVID VIGNONI ¹⁴⁹ , traced USER:STANNERED ¹⁵⁰	
120	MESSERWOLAND ¹⁵¹	
121	ROCKET000 ¹⁵²	PD
122		
123	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁵³	GPL
124		
125		PD
126	Alice Wiegand, (LYZZY ¹⁵⁴)	GFDL
127		cc-by-sa-2.0
128	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁵⁵: USER:DAVID_VIGNONI¹⁵⁶ • derivative work: URUTSEG¹⁵⁷ (TALK¹⁵⁸) 	
129	DAVID VIGNONI ¹⁵⁹ , traced USER:STANNERED ¹⁶⁰	
130	MESSERWOLAND ¹⁶¹	
131	ROCKET000 ¹⁶²	PD
132		
133	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁶³	GPL
134		
135	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁶⁴: USER:DAVID_VIGNONI¹⁶⁵ • derivative work: URUTSEG¹⁶⁶ (TALK¹⁶⁷) 	
136	DAVID VIGNONI ¹⁶⁸ , traced USER:STANNERED ¹⁶⁹	

145 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

146 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

147 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

148 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

149 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

150 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

151 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

152 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

153 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

154 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ALYZZY](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ALYZZY)

155 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

156 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

157 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

158 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

159 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

160 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

161 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

162 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

163 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

164 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

165 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

166 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

167 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

168 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

169 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

137	MESSERWOLAND ¹⁷⁰	
138	ROCKET000 ¹⁷¹	PD
139		
140	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁷²	GPL
141		
142	Petra Dostalova	GFDL
143		PD
144	Wikimedia Foundation	
145	:DE:FREEDOM_WIZARD ¹⁷³	GFDL
146	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁷⁴: USER:DAVID_VIGNONI¹⁷⁵ • derivative work: URUTSEG¹⁷⁶ (TALK¹⁷⁷) 	
147	DAVID VIGNONI ¹⁷⁸ , traced User:STANNERED ¹⁷⁹	
148	MESSERWOLAND ¹⁸⁰	
149	ROCKET000 ¹⁸¹	PD
150		
151	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁸²	GPL
152		
153	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁸³: USER:DAVID_VIGNONI¹⁸⁴ • derivative work: URUTSEG¹⁸⁵ (TALK¹⁸⁶) 	
154	DAVID VIGNONI ¹⁸⁷ , traced User:STANNERED ¹⁸⁸	
155	MESSERWOLAND ¹⁸⁹	
156	ROCKET000 ¹⁹⁰	PD
157		
158	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁹¹	GPL
159		
160		PD

¹⁷⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

¹⁷¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

¹⁷² [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

¹⁷³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3ADE%3AFREEDOM_WIZARD](http://de.wikibooks.org/wiki/%3ADE%3AFREEDOM_WIZARD)

¹⁷⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

¹⁷⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)

¹⁷⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

¹⁷⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

¹⁷⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI)

¹⁷⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

¹⁸⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

¹⁸¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

¹⁸² [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

¹⁸³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

¹⁸⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)

¹⁸⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

¹⁸⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

¹⁸⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI)

¹⁸⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

¹⁸⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

¹⁹⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

¹⁹¹ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

161	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁹²: USER:DAVID_VIGNONI¹⁹³ • derivative work: URUTSEG¹⁹⁴ (TALK¹⁹⁵) 	
162	DAVID VIGNONI ¹⁹⁶ , traced USER:STANNERED ¹⁹⁷	
163	MESSERWOLAND ¹⁹⁸	
164	ROCKET000 ¹⁹⁹	PD
165		
166	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁰⁰	GPL
167		
168	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁰¹: USER:DAVID_VIGNONI²⁰² • derivative work: URUTSEG²⁰³ (TALK²⁰⁴) 	
169	DAVID VIGNONI ²⁰⁵ , traced USER:STANNERED ²⁰⁶	
170	MESSERWOLAND ²⁰⁷	
171	ROCKET000 ²⁰⁸	PD
172		
173	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁰⁹	GPL
174		
175		GFDL
176	Wikimedia Foundation	
177	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²¹⁰: USER:DAVID_VIGNONI²¹¹ • derivative work: URUTSEG²¹² (TALK²¹³) 	
178	DAVID VIGNONI ²¹⁴ , traced USER:STANNERED ²¹⁵	
179	MESSERWOLAND ²¹⁶	

192 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

193 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

194 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

195 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

196 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

197 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

198 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

199 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

200 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

201 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

202 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

203 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

204 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

205 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

206 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

207 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

208 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

209 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

210 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

211 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

212 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

213 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

214 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

215 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

216 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

180	ROCKET000 ²¹⁷	PD
181		
182	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²¹⁸	GPL
183		
184	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²¹⁹: USER:DAVID_VIGNONI²²⁰ • derivative work: URUTSEG²²¹ (TALK²²²) 	
185	DAVID VIGNONI ²²³ , traced USER:STANNERED ²²⁴	
186	MESSERWOLAND ²²⁵	
187	ROCKET000 ²²⁶	PD
188		
189	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²²⁷	GPL
190		
191		PD
192	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²²⁸: USER:DAVID_VIGNONI²²⁹ • derivative work: URUTSEG²³⁰ (TALK²³¹) 	
193	DAVID VIGNONI ²³² , traced USER:STANNERED ²³³	
194	MESSERWOLAND ²³⁴	
195	ROCKET000 ²³⁵	PD
196		
197	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²³⁶	GPL
198		
199		PD

217 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

218 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

219 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

220 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

221 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

222 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

223 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

224 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

225 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

226 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

227 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

228 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

229 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

230 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

231 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

232 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

233 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

234 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

235 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

236 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

200	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²³⁷: USER:DAVID_VIGNONI²³⁸ • derivative work: URUTSEG²³⁹ (TALK²⁴⁰) 	
201	DAVID VIGNONI ²⁴¹ , traced USER:STANNERED ²⁴²	
202	MESSERWOLAND ²⁴³	
203	ROCKET000 ²⁴⁴	PD
204		
205	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁴⁵	GPL
206		
207		PD
208		PD
209	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁴⁶: USER:DAVID_VIGNONI²⁴⁷ • derivative work: URUTSEG²⁴⁸ (TALK²⁴⁹) 	
210	DAVID VIGNONI ²⁵⁰ , traced USER:STANNERED ²⁵¹	
211	MESSERWOLAND ²⁵²	
212	ROCKET000 ²⁵³	PD
213		
214	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁵⁴	GPL
215		
216	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁵⁵: USER:DAVID_VIGNONI²⁵⁶ • derivative work: URUTSEG²⁵⁷ (TALK²⁵⁸) 	
217	DAVID VIGNONI ²⁵⁹ , traced USER:STANNERED ²⁶⁰	
218	MESSERWOLAND ²⁶¹	

237 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

238 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

239 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

240 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3AURUTSEG)

241 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

242 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

243 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMesserWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWOLAND)

244 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

245 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

246 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

247 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

248 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

249 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3AURUTSEG)

250 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

251 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

252 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMesserWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWOLAND)

253 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

254 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

255 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

256 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

257 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

258 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3AURUTSEG)

259 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

260 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

261 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMesserWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWOLAND)

219	ROCKET000 ²⁶²	PD
220		
221	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁶³	GPL
222		
223		PD
224	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁶⁴: USER:DAVID_VIGNONI²⁶⁵ • derivative work: URUTSEG²⁶⁶ (TALK²⁶⁷) 	
225	DAVID VIGNONI ²⁶⁸ , traced USER:STANNERED ²⁶⁹	
226	MESSERWOLAND ²⁷⁰	
227	ROCKET000 ²⁷¹	PD
228		
229	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁷²	GPL
230		
231	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁷³: USER:DAVID_VIGNONI²⁷⁴ • derivative work: URUTSEG²⁷⁵ (TALK²⁷⁶) 	
232	DAVID VIGNONI ²⁷⁷ , traced USER:STANNERED ²⁷⁸	
233	MESSERWOLAND ²⁷⁹	
234	ROCKET000 ²⁸⁰	PD
235		
236	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁸¹	GPL
237		
238	LOU SANDER ²⁸²	GFDL
239		PD

262 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

263 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

264 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

265 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

266 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

267 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

268 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

269 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

270 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

271 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

272 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

273 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

274 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

275 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

276 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

277 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

278 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

279 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

280 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

281 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

282 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ALOU%20SANDER](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ALou%20Sander)

240	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁸³: USER:DAVID_VIGNONI²⁸⁴ • derivative work: URUTSEG²⁸⁵ (TALK²⁸⁶) 	
241	DAVID VIGNONI ²⁸⁷ , traced USER:STANNERED ²⁸⁸	
242	MESSERWOLAND ²⁸⁹	
243	ROCKET000 ²⁹⁰	PD
244		
245	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁹¹	GPL
246		
247	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁹²: USER:DAVID_VIGNONI²⁹³ • derivative work: URUTSEG²⁹⁴ (TALK²⁹⁵) 	
248	DAVID VIGNONI ²⁹⁶ , traced USER:STANNERED ²⁹⁷	
249	MESSERWOLAND ²⁹⁸	
250	ROCKET000 ²⁹⁹	PD
251		
252	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁰⁰	GPL
253		
254	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁰¹: USER:DAVID_VIGNONI³⁰² • derivative work: URUTSEG³⁰³ (TALK³⁰⁴) 	
255	DAVID VIGNONI ³⁰⁵ , traced USER:STANNERED ³⁰⁶	
256	MESSERWOLAND ³⁰⁷	
257	ROCKET000 ³⁰⁸	PD

283 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

284 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

285 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

286 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

287 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

288 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

289 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

290 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

291 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

292 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

293 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

294 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

295 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

296 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

297 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

298 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

299 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

300 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

301 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

302 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

303 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

304 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

305 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

306 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

307 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

308 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

258		
259	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁰⁹	GPL
260		
261		PD
262	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³¹⁰: USER:DAVID_VIGNONI³¹¹ • derivative work: URUTSEG³¹² (TALK³¹³) 	
263	DAVID VIGNONI ³¹⁴ , traced User:STANNERED ³¹⁵	
264	MESSERWOLAND ³¹⁶	
265	ROCKET000 ³¹⁷	PD
266		
267	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³¹⁸	GPL
268		
269	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³¹⁹: USER:DAVID_VIGNONI³²⁰ • derivative work: URUTSEG³²¹ (TALK³²²) 	
270	DAVID VIGNONI ³²³ , traced User:STANNERED ³²⁴	
271	MESSERWOLAND ³²⁵	
272	ROCKET000 ³²⁶	PD
273		
274	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³²⁷	GPL
275		
276	RAINER Z ³²⁸ ... ³²⁹	GFDL
277		PD

309 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

310 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

311 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3AUser%3ADavid_VIGNONI)

312 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

313 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

314 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

315 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

316 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

317 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

318 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

319 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

320 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3AUser%3ADavid_VIGNONI)

321 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

322 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

323 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

324 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

325 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

326 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

327 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

328 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ARAINER%20ZENZ](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARAINER%20ZENZ)

329 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3ARAINER%20ZENZ](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3ARAINER%20ZENZ)

278	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³³⁰: USER:DAVID_VIGNONI³³¹ • derivative work: URUTSEG³³² (TALK³³³) 	
279	DAVID VIGNONI ³³⁴ , traced USER:STANNERED ³³⁵	
280	MESSERWOLAND ³³⁶	
281	ROCKET000 ³³⁷	PD
282		
283	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³³⁸	GPL
284		
285	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³³⁹: USER:DAVID_VIGNONI³⁴⁰ • derivative work: URUTSEG³⁴¹ (TALK³⁴²) 	
286	DAVID VIGNONI ³⁴³ , traced USER:STANNERED ³⁴⁴	
287	MESSERWOLAND ³⁴⁵	
288	ROCKET000 ³⁴⁶	PD
289		
290	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁴⁷	GPL
291		
292		PD
293	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁴⁸: USER:DAVID_VIGNONI³⁴⁹ • derivative work: URUTSEG³⁵⁰ (TALK³⁵¹) 	
294	DAVID VIGNONI ³⁵² , traced USER:STANNERED ³⁵³	
295	MESSERWOLAND ³⁵⁴	

³³⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

³³¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

³³² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

³³³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

³³⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

³³⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

³³⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

³³⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

³³⁸ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

³³⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

³⁴⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

³⁴¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

³⁴² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

³⁴³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

³⁴⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

³⁴⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

³⁴⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

³⁴⁷ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

³⁴⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

³⁴⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

³⁵⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

³⁵¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

³⁵² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

³⁵³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

³⁵⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

296	ROCKET000 ³⁵⁵	PD
297		
298	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁵⁶	GPL
299		
300	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁵⁷: USER:DAVID_VIGNONI³⁵⁸ • derivative work: URUTSEG³⁵⁹ (TALK³⁶⁰) 	
301	DAVID VIGNONI ³⁶¹ , traced USER:STANNERED ³⁶²	
302	MESSERWOLAND ³⁶³	
303	ROCKET000 ³⁶⁴	PD
304		
305	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁶⁵	GPL
306		
307		PD
308		PD
309	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁶⁶: USER:DAVID_VIGNONI³⁶⁷ • derivative work: URUTSEG³⁶⁸ (TALK³⁶⁹) 	
310	DAVID VIGNONI ³⁷⁰ , traced USER:STANNERED ³⁷¹	
311	MESSERWOLAND ³⁷²	
312	ROCKET000 ³⁷³	PD
313		
314	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁷⁴	GPL
315		
316		PD

355 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

356 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

357 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

358 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

359 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

360 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

361 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

362 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

363 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

364 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

365 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

366 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

367 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

368 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

369 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

370 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

371 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

372 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

373 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

374 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

317	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁷⁵: USER:DAVID_VIGNONI³⁷⁶ • derivative work: URUTSEG³⁷⁷ (TALK³⁷⁸) 	
318	DAVID VIGNONI ³⁷⁹ , traced USER:STANNERED ³⁸⁰	
319	MESSERWOLAND ³⁸¹	
320	ROCKET000 ³⁸²	PD
321		
322	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁸³	GPL
323		
324		PD
325	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁸⁴: USER:DAVID_VIGNONI³⁸⁵ • derivative work: URUTSEG³⁸⁶ (TALK³⁸⁷) 	
326	DAVID VIGNONI ³⁸⁸ , traced USER:STANNERED ³⁸⁹	
327	MESSERWOLAND ³⁹⁰	
328	ROCKET000 ³⁹¹	PD
329		
330	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁹²	GPL
331		
332	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁹³: USER:DAVID_VIGNONI³⁹⁴ • derivative work: URUTSEG³⁹⁵ (TALK³⁹⁶) 	
333	DAVID VIGNONI ³⁹⁷ , traced USER:STANNERED ³⁹⁸	
334	MESSERWOLAND ³⁹⁹	

375 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

376 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

377 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

378 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

379 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

380 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

381 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

382 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

383 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

384 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

385 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

386 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

387 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

388 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

389 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

390 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

391 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

392 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

393 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

394 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

395 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

396 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

397 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

398 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

399 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

335	ROCKET000 ⁴⁰⁰	PD
336		
337	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁰¹	GPL
338		
339		PD
340	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁰²: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁰³ • derivative work: URUTSEG⁴⁰⁴ (TALK⁴⁰⁵) 	
341	DAVID VIGNONI ⁴⁰⁶ , traced User:STANNERED ⁴⁰⁷	
342	MESSERWOLAND ⁴⁰⁸	
343	ROCKET000 ⁴⁰⁹	PD
344		
345	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴¹⁰	GPL
346		
347	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴¹¹: USER:DAVID_VIGNONI⁴¹² • derivative work: URUTSEG⁴¹³ (TALK⁴¹⁴) 	
348	DAVID VIGNONI ⁴¹⁵ , traced User:STANNERED ⁴¹⁶	
349	MESSERWOLAND ⁴¹⁷	
350	ROCKET000 ⁴¹⁸	PD
351		
352	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴¹⁹	GPL
353		
354		PD

400 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

401 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

402 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

403 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

404 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

405 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

406 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

407 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

408 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

409 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

410 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

411 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

412 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

413 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

414 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

415 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

416 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

417 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

418 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

419 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

355	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴²⁰: USER:DAVID_VIGNONI⁴²¹ • derivative work: URUTSEG⁴²² (TALK⁴²³) 	
356	DAVID VIGNONI ⁴²⁴ , traced USER:STANNERED ⁴²⁵	
357	MESSERWOLAND ⁴²⁶	
358	ROCKET000 ⁴²⁷	PD
359		
360	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴²⁸	GPL
361		
362	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴²⁹: USER:DAVID_VIGNONI⁴³⁰ • derivative work: URUTSEG⁴³¹ (TALK⁴³²) 	
363	DAVID VIGNONI ⁴³³ , traced USER:STANNERED ⁴³⁴	
364	MESSERWOLAND ⁴³⁵	
365	ROCKET000 ⁴³⁶	PD
366		
367	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴³⁷	GPL
368		
369		PD
370	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴³⁸: USER:DAVID_VIGNONI⁴³⁹ • derivative work: URUTSEG⁴⁴⁰ (TALK⁴⁴¹) 	
371	DAVID VIGNONI ⁴⁴² , traced USER:STANNERED ⁴⁴³	
372	MESSERWOLAND ⁴⁴⁴	

⁴²⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁴²¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

⁴²² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁴²³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

⁴²⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

⁴²⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁴²⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

⁴²⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

⁴²⁸ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁴²⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁴³⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

⁴³¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁴³² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

⁴³³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

⁴³⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁴³⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

⁴³⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

⁴³⁷ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁴³⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁴³⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

⁴⁴⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁴⁴¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

⁴⁴² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

⁴⁴³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁴⁴⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

373	ROCKET000 ⁴⁴⁵	PD
374		
375	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁴⁶	GPL
376		
377	Wikimedia Foundation	
378		PD
379	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁴⁷: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁴⁸ • derivative work: URUTSEG⁴⁴⁹ (TALK⁴⁵⁰) 	
380	DAVID VIGNONI ⁴⁵¹ , traced USER:STANNERED ⁴⁵²	
381	MESSERWOLAND ⁴⁵³	
382	ROCKET000 ⁴⁵⁴	PD
383		
384	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁵⁵	GPL
385		
386		PD
387	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁵⁶: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁵⁷ • derivative work: URUTSEG⁴⁵⁸ (TALK⁴⁵⁹) 	
388	DAVID VIGNONI ⁴⁶⁰ , traced USER:STANNERED ⁴⁶¹	
389	MESSERWOLAND ⁴⁶²	
390	ROCKET000 ⁴⁶³	PD
391		
392	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁶⁴	GPL
393		
394		PD

445 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

446 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

447 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

448 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

449 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

450 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

451 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

452 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

453 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

454 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

455 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

456 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

457 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

458 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

459 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

460 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

461 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

462 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

463 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

464 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

395	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁶⁵: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁶⁶ • derivative work: URUTSEG⁴⁶⁷ (TALK⁴⁶⁸) 	
396	DAVID VIGNONI ⁴⁶⁹ , traced USER:STANNERED ⁴⁷⁰	
397	MESSERWOLAND ⁴⁷¹	
398	ROCKET000 ⁴⁷²	PD
399		
400	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁷³	GPL
401		
402		PD
403	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁷⁴: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁷⁵ • derivative work: URUTSEG⁴⁷⁶ (TALK⁴⁷⁷) 	
404	DAVID VIGNONI ⁴⁷⁸ , traced USER:STANNERED ⁴⁷⁹	
405	MESSERWOLAND ⁴⁸⁰	
406	ROCKET000 ⁴⁸¹	PD
407		
408	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁸²	GPL
409		
410	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁸³: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁸⁴ • derivative work: URUTSEG⁴⁸⁵ (TALK⁴⁸⁶) 	
411	DAVID VIGNONI ⁴⁸⁷ , traced USER:STANNERED ⁴⁸⁸	
412	MESSERWOLAND ⁴⁸⁹	

⁴⁶⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁴⁶⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

⁴⁶⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁴⁶⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

⁴⁶⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

⁴⁷⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁴⁷¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWOLAND)

⁴⁷² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

⁴⁷³ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁴⁷⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁴⁷⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

⁴⁷⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁴⁷⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

⁴⁷⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

⁴⁷⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁴⁸⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWOLAND)

⁴⁸¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

⁴⁸² [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁴⁸³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁴⁸⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)


⁴⁸⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁴⁸⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

⁴⁸⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

⁴⁸⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁴⁸⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWOLAND)

413	ROCKET000 ⁴⁹⁰	PD
414		
415	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁹¹	GPL
416		
417	CHRIS ⁴⁹²  ⁴⁹³ ⏏	GFDL
418		PD
419	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁹⁴: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁹⁵ • derivative work: URUTSEG⁴⁹⁶ (TALK⁴⁹⁷) 	
420	DAVID VIGNONI ⁴⁹⁸ , traced USER:STANNERED ⁴⁹⁹	
421	MESSERWOLAND ⁵⁰⁰	
422	ROCKET000 ⁵⁰¹	PD
423		
424	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁵⁰²	GPL
425		
426	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁵⁰³: USER:DAVID_VIGNONI⁵⁰⁴ • derivative work: URUTSEG⁵⁰⁵ (TALK⁵⁰⁶) 	
427	DAVID VIGNONI ⁵⁰⁷ , traced USER:STANNERED ⁵⁰⁸	
428	MESSERWOLAND ⁵⁰⁹	
429	ROCKET000 ⁵¹⁰	PD
430		
431	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁵¹¹	GPL
432		

490 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

491 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

492 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ACHRKL](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AChrkl)

493 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3ACHRKL](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3AChrkl)

494 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

495 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3AUser%3ADavid_Vignoni)

496 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURutseg)

497 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3AURutseg)

498 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

499 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

500 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWoland)

501 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

502 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

503 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

504 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3AUser%3ADavid_Vignoni)

505 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURutseg)

506 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3AURutseg)

507 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

508 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

509 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWoland)

510 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

511 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

433	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁵¹²: USER:DAVID_VIGNONI⁵¹³ • derivative work: URUTSEG⁵¹⁴ (TALK⁵¹⁵) 	
434	DAVID VIGNONI ⁵¹⁶ , traced USER:STANNERED ⁵¹⁷	
435	MESSERWOLAND ⁵¹⁸	
436	ROCKET000 ⁵¹⁹	PD
437		
438	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁵²⁰	GPL
439		
440	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁵²¹: USER:DAVID_VIGNONI⁵²² • derivative work: URUTSEG⁵²³ (TALK⁵²⁴) 	
441	DAVID VIGNONI ⁵²⁵ , traced USER:STANNERED ⁵²⁶	
442	MESSERWOLAND ⁵²⁷	
443	ROCKET000 ⁵²⁸	PD
444		
445	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁵²⁹	GPL
446		
447		GFDL
448	Wikimedia Foundation	
449	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁵³⁰: USER:DAVID_VIGNONI⁵³¹ • derivative work: URUTSEG⁵³² (TALK⁵³³) 	
450	DAVID VIGNONI ⁵³⁴ , traced USER:STANNERED ⁵³⁵	
451	MESSERWOLAND ⁵³⁶	

512 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

513 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

514 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

515 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

516 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

517 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

518 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

519 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

520 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

521 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

522 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

523 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

524 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

525 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

526 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

527 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

528 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

529 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

530 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

531 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

532 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

533 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

534 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

535 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

536 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

452	ROCKET000 ⁵³⁷	PD
453		
454	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁵³⁸	GPL
455		
456	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁵³⁹: USER:DAVID_VIGNONI⁵⁴⁰ • derivative work: URUTSEG⁵⁴¹ (TALK⁵⁴²) 	
457	DAVID VIGNONI ⁵⁴³ , traced USER:STANNERED ⁵⁴⁴	
458	MESSERWOLAND ⁵⁴⁵	
459	ROCKET000 ⁵⁴⁶	PD
460		
461	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁵⁴⁷	GPL
462		
463		PD
464		PD
465	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁵⁴⁸: USER:DAVID_VIGNONI⁵⁴⁹ • derivative work: URUTSEG⁵⁵⁰ (TALK⁵⁵¹) 	
466	DAVID VIGNONI ⁵⁵² , traced USER:STANNERED ⁵⁵³	
467	MESSERWOLAND ⁵⁵⁴	
468	ROCKET000 ⁵⁵⁵	PD
469		
470	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁵⁵⁶	GPL
471		
472	Wikimedia Foundation	
473		PD
474	Eckhard Polesny (? METZECKI ⁵⁵⁷ at DE.WIKIPEDIA ⁵⁵⁸)	PD

537 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

538 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

539 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

540 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3AUser%3ADavid_Vignoni)

541 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

542 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

543 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

544 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

545 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

546 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

547 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

548 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

549 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3AUser%3ADavid_Vignoni)

550 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

551 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

552 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

553 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

554 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

555 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

556 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

557 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Ade%3AUser%3AMetzecki](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Ade%3AUser%3AMetzecki)

558 [HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG](http://de.wikipedia.org)

475	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁵⁵⁹: USER:DAVID_VIGNONI⁵⁶⁰ • derivative work: URUTSEG⁵⁶¹ (TALK⁵⁶²) 	
476	DAVID VIGNONI ⁵⁶³ , traced USER:STANNERED ⁵⁶⁴	
477	MESSERWOLAND ⁵⁶⁵	
478	ROCKET000 ⁵⁶⁶	PD
479		
480	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁵⁶⁷	GPL
481		
482		PD
483	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁵⁶⁸: USER:DAVID_VIGNONI⁵⁶⁹ • derivative work: URUTSEG⁵⁷⁰ (TALK⁵⁷¹) 	
484	DAVID VIGNONI ⁵⁷² , traced USER:STANNERED ⁵⁷³	
485	MESSERWOLAND ⁵⁷⁴	
486	ROCKET000 ⁵⁷⁵	PD
487		
488	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁵⁷⁶	GPL
489		
490	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁵⁷⁷: USER:DAVID_VIGNONI⁵⁷⁸ • derivative work: URUTSEG⁵⁷⁹ (TALK⁵⁸⁰) 	
491	DAVID VIGNONI ⁵⁸¹ , traced USER:STANNERED ⁵⁸²	
492	MESSERWOLAND ⁵⁸³	

⁵⁵⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁵⁶⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

⁵⁶¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁵⁶² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20Talk%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3AURUTSEG)

⁵⁶³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

⁵⁶⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁵⁶⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWOLAND)

⁵⁶⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

⁵⁶⁷ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁵⁶⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁵⁶⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

⁵⁷⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁵⁷¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20Talk%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3AURUTSEG)

⁵⁷² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

⁵⁷³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁵⁷⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWOLAND)

⁵⁷⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

⁵⁷⁶ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁵⁷⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁵⁷⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

⁵⁷⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁵⁸⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20Talk%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3AURUTSEG)

⁵⁸¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

⁵⁸² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁵⁸³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWOLAND)

493	ROCKET000 ⁵⁸⁴	PD
494		
495	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁵⁸⁵	GPL
496		
497		PD
498	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁵⁸⁶: USER:DAVID_VIGNONI⁵⁸⁷ • derivative work: URUTSEG⁵⁸⁸ (TALK⁵⁸⁹) 	
499	DAVID VIGNONI ⁵⁹⁰ , traced USER:STANNERED ⁵⁹¹	
500	MESSERWOLAND ⁵⁹²	
501	ROCKET000 ⁵⁹³	PD
502		
503	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁵⁹⁴	GPL
504		
505	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁵⁹⁵: USER:DAVID_VIGNONI⁵⁹⁶ • derivative work: URUTSEG⁵⁹⁷ (TALK⁵⁹⁸) 	
506	DAVID VIGNONI ⁵⁹⁹ , traced USER:STANNERED ⁶⁰⁰	
507	MESSERWOLAND ⁶⁰¹	
508	ROCKET000 ⁶⁰²	PD
509		
510	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁶⁰³	GPL
511		
512		PD

584 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

585 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

586 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

587 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

588 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

589 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

590 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

591 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

592 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

593 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

594 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

595 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

596 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

597 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

598 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

599 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

600 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

601 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

602 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

603 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

513	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁶⁰⁴: USER:DAVID_VIGNONI⁶⁰⁵ • derivative work: URUTSEG⁶⁰⁶ (TALK⁶⁰⁷) 	
514	DAVID VIGNONI ⁶⁰⁸ , traced USER:STANNERED ⁶⁰⁹	
515	MESSERWOLAND ⁶¹⁰	
516	ROCKET000 ⁶¹¹	PD
517		
518	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁶¹²	GPL
519		
520	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁶¹³: USER:DAVID_VIGNONI⁶¹⁴ • derivative work: URUTSEG⁶¹⁵ (TALK⁶¹⁶) 	
521	DAVID VIGNONI ⁶¹⁷ , traced USER:STANNERED ⁶¹⁸	
522	MESSERWOLAND ⁶¹⁹	
523	ROCKET000 ⁶²⁰	PD
524		
525	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁶²¹	GPL
526		
527		PD
528	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁶²²: USER:DAVID_VIGNONI⁶²³ • derivative work: URUTSEG⁶²⁴ (TALK⁶²⁵) 	
529	DAVID VIGNONI ⁶²⁶ , traced USER:STANNERED ⁶²⁷	
530	MESSERWOLAND ⁶²⁸	

⁶⁰⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁶⁰⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

⁶⁰⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

⁶⁰⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

⁶⁰⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

⁶⁰⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3Astannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

⁶¹⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3Amesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Amesserwoland)

⁶¹¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

⁶¹² [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁶¹³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁶¹⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

⁶¹⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

⁶¹⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

⁶¹⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

⁶¹⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3Astannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

⁶¹⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3Amesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Amesserwoland)

⁶²⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

⁶²¹ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁶²² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁶²³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

⁶²⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

⁶²⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

⁶²⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

⁶²⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3Astannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

⁶²⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3Amesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Amesserwoland)

531	ROCKET000 ⁶²⁹	PD
532		
533	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁶³⁰	GPL
534		
535	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁶³¹: USER:DAVID_VIGNONI⁶³² • derivative work: URUTSEG⁶³³ (TALK⁶³⁴) 	
536	DAVID VIGNONI ⁶³⁵ , traced USER:STANNERED ⁶³⁶	
537	MESSERWOLAND ⁶³⁷	
538	ROCKET000 ⁶³⁸	PD
539		
540	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁶³⁹	GPL
541		
542		PD
543	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁶⁴⁰: USER:DAVID_VIGNONI⁶⁴¹ • derivative work: URUTSEG⁶⁴² (TALK⁶⁴³) 	
544	DAVID VIGNONI ⁶⁴⁴ , traced USER:STANNERED ⁶⁴⁵	
545	MESSERWOLAND ⁶⁴⁶	
546	ROCKET000 ⁶⁴⁷	PD
547		
548	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁶⁴⁸	GPL
549		
550	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁶⁴⁹: USER:DAVID_VIGNONI⁶⁵⁰ • derivative work: URUTSEG⁶⁵¹ (TALK⁶⁵²) 	

629 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

630 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

631 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

632 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

633 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

634 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

635 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

636 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

637 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

638 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

639 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

640 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

641 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

642 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

643 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

644 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

645 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

646 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

647 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

648 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

649 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

650 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

651 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

652 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

551	DAVID VIGNONI ⁶⁵³ , traced USER:STANNERED ⁶⁵⁴	
552	MESSERWOLAND ⁶⁵⁵	
553	ROCKET000 ⁶⁵⁶	PD
554		
555	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁶⁵⁷	GPL
556		
557		GFDL
558		PD
559	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁶⁵⁸: USER:DAVID_VIGNONI⁶⁵⁹ • derivative work: URUTSEG⁶⁶⁰ (TALK⁶⁶¹) 	
560	DAVID VIGNONI ⁶⁶² , traced USER:STANNERED ⁶⁶³	
561	MESSERWOLAND ⁶⁶⁴	
562	ROCKET000 ⁶⁶⁵	PD
563		
564	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁶⁶⁶	GPL
565		
566	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁶⁶⁷: USER:DAVID_VIGNONI⁶⁶⁸ • derivative work: URUTSEG⁶⁶⁹ (TALK⁶⁷⁰) 	
567	DAVID VIGNONI ⁶⁷¹ , traced USER:STANNERED ⁶⁷²	
568	MESSERWOLAND ⁶⁷³	
569	ROCKET000 ⁶⁷⁴	PD
570		
571	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁶⁷⁵	GPL
572		
573		PD

653 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

654 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

655 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

656 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

657 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

658 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

659 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

660 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

661 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

662 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

663 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

664 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

665 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

666 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

667 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

668 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

669 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

670 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

671 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

672 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

673 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

674 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

675 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

574	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁶⁷⁶: USER:DAVID_VIGNONI⁶⁷⁷ • derivative work: URUTSEG⁶⁷⁸ (TALK⁶⁷⁹) 	
575	DAVID VIGNONI ⁶⁸⁰ , traced User:STANNERED ⁶⁸¹	
576	MESSERWOLAND ⁶⁸²	
577	ROCKET000 ⁶⁸³	PD
578		
579	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁶⁸⁴	GPL
580		
581	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁶⁸⁵: USER:DAVID_VIGNONI⁶⁸⁶ • derivative work: URUTSEG⁶⁸⁷ (TALK⁶⁸⁸) 	
582	DAVID VIGNONI ⁶⁸⁹ , traced User:STANNERED ⁶⁹⁰	
583	MESSERWOLAND ⁶⁹¹	
584	ROCKET000 ⁶⁹²	PD
585		
586	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁶⁹³	GPL
587		
588		PD
589	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁶⁹⁴: USER:DAVID_VIGNONI⁶⁹⁵ • derivative work: URUTSEG⁶⁹⁶ (TALK⁶⁹⁷) 	
590	DAVID VIGNONI ⁶⁹⁸ , traced User:STANNERED ⁶⁹⁹	
591	MESSERWOLAND ⁷⁰⁰	

676 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

677 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3AUser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3AUser%3ADavid_VIGNONI)

678 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

679 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

680 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

681 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

682 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

683 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

684 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

685 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

686 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3AUser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3AUser%3ADavid_VIGNONI)

687 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

688 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

689 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

690 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

691 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

692 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

693 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

694 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

695 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3AUser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3AUser%3ADavid_VIGNONI)

696 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

697 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

698 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

699 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

700 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

592	ROCKET000 ⁷⁰¹	PD
593		
594	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁷⁰²	GPL
595		
596	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁷⁰³: USER:DAVID_VIGNONI⁷⁰⁴ • derivative work: URUTSEG⁷⁰⁵ (TALK⁷⁰⁶) 	
597	DAVID VIGNONI ⁷⁰⁷ , traced USER:STANNERED ⁷⁰⁸	
598	MESSERWOLAND ⁷⁰⁹	
599	ROCKET000 ⁷¹⁰	PD
600		
601	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁷¹¹	GPL
602		
603		PD
604	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁷¹²: USER:DAVID_VIGNONI⁷¹³ • derivative work: URUTSEG⁷¹⁴ (TALK⁷¹⁵) 	
605	DAVID VIGNONI ⁷¹⁶ , traced USER:STANNERED ⁷¹⁷	
606	MESSERWOLAND ⁷¹⁸	
607	ROCKET000 ⁷¹⁹	PD
608		
609	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁷²⁰	GPL
610		
611	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁷²¹: USER:DAVID_VIGNONI⁷²² • derivative work: URUTSEG⁷²³ (TALK⁷²⁴) 	

⁷⁰¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

⁷⁰² [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁷⁰³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

⁷⁰⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

⁷⁰⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

⁷⁰⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

⁷⁰⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

⁷⁰⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

⁷⁰⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

⁷¹⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

⁷¹¹ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁷¹² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

⁷¹³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

⁷¹⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

⁷¹⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

⁷¹⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

⁷¹⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

⁷¹⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

⁷¹⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

⁷²⁰ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁷²¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

⁷²² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

⁷²³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

⁷²⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

612	DAVID VIGNONI ⁷²⁵ , traced User:STANNERED ⁷²⁶	
613	MESSERWOLAND ⁷²⁷	
614	ROCKET000 ⁷²⁸	PD
615		
616	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁷²⁹	GPL
617		
618		PD
619	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁷³⁰: USER:DAVID_VIGNONI⁷³¹ • derivative work: URUTSEG⁷³² (TALK⁷³³) 	
620	DAVID VIGNONI ⁷³⁴ , traced User:STANNERED ⁷³⁵	
621	MESSERWOLAND ⁷³⁶	
622	ROCKET000 ⁷³⁷	PD
623		
624	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁷³⁸	GPL
625		
626	RAINER Z ⁷³⁹ ... ⁷⁴⁰	GFDL
627	RAINER Z ⁷⁴¹ ... ⁷⁴²	GFDL
628	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁷⁴³: USER:DAVID_VIGNONI⁷⁴⁴ • derivative work: URUTSEG⁷⁴⁵ (TALK⁷⁴⁶) 	
629	DAVID VIGNONI ⁷⁴⁷ , traced User:STANNERED ⁷⁴⁸	
630	MESSERWOLAND ⁷⁴⁹	
631	ROCKET000 ⁷⁵⁰	PD
632		

725 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

726 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

727 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

728 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

729 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

730 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

731 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

732 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

733 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

734 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

735 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

736 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

737 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

738 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

739 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARAINER%20ZENZ](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARAINER%20ZENZ)

740 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3ARAINER%20ZENZ](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3ARAINER%20ZENZ)

741 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARAINER%20ZENZ](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARAINER%20ZENZ)

742 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3ARAINER%20ZENZ](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3ARAINER%20ZENZ)

743 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

744 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

745 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

746 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

747 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

748 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

749 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

750 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

633	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁷⁵¹	GPL
634		
635		PD
636	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁷⁵²: USER:DAVID_VIGNONI⁷⁵³ • derivative work: URUTSEG⁷⁵⁴ (TALK⁷⁵⁵) 	
637	DAVID VIGNONI ⁷⁵⁶ , traced USER:STANNERED ⁷⁵⁷	
638	MESSERWOLAND ⁷⁵⁸	
639	ROCKET000 ⁷⁵⁹	PD
640		
641	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁷⁶⁰	GPL
642		
643	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁷⁶¹: USER:DAVID_VIGNONI⁷⁶² • derivative work: URUTSEG⁷⁶³ (TALK⁷⁶⁴) 	
644	DAVID VIGNONI ⁷⁶⁵ , traced USER:STANNERED ⁷⁶⁶	
645	MESSERWOLAND ⁷⁶⁷	
646	ROCKET000 ⁷⁶⁸	PD
647		
648	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁷⁶⁹	GPL
649		
650		PD
651	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁷⁷⁰: USER:DAVID_VIGNONI⁷⁷¹ • derivative work: URUTSEG⁷⁷² (TALK⁷⁷³) 	

⁷⁵¹ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁷⁵² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁷⁵³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

⁷⁵⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁷⁵⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

⁷⁵⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

⁷⁵⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁷⁵⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWOLAND)

⁷⁵⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

⁷⁶⁰ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁷⁶¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁷⁶² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

⁷⁶³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁷⁶⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

⁷⁶⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

⁷⁶⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁷⁶⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWOLAND)

⁷⁶⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

⁷⁶⁹ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁷⁷⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁷⁷¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

⁷⁷² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁷⁷³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

652	DAVID VIGNONI ⁷⁷⁴ , traced User:STANNERED ⁷⁷⁵	
653	MESSERWOLAND ⁷⁷⁶	
654	ROCKET000 ⁷⁷⁷	PD
655		
656	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁷⁷⁸	GPL
657		
658	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁷⁷⁹: USER:DAVID_VIGNONI⁷⁸⁰ • derivative work: URUTSEG⁷⁸¹ (TALK⁷⁸²) 	
659	DAVID VIGNONI ⁷⁸³ , traced User:STANNERED ⁷⁸⁴	
660	MESSERWOLAND ⁷⁸⁵	
661	ROCKET000 ⁷⁸⁶	PD
662		
663	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁷⁸⁷	GPL
664		
665	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁷⁸⁸: USER:DAVID_VIGNONI⁷⁸⁹ • derivative work: URUTSEG⁷⁹⁰ (TALK⁷⁹¹) 	
666	DAVID VIGNONI ⁷⁹² , traced User:STANNERED ⁷⁹³	
667	MESSERWOLAND ⁷⁹⁴	
668	ROCKET000 ⁷⁹⁵	PD
669		
670	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁷⁹⁶	GPL
671		
672		PD

774 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

775 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

776 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserWoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWoland)

777 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

778 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

779 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

780 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)

781 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

782 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

783 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

784 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

785 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserWoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWoland)

786 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

787 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

788 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

789 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)

790 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

791 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

792 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

793 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

794 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserWoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWoland)

795 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

796 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

673	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁷⁹⁷: USER:DAVID_VIGNONI⁷⁹⁸ • derivative work: URUTSEG⁷⁹⁹ (TALK⁸⁰⁰) 	
674	DAVID VIGNONI ⁸⁰¹ , traced USER:STANNERED ⁸⁰²	
675	MESSERWOLAND ⁸⁰³	
676	ROCKET000 ⁸⁰⁴	PD
677		
678	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁸⁰⁵	GPL
679		
680		GFDL
681		PD
682	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁸⁰⁶: USER:DAVID_VIGNONI⁸⁰⁷ • derivative work: URUTSEG⁸⁰⁸ (TALK⁸⁰⁹) 	
683	DAVID VIGNONI ⁸¹⁰ , traced USER:STANNERED ⁸¹¹	
684	MESSERWOLAND ⁸¹²	
685	ROCKET000 ⁸¹³	PD
686		
687	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁸¹⁴	GPL
688		
689	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁸¹⁵: USER:DAVID_VIGNONI⁸¹⁶ • derivative work: URUTSEG⁸¹⁷ (TALK⁸¹⁸) 	
690	DAVID VIGNONI ⁸¹⁹ , traced USER:STANNERED ⁸²⁰	
691	MESSERWOLAND ⁸²¹	

⁷⁹⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁷⁹⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

⁷⁹⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁸⁰⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

⁸⁰¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

⁸⁰² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁸⁰³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

⁸⁰⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

⁸⁰⁵ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁸⁰⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁸⁰⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

⁸⁰⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁸⁰⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

⁸¹⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

⁸¹¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁸¹² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

⁸¹³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

⁸¹⁴ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁸¹⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁸¹⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

⁸¹⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁸¹⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

⁸¹⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

⁸²⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁸²¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

692	ROCKET000 ⁸²²	PD
693		
694	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁸²³	GPL
695		
696		PD
697	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁸²⁴: USER:DAVID_VIGNONI⁸²⁵ • derivative work: URUTSEG⁸²⁶ (TALK⁸²⁷) 	
698	DAVID VIGNONI ⁸²⁸ , traced USER:STANNERED ⁸²⁹	
699	MESSERWOLAND ⁸³⁰	
700	ROCKET000 ⁸³¹	PD
701		
702	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁸³²	GPL
703		
704	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁸³³: USER:DAVID_VIGNONI⁸³⁴ • derivative work: URUTSEG⁸³⁵ (TALK⁸³⁶) 	
705	DAVID VIGNONI ⁸³⁷ , traced USER:STANNERED ⁸³⁸	
706	MESSERWOLAND ⁸³⁹	
707	ROCKET000 ⁸⁴⁰	PD
708		
709	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁸⁴¹	GPL
710		
711	Kalyan	cc-by-sa-2.0
712	Alena	cc-by-2.0

822 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

823 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

824 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

825 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

826 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

827 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

828 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

829 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

830 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

831 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

832 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

833 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

834 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

835 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

836 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

837 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

838 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

839 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

840 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

841 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

713	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁸⁴²: USER:DAVID_VIGNONI⁸⁴³ • derivative work: URUTSEG⁸⁴⁴ (TALK⁸⁴⁵) 	
714	DAVID VIGNONI ⁸⁴⁶ , traced USER:STANNERED ⁸⁴⁷	
715	MESSERWOLAND ⁸⁴⁸	
716	ROCKET000 ⁸⁴⁹	PD
717	ROCKET000 ⁸⁵⁰	PD
718	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁸⁵¹	GPL
719		
720	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁸⁵²: USER:DAVID_VIGNONI⁸⁵³ • derivative work: URUTSEG⁸⁵⁴ (TALK⁸⁵⁵) 	
721	DAVID VIGNONI ⁸⁵⁶ , traced USER:STANNERED ⁸⁵⁷	
722	MESSERWOLAND ⁸⁵⁸	
723	ROCKET000 ⁸⁵⁹	PD
724		
725	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁸⁶⁰	GPL
726		
727		GFDL
728	GESALBTE ⁸⁶¹	PD
729	JENNIFER ⁸⁶²	cc-by-2.0
730	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁸⁶³: USER:DAVID_VIGNONI⁸⁶⁴ • derivative work: URUTSEG⁸⁶⁵ (TALK⁸⁶⁶) 	

- 842 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
- 843 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
- 844 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
- 845 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
- 846 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
- 847 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
- 848 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
- 849 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
- 850 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
- 851 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
- 852 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
- 853 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
- 854 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
- 855 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
- 856 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
- 857 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
- 858 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
- 859 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
- 860 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
- 861 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AGESALBTE](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AGESALBTE)
- 862 [HTTP://WWW.FLICKR.COM/PEOPLE/23126594@N00](http://www.flickr.com/people/23126594@N00)
- 863 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
- 864 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
- 865 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
- 866 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

731	DAVID VIGNONI ⁸⁶⁷ , traced USER:STANNERED ⁸⁶⁸	
732	MESSERWOLAND ⁸⁶⁹	
733	ROCKET000 ⁸⁷⁰	PD
734		
735	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁸⁷¹	GPL
736		
737	Wikimedia Foundation	
738	CARSTOR ⁸⁷²	cc-by-sa-2.5
739	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁸⁷³: USER:DAVID_VIGNONI⁸⁷⁴ • derivative work: URUTSEG⁸⁷⁵ (TALK⁸⁷⁶) 	
740	DAVID VIGNONI ⁸⁷⁷ , traced USER:STANNERED ⁸⁷⁸	
741	MESSERWOLAND ⁸⁷⁹	
742	ROCKET000 ⁸⁸⁰	PD
743		
744	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁸⁸¹	GPL
745		
746		GFDL
747	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁸⁸²: USER:DAVID_VIGNONI⁸⁸³ • derivative work: URUTSEG⁸⁸⁴ (TALK⁸⁸⁵) 	
748	DAVID VIGNONI ⁸⁸⁶ , traced USER:STANNERED ⁸⁸⁷	
749	MESSERWOLAND ⁸⁸⁸	
750	ROCKET000 ⁸⁸⁹	PD
751		
752	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁸⁹⁰	GPL
753		

867 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

868 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

869 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

870 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

871 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

872 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3ADE%3ABENUTZER%3ACARSTOR](http://de.wikibooks.org/wiki/%3ADE%3ABENUTZER%3ACARSTOR)

873 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

874 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

875 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

876 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

877 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

878 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

879 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

880 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

881 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

882 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

883 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

884 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

885 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

886 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

887 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

888 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

889 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

890 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

754	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁸⁹¹: USER:DAVID_VIGNONI⁸⁹² • derivative work: URUTSEG⁸⁹³ (TALK⁸⁹⁴) 	
755	DAVID VIGNONI ⁸⁹⁵ , traced USER:STANNERED ⁸⁹⁶	
756	MESSERWOLAND ⁸⁹⁷	
757	ROCKET000 ⁸⁹⁸	PD
758		
759	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁸⁹⁹	GPL
760		
761		GFDL
762	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁹⁰⁰: USER:DAVID_VIGNONI⁹⁰¹ • derivative work: URUTSEG⁹⁰² (TALK⁹⁰³) 	
763	DAVID VIGNONI ⁹⁰⁴ , traced USER:STANNERED ⁹⁰⁵	
764	MESSERWOLAND ⁹⁰⁶	
765	ROCKET000 ⁹⁰⁷	PD
766		
767	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁹⁰⁸	GPL
768		
769	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁹⁰⁹: USER:DAVID_VIGNONI⁹¹⁰ • derivative work: URUTSEG⁹¹¹ (TALK⁹¹²) 	
770	DAVID VIGNONI ⁹¹³ , traced USER:STANNERED ⁹¹⁴	
771	MESSERWOLAND ⁹¹⁵	

⁸⁹¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁸⁹² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

⁸⁹³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁸⁹⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

⁸⁹⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

⁸⁹⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁸⁹⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

⁸⁹⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

⁸⁹⁹ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁹⁰⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁹⁰¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

⁹⁰² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁹⁰³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

⁹⁰⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

⁹⁰⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁹⁰⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

⁹⁰⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

⁹⁰⁸ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁹⁰⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁹¹⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

⁹¹¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁹¹² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

⁹¹³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

⁹¹⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁹¹⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

772	ROCKET000 ⁹¹⁶	PD
773		
774	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁹¹⁷	GPL
775		
776		PD
777	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁹¹⁸: USER:DAVID_VIGNONI⁹¹⁹ • derivative work: URUTSEG⁹²⁰ (TALK⁹²¹) 	
778	DAVID VIGNONI ⁹²² , traced USER:STANNERED ⁹²³	
779	MESSERWOLAND ⁹²⁴	
780	ROCKET000 ⁹²⁵	PD
781		
782	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁹²⁶	GPL
783		
784	CHRIS ⁹²⁷ 志△ ⁹²⁸ 冊	GFDL
785		PD
786		cc-by-2.0
787	Wikimedia Foundation	
788	PENG ⁹²⁹ 11:07, 17 November 2007 (UTC)	GFDL
789	LUDO ⁹³⁰	GFDL
790	LUDO ⁹³¹	GFDL
791	SVG version was created by USER:GRUNT ⁹³² and cleaned up by 3247 ⁹³³ , based on the earlier PNG version, created by REIDAB ⁹³⁴ .	
792	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁹³⁵: USER:DAVID_VIGNONI⁹³⁶ • derivative work: URUTSEG⁹³⁷ (TALK⁹³⁸) 	

⁹¹⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

⁹¹⁷ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁹¹⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

⁹¹⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

⁹²⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

⁹²¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

⁹²² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

⁹²³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

⁹²⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWoland)

⁹²⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

⁹²⁶ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁹²⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ACHRKL](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Achrkl)

⁹²⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3ACHRKL](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Achrkl)

⁹²⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3APENG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3APeng)

⁹³⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ALUDO29](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ALudo29)

⁹³¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ALUDO29](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ALudo29)

⁹³² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AGRUNT](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Agrunt)

⁹³³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3A3247](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3A3247)

⁹³⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AM%3AUSER%3AREIDAB](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Am%3Auser%3AReidab)

⁹³⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

⁹³⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

⁹³⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

⁹³⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

793	DAVID VIGNONI ⁹³⁹ , traced USER:STANNERED ⁹⁴⁰	
794	MESSERWOLAND ⁹⁴¹	
795	ROCKET000 ⁹⁴²	PD
796		
797	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁹⁴³	GPL
798		
799		GFDL
800	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁹⁴⁴: USER:DAVID_VIGNONI⁹⁴⁵ • derivative work: URUTSEG⁹⁴⁶ (TALK⁹⁴⁷) 	
801	DAVID VIGNONI ⁹⁴⁸ , traced USER:STANNERED ⁹⁴⁹	
802	MESSERWOLAND ⁹⁵⁰	
803	ROCKET000 ⁹⁵¹	PD
804		
805	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁹⁵²	GPL
806		
807	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁹⁵³: USER:DAVID_VIGNONI⁹⁵⁴ • derivative work: URUTSEG⁹⁵⁵ (TALK⁹⁵⁶) 	
808	DAVID VIGNONI ⁹⁵⁷ , traced USER:STANNERED ⁹⁵⁸	
809	MESSERWOLAND ⁹⁵⁹	
810	ROCKET000 ⁹⁶⁰	PD
811		
812	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁹⁶¹	GPL
813		
814		GFDL

⁹³⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

⁹⁴⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

⁹⁴¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

⁹⁴² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

⁹⁴³ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁹⁴⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

⁹⁴⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)

⁹⁴⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

⁹⁴⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20Talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3Aurutseg)

⁹⁴⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

⁹⁴⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

⁹⁵⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

⁹⁵¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

⁹⁵² [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁹⁵³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

⁹⁵⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)

⁹⁵⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

⁹⁵⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20Talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3Aurutseg)

⁹⁵⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

⁹⁵⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

⁹⁵⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

⁹⁶⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

⁹⁶¹ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

815	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁹⁶²: USER:DAVID_VIGNONI⁹⁶³ • derivative work: URUTSEG⁹⁶⁴ (TALK⁹⁶⁵) 	
816	DAVID VIGNONI ⁹⁶⁶ , traced USER:STANNERED ⁹⁶⁷	
817	MESSERWOLAND ⁹⁶⁸	
818	ROCKET000 ⁹⁶⁹	PD
819		
820	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁹⁷⁰	GPL
821		
822	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁹⁷¹: USER:DAVID_VIGNONI⁹⁷² • derivative work: URUTSEG⁹⁷³ (TALK⁹⁷⁴) 	
823	DAVID VIGNONI ⁹⁷⁵ , traced USER:STANNERED ⁹⁷⁶	
824	MESSERWOLAND ⁹⁷⁷	
825	ROCKET000 ⁹⁷⁸	PD
826		
827	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁹⁷⁹	GPL
828		
829		GFDL
830	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁹⁸⁰: USER:DAVID_VIGNONI⁹⁸¹ • derivative work: URUTSEG⁹⁸² (TALK⁹⁸³) 	
831	DAVID VIGNONI ⁹⁸⁴ , traced USER:STANNERED ⁹⁸⁵	
832	MESSERWOLAND ⁹⁸⁶	

⁹⁶² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

⁹⁶³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

⁹⁶⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

⁹⁶⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

⁹⁶⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

⁹⁶⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Astannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

⁹⁶⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

⁹⁶⁹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

⁹⁷⁰ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁹⁷¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

⁹⁷² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

⁹⁷³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

⁹⁷⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

⁹⁷⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

⁹⁷⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Astannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

⁹⁷⁷ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

⁹⁷⁸ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

⁹⁷⁹ [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁹⁸⁰ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

⁹⁸¹ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

⁹⁸² [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

⁹⁸³ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

⁹⁸⁴ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

⁹⁸⁵ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Astannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

⁹⁸⁶ [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

833	ROCKET000 ⁹⁸⁷	PD
834		
835	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁹⁸⁸	GPL
836		
837	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁹⁸⁹: USER:DAVID_VIGNONI⁹⁹⁰ • derivative work: URUTSEG⁹⁹¹ (TALK⁹⁹²) 	
838	DAVID VIGNONI ⁹⁹³ , traced USER:STANNERED ⁹⁹⁴	
839	MESSERWOLAND ⁹⁹⁵	
840	ROCKET000 ⁹⁹⁶	PD
841		
842	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁹⁹⁷	GPL
843		
844	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁹⁹⁸: USER:DAVID_VIGNONI⁹⁹⁹ • derivative work: URUTSEG¹⁰⁰⁰ (TALK¹⁰⁰¹) 	
845	DAVID VIGNONI ¹⁰⁰² , traced USER:STANNERED ¹⁰⁰³	
846	MESSERWOLAND ¹⁰⁰⁴	
847	ROCKET000 ¹⁰⁰⁵	PD
848		
849	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁰⁰⁶	GPL
850		
851	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁰⁰⁷: USER:DAVID_VIGNONI¹⁰⁰⁸ • derivative work: URUTSEG¹⁰⁰⁹ (TALK¹⁰¹⁰) 	

987 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

988 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

989 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

990 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

991 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

992 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

993 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

994 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

995 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

996 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

997 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

998 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

999 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

1000 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

1001 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

1002 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

1003 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

1004 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

1005 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

1006 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1007 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

1008 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

1009 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

1010 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

852	DAVID VIGNONI ¹⁰¹¹ , traced USER:STANNERED ¹⁰¹²	
853	MESSERWOLAND ¹⁰¹³	
854	ROCKET000 ¹⁰¹⁴	PD
855		
856	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁰¹⁵	GPL
857		
858		GFDL
859	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁰¹⁶: USER:DAVID_VIGNONI¹⁰¹⁷ • derivative work: URUTSEG¹⁰¹⁸ (TALK¹⁰¹⁹) 	
860	DAVID VIGNONI ¹⁰²⁰ , traced USER:STANNERED ¹⁰²¹	
861	MESSERWOLAND ¹⁰²²	
862	ROCKET000 ¹⁰²³	PD
863		
864	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁰²⁴	GPL
865		
866		PD
867	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁰²⁵: USER:DAVID_VIGNONI¹⁰²⁶ • derivative work: URUTSEG¹⁰²⁷ (TALK¹⁰²⁸) 	
868	DAVID VIGNONI ¹⁰²⁹ , traced USER:STANNERED ¹⁰³⁰	
869	MESSERWOLAND ¹⁰³¹	
870	ROCKET000 ¹⁰³²	PD
871		
872	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁰³³	GPL
873		

1011[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)
1012[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)
1013[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
1014[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
1015[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
1016[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
1017[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)
1018[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
1019[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3Aurutseg)
1020[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)
1021[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)
1022[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
1023[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
1024[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
1025[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
1026[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)
1027[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
1028[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3Aurutseg)
1029[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)
1030[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)
1031[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
1032[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
1033[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

874	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁰³⁴: USER:DAVID_VIGNONI¹⁰³⁵ • derivative work: URUTSEG¹⁰³⁶ (TALK¹⁰³⁷) 	
875	DAVID VIGNONI ¹⁰³⁸ , traced USER:STANNERED ¹⁰³⁹	
876	MESSERWOLAND ¹⁰⁴⁰	
877	ROCKET000 ¹⁰⁴¹	PD
878		
879	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁰⁴²	GPL
880		
881		PD
882	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁰⁴³: USER:DAVID_VIGNONI¹⁰⁴⁴ • derivative work: URUTSEG¹⁰⁴⁵ (TALK¹⁰⁴⁶) 	
883	DAVID VIGNONI ¹⁰⁴⁷ , traced USER:STANNERED ¹⁰⁴⁸	
884	MESSERWOLAND ¹⁰⁴⁹	
885	ROCKET000 ¹⁰⁵⁰	PD
886		
887	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁰⁵¹	GPL
888		
889	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁰⁵²: USER:DAVID_VIGNONI¹⁰⁵³ • derivative work: URUTSEG¹⁰⁵⁴ (TALK¹⁰⁵⁵) 	
890	DAVID VIGNONI ¹⁰⁵⁶ , traced USER:STANNERED ¹⁰⁵⁷	
891	MESSERWOLAND ¹⁰⁵⁸	

1034 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1035 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1036 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1037 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1038 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1039 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1040 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1041 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1042 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1043 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1044 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1045 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1046 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1047 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1048 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1049 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1050 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1051 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1052 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1053 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1054 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1055 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1056 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1057 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1058 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

892	ROCKET000 ¹⁰⁵⁹	PD
893		
894	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁰⁶⁰	GPL
895		
896	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁰⁶¹: USER:DAVID_VIGNONI¹⁰⁶² • derivative work: URUTSEG¹⁰⁶³ (TALK¹⁰⁶⁴) 	
897	DAVID VIGNONI ¹⁰⁶⁵ , traced USER:STANNERED ¹⁰⁶⁶	
898	MESSERWOLAND ¹⁰⁶⁷	
899	ROCKET000 ¹⁰⁶⁸	PD
900		
901	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁰⁶⁹	GPL
902		
903	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁰⁷⁰: USER:DAVID_VIGNONI¹⁰⁷¹ • derivative work: URUTSEG¹⁰⁷² (TALK¹⁰⁷³) 	
904	DAVID VIGNONI ¹⁰⁷⁴ , traced USER:STANNERED ¹⁰⁷⁵	
905	MESSERWOLAND ¹⁰⁷⁶	
906	ROCKET000 ¹⁰⁷⁷	PD
907		
908	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁰⁷⁸	GPL
909		
910		GFDL
911	Tobias R. - Metoc	cc-by-sa-2.5

1059HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1060HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
1061HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1062HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
1063HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
1064HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
1065HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
1066HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
1067HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1068HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1069HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
1070HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1071HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
1072HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
1073HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
1074HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
1075HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
1076HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1077HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1078HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

912	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁰⁷⁹; USER:DAVID_VIGNONI¹⁰⁸⁰ • derivative work: URUTSEG¹⁰⁸¹ (TALK¹⁰⁸²) 	
913	DAVID VIGNONI ¹⁰⁸³ , traced USER:STANNERED ¹⁰⁸⁴	
914	MESSERWOLAND ¹⁰⁸⁵	
915	ROCKET000 ¹⁰⁸⁶	PD
916		
917	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁰⁸⁷	GPL
918		
919	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁰⁸⁸; USER:DAVID_VIGNONI¹⁰⁸⁹ • derivative work: URUTSEG¹⁰⁹⁰ (TALK¹⁰⁹¹) 	
920	DAVID VIGNONI ¹⁰⁹² , traced USER:STANNERED ¹⁰⁹³	
921	MESSERWOLAND ¹⁰⁹⁴	
922	ROCKET000 ¹⁰⁹⁵	PD
923		
924	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁰⁹⁶	GPL
925		
926		GFDL
927	Wikimedia.	
928	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁰⁹⁷; USER:DAVID_VIGNONI¹⁰⁹⁸ • derivative work: URUTSEG¹⁰⁹⁹ (TALK¹¹⁰⁰) 	
929	DAVID VIGNONI ¹¹⁰¹ , traced USER:STANNERED ¹¹⁰²	
930	MESSERWOLAND ¹¹⁰³	

¹⁰⁷⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

¹⁰⁸⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

¹⁰⁸¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

¹⁰⁸²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

¹⁰⁸³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

¹⁰⁸⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

¹⁰⁸⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

¹⁰⁸⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

¹⁰⁸⁷[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

¹⁰⁸⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

¹⁰⁸⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

¹⁰⁹⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

¹⁰⁹¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

¹⁰⁹²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

¹⁰⁹³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

¹⁰⁹⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

¹⁰⁹⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

¹⁰⁹⁶[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

¹⁰⁹⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

¹⁰⁹⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

¹⁰⁹⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

¹¹⁰⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

¹¹⁰¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

¹¹⁰²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

¹¹⁰³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

931	ROCKET000 ¹¹⁰⁴	PD
932		
933	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹¹⁰⁵	GPL
934		
935	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹¹⁰⁶: USER:DAVID_VIGNONI¹¹⁰⁷ • derivative work: URUTSEG¹¹⁰⁸ (TALK¹¹⁰⁹) 	
936	DAVID VIGNONI ¹¹¹⁰ , traced USER:STANNERED ¹¹¹¹	
937	MESSERWOLAND ¹¹¹²	
938	ROCKET000 ¹¹¹³	PD
939		
940	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹¹¹⁴	GPL
941		
942		PD
943	Joshua	cc-by-sa-2.0
944	Brandon Martin-Anderson	cc-by-sa-2.0
945	Wikimedia Foundation	
946	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹¹¹⁵: USER:DAVID_VIGNONI¹¹¹⁶ • derivative work: URUTSEG¹¹¹⁷ (TALK¹¹¹⁸) 	
947	DAVID VIGNONI ¹¹¹⁹ , traced USER:STANNERED ¹¹²⁰	
948	MESSERWOLAND ¹¹²¹	
949	ROCKET000 ¹¹²²	PD
950		
951	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹¹²³	GPL
952		

1104HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

1105HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

1106HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG

1107HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI

1108HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG

1109HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

1110HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI

1111HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED

1112HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND

1113HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

1114HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

1115HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG

1116HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI

1117HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG

1118HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

1119HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI

1120HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED

1121HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND

1122HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

1123HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

953	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹¹²⁴; USER:DAVID_VIGNONI¹¹²⁵ • derivative work: URUTSEG¹¹²⁶ (TALK¹¹²⁷) 	
954	DAVID VIGNONI ¹¹²⁸ , traced USER:STANNERED ¹¹²⁹	
955	MESSERWOLAND ¹¹³⁰	
956	ROCKET000 ¹¹³¹	PD
957		
958	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹¹³²	GPL
959		
960		GFDL
961	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹¹³³; USER:DAVID_VIGNONI¹¹³⁴ • derivative work: URUTSEG¹¹³⁵ (TALK¹¹³⁶) 	
962	DAVID VIGNONI ¹¹³⁷ , traced USER:STANNERED ¹¹³⁸	
963	MESSERWOLAND ¹¹³⁹	
964	ROCKET000 ¹¹⁴⁰	PD
965		
966	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹¹⁴¹	GPL
967		
968	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹¹⁴²; USER:DAVID_VIGNONI¹¹⁴³ • derivative work: URUTSEG¹¹⁴⁴ (TALK¹¹⁴⁵) 	
969	DAVID VIGNONI ¹¹⁴⁶ , traced USER:STANNERED ¹¹⁴⁷	
970	MESSERWOLAND ¹¹⁴⁸	

¹¹²⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

¹¹²⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

¹¹²⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

¹¹²⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

¹¹²⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

¹¹²⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

¹¹³⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

¹¹³¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

¹¹³²[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

¹¹³³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

¹¹³⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

¹¹³⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

¹¹³⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

¹¹³⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

¹¹³⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

¹¹³⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

¹¹⁴⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

¹¹⁴¹[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

¹¹⁴²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

¹¹⁴³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

¹¹⁴⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

¹¹⁴⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

¹¹⁴⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

¹¹⁴⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

¹¹⁴⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

971	ROCKET000 ¹¹⁴⁹	PD
972		
973	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹¹⁵⁰	GPL
974		
975	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹¹⁵¹: USER:DAVID_VIGNONI¹¹⁵² • derivative work: URUTSEG¹¹⁵³ (TALK¹¹⁵⁴) 	
976	DAVID VIGNONI ¹¹⁵⁵ , traced USER:STANNERED ¹¹⁵⁶	
977	MESSERWOLAND ¹¹⁵⁷	
978	ROCKET000 ¹¹⁵⁸	PD
979		
980	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹¹⁵⁹	GPL
981		
982		PD
983	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹¹⁶⁰: USER:DAVID_VIGNONI¹¹⁶¹ • derivative work: URUTSEG¹¹⁶² (TALK¹¹⁶³) 	
984	DAVID VIGNONI ¹¹⁶⁴ , traced USER:STANNERED ¹¹⁶⁵	
985	MESSERWOLAND ¹¹⁶⁶	
986	ROCKET000 ¹¹⁶⁷	PD
987		
988	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹¹⁶⁸	GPL
989		
990	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹¹⁶⁹: USER:DAVID_VIGNONI¹¹⁷⁰ • derivative work: URUTSEG¹¹⁷¹ (TALK¹¹⁷²) 	

1149HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

1150HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

1151HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG

1152HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI

1153HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG

1154HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

1155HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI

1156HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED

1157HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND

1158HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

1159HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

1160HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG

1161HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI

1162HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG

1163HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

1164HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI

1165HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED

1166HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND

1167HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

1168HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

1169HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG

1170HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI

1171HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG

1172HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

991	DAVID VIGNONI ¹¹⁷³ , traced USER:STANNERED ¹¹⁷⁴	
992	MESSERWOLAND ¹¹⁷⁵	
993	ROCKET000 ¹¹⁷⁶	PD
994		
995	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹¹⁷⁷	GPL
996		
997		GFDL
998	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹¹⁷⁸: USER:DAVID_VIGNONI¹¹⁷⁹ • derivative work: URUTSEG¹¹⁸⁰ (TALK¹¹⁸¹) 	
999	DAVID VIGNONI ¹¹⁸² , traced USER:STANNERED ¹¹⁸³	
1000	MESSERWOLAND ¹¹⁸⁴	
1001	ROCKET000 ¹¹⁸⁵	PD
1002		
1003	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹¹⁸⁶	GPL
1004		
1005		PD
1006	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹¹⁸⁷: USER:DAVID_VIGNONI¹¹⁸⁸ • derivative work: URUTSEG¹¹⁸⁹ (TALK¹¹⁹⁰) 	
1007	DAVID VIGNONI ¹¹⁹¹ , traced USER:STANNERED ¹¹⁹²	
1008	MESSERWOLAND ¹¹⁹³	
1009	ROCKET000 ¹¹⁹⁴	PD
1010		
1011	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹¹⁹⁵	GPL
1012		
1013		PD

1173[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

1174[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

1175[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

1176[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

1177[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1178[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

1179[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)

1180[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

1181[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20Talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3Aurutseg)

1182[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

1183[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

1184[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

1185[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

1186[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1187[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

1188[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)

1189[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

1190[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20Talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3Aurutseg)

1191[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

1192[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

1193[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

1194[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

1195[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1014	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹¹⁹⁶: USER:DAVID_VIGNONI¹¹⁹⁷ • derivative work: URUTSEG¹¹⁹⁸ (TALK¹¹⁹⁹) 	
1015	DAVID VIGNONI ¹²⁰⁰ , traced USER:STANNERED ¹²⁰¹	
1016	MESSERWOLAND ¹²⁰²	
1017	ROCKET000 ¹²⁰³	PD
1018		
1019	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹²⁰⁴	GPL
1020		
1021	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹²⁰⁵: USER:DAVID_VIGNONI¹²⁰⁶ • derivative work: URUTSEG¹²⁰⁷ (TALK¹²⁰⁸) 	
1022	DAVID VIGNONI ¹²⁰⁹ , traced USER:STANNERED ¹²¹⁰	
1023	MESSERWOLAND ¹²¹¹	
1024	ROCKET000 ¹²¹²	PD
1025		
1026	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹²¹³	GPL
1027		
1028		PD
1029	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹²¹⁴: USER:DAVID_VIGNONI¹²¹⁵ • derivative work: URUTSEG¹²¹⁶ (TALK¹²¹⁷) 	
1030	DAVID VIGNONI ¹²¹⁸ , traced USER:STANNERED ¹²¹⁹	
1031	MESSERWOLAND ¹²²⁰	

1196[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
1197[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
1198[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
1199[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
1200[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
1201[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
1202[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
1203[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
1204[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
1205[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
1206[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
1207[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
1208[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
1209[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
1210[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
1211[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
1212[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
1213[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
1214[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
1215[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
1216[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
1217[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
1218[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
1219[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
1220[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1032	ROCKET000 ¹²²¹	PD
1033		
1034	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹²²²	GPL
1035		
1036	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹²²³; USER:DAVID_VIGNONI¹²²⁴ • derivative work: URUTSEG¹²²⁵ (TALK¹²²⁶) 	
1037	DAVID VIGNONI ¹²²⁷ , traced USER:STANNERED ¹²²⁸	
1038	MESSERWOLAND ¹²²⁹	
1039	ROCKET000 ¹²³⁰	PD
1040		
1041	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹²³¹	GPL
1042		
1043		GFDL
1044	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹²³²; USER:DAVID_VIGNONI¹²³³ • derivative work: URUTSEG¹²³⁴ (TALK¹²³⁵) 	
1045	DAVID VIGNONI ¹²³⁶ , traced USER:STANNERED ¹²³⁷	
1046	MESSERWOLAND ¹²³⁸	
1047	ROCKET000 ¹²³⁹	PD
1048		
1049	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹²⁴⁰	GPL
1050		
1051		GFDL
1052		PD

1221HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1222HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
1223HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1224HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI VIGNONI
1225HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
1226HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
1227HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI VIGNONI
1228HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
1229HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1230HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1231HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
1232HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1233HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI VIGNONI
1234HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
1235HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
1236HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI VIGNONI
1237HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
1238HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1239HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1240HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

1053	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹²⁴¹: USER:DAVID_VIGNONI¹²⁴² • derivative work: URUTSEG¹²⁴³ (TALK¹²⁴⁴) 	
1054	DAVID VIGNONI ¹²⁴⁵ , traced USER:STANNERED ¹²⁴⁶	
1055	MESSERWOLAND ¹²⁴⁷	
1056	ROCKET000 ¹²⁴⁸	PD
1057		
1058	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹²⁴⁹	GPL
1059		
1060		GFDL
1061	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹²⁵⁰: USER:DAVID_VIGNONI¹²⁵¹ • derivative work: URUTSEG¹²⁵² (TALK¹²⁵³) 	
1062	DAVID VIGNONI ¹²⁵⁴ , traced USER:STANNERED ¹²⁵⁵	
1063	MESSERWOLAND ¹²⁵⁶	
1064	ROCKET000 ¹²⁵⁷	PD
1065		
1066	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹²⁵⁸	GPL
1067		
1068		GFDL
1069	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹²⁵⁹: USER:DAVID_VIGNONI¹²⁶⁰ • derivative work: URUTSEG¹²⁶¹ (TALK¹²⁶²) 	
1070	DAVID VIGNONI ¹²⁶³ , traced USER:STANNERED ¹²⁶⁴	
1071	MESSERWOLAND ¹²⁶⁵	

1241[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1242[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1243[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1244[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1245[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1246[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1247[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1248[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1249[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1250[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1251[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1252[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1253[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1254[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1255[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1256[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1257[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1258[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1259[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1260[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1261[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1262[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1263[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1264[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1265[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1072	ROCKET000 ¹²⁶⁶	PD
1073		
1074	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹²⁶⁷	GPL
1075		
1076	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹²⁶⁸; USER:DAVID_VIGNONI¹²⁶⁹ • derivative work: URUTSEG¹²⁷⁰ (TALK¹²⁷¹) 	
1077	DAVID VIGNONI ¹²⁷² , traced USER:STANNERED ¹²⁷³	
1078	MESSERWOLAND ¹²⁷⁴	
1079	ROCKET000 ¹²⁷⁵	PD
1080		
1081	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹²⁷⁶	GPL
1082		
1083		GFDL
1084		GFDL
1085	OLIVER MERKEL ¹²⁷⁷ , Merkel.Oliver@web.de	GFDL
1086	OLIVER MERKEL ¹²⁷⁸ , Merkel.Oliver@web.de	GFDL
1087	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹²⁷⁹; USER:DAVID_VIGNONI¹²⁸⁰ • derivative work: URUTSEG¹²⁸¹ (TALK¹²⁸²) 	
1088	DAVID VIGNONI ¹²⁸³ , traced USER:STANNERED ¹²⁸⁴	
1089	MESSERWOLAND ¹²⁸⁵	
1090	ROCKET000 ¹²⁸⁶	PD
1091		
1092	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹²⁸⁷	GPL
1093		

¹²⁶⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

¹²⁶⁷[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

¹²⁶⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

¹²⁶⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

¹²⁷⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

¹²⁷¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3Aurutseg)

¹²⁷²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

¹²⁷³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

¹²⁷⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

¹²⁷⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

¹²⁷⁶[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

¹²⁷⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMERKEL](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMerkel)

¹²⁷⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMERKEL](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMerkel)

¹²⁷⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

¹²⁸⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

¹²⁸¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

¹²⁸²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3Aurutseg)

¹²⁸³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

¹²⁸⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

¹²⁸⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

¹²⁸⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

¹²⁸⁷[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1094	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹²⁸⁸: USER:DAVID_VIGNONI¹²⁸⁹ • derivative work: URUTSEG¹²⁹⁰ (TALK¹²⁹¹) 	
1095	DAVID VIGNONI ¹²⁹² , traced USER:STANNERED ¹²⁹³	
1096	MESSERWOLAND ¹²⁹⁴	
1097	ROCKET000 ¹²⁹⁵	PD
1098		
1099	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹²⁹⁶	GPL
1100		
1101		GFDL
1102	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹²⁹⁷: USER:DAVID_VIGNONI¹²⁹⁸ • derivative work: URUTSEG¹²⁹⁹ (TALK¹³⁰⁰) 	
1103	DAVID VIGNONI ¹³⁰¹ , traced USER:STANNERED ¹³⁰²	
1104	MESSERWOLAND ¹³⁰³	
1105	ROCKET000 ¹³⁰⁴	PD
1106		
1107	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹³⁰⁵	GPL
1108		
1109	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹³⁰⁶: USER:DAVID_VIGNONI¹³⁰⁷ • derivative work: URUTSEG¹³⁰⁸ (TALK¹³⁰⁹) 	
1110	DAVID VIGNONI ¹³¹⁰ , traced USER:STANNERED ¹³¹¹	
1111	MESSERWOLAND ¹³¹²	

1288[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1289[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1290[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1291[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1292[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1293[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1294[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1295[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1296[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1297[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1298[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1299[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1300[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1301[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1302[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1303[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1304[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1305[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1306[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1307[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1308[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1309[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1310[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1311[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1312[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1112	ROCKET000 ¹³¹³	PD
1113		
1114	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹³¹⁴	GPL
1115		
1116	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹³¹⁵; USER:DAVID_VIGNONI¹³¹⁶ • derivative work: URUTSEG¹³¹⁷ (TALK¹³¹⁸) 	
1117	DAVID VIGNONI ¹³¹⁹ , traced USER:STANNERED ¹³²⁰	
1118	MESSERWOLAND ¹³²¹	
1119	ROCKET000 ¹³²²	PD
1120		
1121	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹³²³	GPL
1122		
1123		GFDL
1124	RAINER Z ¹³²⁴ ... ¹³²⁵	GFDL
1125	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹³²⁶; USER:DAVID_VIGNONI¹³²⁷ • derivative work: URUTSEG¹³²⁸ (TALK¹³²⁹) 	
1126	DAVID VIGNONI ¹³³⁰ , traced USER:STANNERED ¹³³¹	
1127	MESSERWOLAND ¹³³²	
1128	ROCKET000 ¹³³³	PD
1129		
1130	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹³³⁴	GPL
1131		
1132		PD

¹³¹³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

¹³¹⁴[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

¹³¹⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

¹³¹⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

¹³¹⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

¹³¹⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

¹³¹⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

¹³²⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

¹³²¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Amesserwoland)

¹³²²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

¹³²³[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

¹³²⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ARAIN ER%20ZENZ](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARainer%20Zenz)

¹³²⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3ARAIN ER%20ZENZ](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3ARainer%20Zenz)

¹³²⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

¹³²⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

¹³²⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

¹³²⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

¹³³⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

¹³³¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

¹³³²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Amesserwoland)

¹³³³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

¹³³⁴[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1133	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹³³⁵: USER:DAVID_VIGNONI¹³³⁶ • derivative work: URUTSEG¹³³⁷ (TALK¹³³⁸) 	
1134	DAVID VIGNONI ¹³³⁹ , traced USER:STANNERED ¹³⁴⁰	
1135	MESSERWOLAND ¹³⁴¹	
1136	ROCKET000 ¹³⁴²	PD
1137		
1138	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹³⁴³	GPL
1139		
1140	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹³⁴⁴: USER:DAVID_VIGNONI¹³⁴⁵ • derivative work: URUTSEG¹³⁴⁶ (TALK¹³⁴⁷) 	
1141	DAVID VIGNONI ¹³⁴⁸ , traced USER:STANNERED ¹³⁴⁹	
1142	MESSERWOLAND ¹³⁵⁰	
1143	ROCKET000 ¹³⁵¹	PD
1144		
1145	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹³⁵²	GPL
1146		
1147	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹³⁵³: USER:DAVID_VIGNONI¹³⁵⁴ • derivative work: URUTSEG¹³⁵⁵ (TALK¹³⁵⁶) 	
1148	DAVID VIGNONI ¹³⁵⁷ , traced USER:STANNERED ¹³⁵⁸	
1149	MESSERWOLAND ¹³⁵⁹	
1150	ROCKET000 ¹³⁶⁰	PD

1335HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1336HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
1337HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
1338HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
1339HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
1340HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
1341HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1342HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1343HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
1344HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1345HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
1346HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
1347HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
1348HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
1349HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
1350HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1351HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1352HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
1353HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1354HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
1355HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
1356HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
1357HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
1358HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
1359HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1360HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

1151		
1152	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹³⁶¹	GPL
1153		
1154	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹³⁶²; USER:DAVID_VIGNONI¹³⁶³ • derivative work: URUTSEG¹³⁶⁴ (TALK¹³⁶⁵) 	
1155	DAVID VIGNONI ¹³⁶⁶ , traced USER:STANNERED ¹³⁶⁷	
1156	MESSERWOLAND ¹³⁶⁸	
1157	ROCKET000 ¹³⁶⁹	PD
1158		
1159	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹³⁷⁰	GPL
1160		
1161	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹³⁷¹; USER:DAVID_VIGNONI¹³⁷² • derivative work: URUTSEG¹³⁷³ (TALK¹³⁷⁴) 	
1162	DAVID VIGNONI ¹³⁷⁵ , traced USER:STANNERED ¹³⁷⁶	
1163	MESSERWOLAND ¹³⁷⁷	
1164	ROCKET000 ¹³⁷⁸	PD
1165		
1166	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹³⁷⁹	GPL
1167		
1168		
1169	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹³⁸⁰; USER:DAVID_VIGNONI¹³⁸¹ • derivative work: URUTSEG¹³⁸² (TALK¹³⁸³) 	

¹³⁶¹[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

¹³⁶²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

¹³⁶³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

¹³⁶⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

¹³⁶⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

¹³⁶⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

¹³⁶⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

¹³⁶⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

¹³⁶⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

¹³⁷⁰[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

¹³⁷¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

¹³⁷²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

¹³⁷³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

¹³⁷⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

¹³⁷⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

¹³⁷⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

¹³⁷⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

¹³⁷⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

¹³⁷⁹[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

¹³⁸⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

¹³⁸¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

¹³⁸²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

¹³⁸³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

1170	DAVID VIGNONI ¹³⁸⁴ , traced USER:STANNERED ¹³⁸⁵	
1171	MESSERWOLAND ¹³⁸⁶	
1172	ROCKET000 ¹³⁸⁷	PD
1173		
1174	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹³⁸⁸	GPL
1175		
1176	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹³⁸⁹: USER:DAVID_VIGNONI¹³⁹⁰ • derivative work: URUTSEG¹³⁹¹ (TALK¹³⁹²) 	
1177	DAVID VIGNONI ¹³⁹³ , traced USER:STANNERED ¹³⁹⁴	
1178	MESSERWOLAND ¹³⁹⁵	
1179	ROCKET000 ¹³⁹⁶	PD
1180		
1181	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹³⁹⁷	GPL
1182		
1183	BADSEED ¹³⁹⁸	GFDL
1184		PD
1185	Wikimedia Foundation	
1186	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹³⁹⁹: USER:DAVID_VIGNONI¹⁴⁰⁰ • derivative work: URUTSEG¹⁴⁰¹ (TALK¹⁴⁰²) 	
1187	DAVID VIGNONI ¹⁴⁰³ , traced USER:STANNERED ¹⁴⁰⁴	
1188	MESSERWOLAND ¹⁴⁰⁵	
1189	ROCKET000 ¹⁴⁰⁶	PD
1190		
1191	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁴⁰⁷	GPL
1192		

1384[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

1385[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1386[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1387[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1388[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1389[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1390[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

1391[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1392[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1393[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

1394[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1395[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1396[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1397[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1398[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ABADSEED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ABADSEED)

1399[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1400[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

1401[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1402[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1403[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

1404[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1405[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1406[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1407[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1193		GFDL
1194		PD
1195	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁴⁰⁸; USER:DAVID_VIGNONI¹⁴⁰⁹ • derivative work: URUTSEG¹⁴¹⁰ (TALK¹⁴¹¹) 	
1196	DAVID VIGNONI ¹⁴¹² , traced USER:STANNERED ¹⁴¹³	
1197	MESSERWOLAND ¹⁴¹⁴	
1198	ROCKET000 ¹⁴¹⁵	PD
1199		
1200	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁴¹⁶	GPL
1201		
1202	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁴¹⁷; USER:DAVID_VIGNONI¹⁴¹⁸ • derivative work: URUTSEG¹⁴¹⁹ (TALK¹⁴²⁰) 	
1203	DAVID VIGNONI ¹⁴²¹ , traced USER:STANNERED ¹⁴²²	
1204	MESSERWOLAND ¹⁴²³	
1205	ROCKET000 ¹⁴²⁴	PD
1206		
1207	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁴²⁵	GPL
1208		
1209		GFDL
1210	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁴²⁶; USER:DAVID_VIGNONI¹⁴²⁷ • derivative work: URUTSEG¹⁴²⁸ (TALK¹⁴²⁹) 	
1211	DAVID VIGNONI ¹⁴³⁰ , traced USER:STANNERED ¹⁴³¹	

1408 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1409 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1410 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1411 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1412 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1413 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1414 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1415 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1416 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1417 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1418 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1419 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1420 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1421 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1422 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1423 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1424 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1425 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1426 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1427 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1428 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1429 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1430 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1431 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1212	MESSERWOLAND ¹⁴³²	
1213	ROCKET000 ¹⁴³³	PD
1214		
1215	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁴³⁴	GPL
1216		
1217	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁴³⁵: USER:DAVID_VIGNONI¹⁴³⁶ • derivative work: URUTSEG¹⁴³⁷ (TALK¹⁴³⁸) 	
1218	DAVID VIGNONI ¹⁴³⁹ , traced USER:STANNERED ¹⁴⁴⁰	
1219	MESSERWOLAND ¹⁴⁴¹	
1220	ROCKET000 ¹⁴⁴²	PD
1221		
1222	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁴⁴³	GPL
1223		
1224		PD
1225	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁴⁴⁴: USER:DAVID_VIGNONI¹⁴⁴⁵ • derivative work: URUTSEG¹⁴⁴⁶ (TALK¹⁴⁴⁷) 	
1226	DAVID VIGNONI ¹⁴⁴⁸ , traced USER:STANNERED ¹⁴⁴⁹	
1227	MESSERWOLAND ¹⁴⁵⁰	
1228	ROCKET000 ¹⁴⁵¹	PD
1229		
1230	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁴⁵²	GPL
1231		

1432HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1433HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1434HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
1435HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1436HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI
1437HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
1438HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
1439HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI
1440HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
1441HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1442HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1443HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
1444HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1445HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI
1446HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
1447HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
1448HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI
1449HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
1450HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1451HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1452HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

1232	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁴⁵³: USER:DAVID_VIGNONI¹⁴⁵⁴ • derivative work: URUTSEG¹⁴⁵⁵ (TALK¹⁴⁵⁶) 	
1233	DAVID VIGNONI ¹⁴⁵⁷ , traced USER:STANNERED ¹⁴⁵⁸	
1234	MESSERWOLAND ¹⁴⁵⁹	
1235	ROCKET000 ¹⁴⁶⁰	PD
1236		
1237	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁴⁶¹	GPL
1238		
1239	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁴⁶²: USER:DAVID_VIGNONI¹⁴⁶³ • derivative work: URUTSEG¹⁴⁶⁴ (TALK¹⁴⁶⁵) 	
1240	DAVID VIGNONI ¹⁴⁶⁶ , traced USER:STANNERED ¹⁴⁶⁷	
1241	MESSERWOLAND ¹⁴⁶⁸	
1242	ROCKET000 ¹⁴⁶⁹	PD
1243		
1244	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁴⁷⁰	GPL
1245		
1246		GFDL
1247	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁴⁷¹: USER:DAVID_VIGNONI¹⁴⁷² • derivative work: URUTSEG¹⁴⁷³ (TALK¹⁴⁷⁴) 	
1248	DAVID VIGNONI ¹⁴⁷⁵ , traced USER:STANNERED ¹⁴⁷⁶	
1249	MESSERWOLAND ¹⁴⁷⁷	

1453[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1454[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1455[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1456[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1457[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1458[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1459[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1460[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1461[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1462[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1463[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1464[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1465[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1466[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1467[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1468[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1469[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1470[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1471[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1472[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1473[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1474[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1475[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1476[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1477[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1250	ROCKET000 ¹⁴⁷⁸	PD
1251		
1252	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁴⁷⁹	GPL
1253		
1254		GFDL
1255	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁴⁸⁰: USER:DAVID_VIGNONI¹⁴⁸¹ • derivative work: URUTSEG¹⁴⁸² (TALK¹⁴⁸³) 	
1256	DAVID VIGNONI ¹⁴⁸⁴ , traced USER:STANNERED ¹⁴⁸⁵	
1257	MESSERWOLAND ¹⁴⁸⁶	
1258	ROCKET000 ¹⁴⁸⁷	PD
1259		
1260	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁴⁸⁸	GPL
1261		
1262	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁴⁸⁹: USER:DAVID_VIGNONI¹⁴⁹⁰ • derivative work: URUTSEG¹⁴⁹¹ (TALK¹⁴⁹²) 	
1263	DAVID VIGNONI ¹⁴⁹³ , traced USER:STANNERED ¹⁴⁹⁴	
1264	MESSERWOLAND ¹⁴⁹⁵	
1265	ROCKET000 ¹⁴⁹⁶	PD
1266		
1267	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁴⁹⁷	GPL
1268		
1269		PD

1478HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1479HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
1480HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1481HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
1482HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
1483HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
1484HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
1485HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
1486HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1487HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1488HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
1489HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1490HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
1491HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
1492HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
1493HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
1494HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
1495HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1496HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1497HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

1270	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁴⁹⁸; USER:DAVID_VIGNONI¹⁴⁹⁹ • derivative work: URUTSEG¹⁵⁰⁰ (TALK¹⁵⁰¹) 	
1271	DAVID VIGNONI ¹⁵⁰² , traced USER:STANNERED ¹⁵⁰³	
1272	MESSERWOLAND ¹⁵⁰⁴	
1273	ROCKET000 ¹⁵⁰⁵	PD
1274		
1275	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁵⁰⁶	GPL
1276		
1277	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁵⁰⁷; USER:DAVID_VIGNONI¹⁵⁰⁸ • derivative work: URUTSEG¹⁵⁰⁹ (TALK¹⁵¹⁰) 	
1278	DAVID VIGNONI ¹⁵¹¹ , traced USER:STANNERED ¹⁵¹²	
1279	MESSERWOLAND ¹⁵¹³	
1280	ROCKET000 ¹⁵¹⁴	PD
1281		
1282	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁵¹⁵	GPL
1283		
1284		GFDL
1285	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁵¹⁶; USER:DAVID_VIGNONI¹⁵¹⁷ • derivative work: URUTSEG¹⁵¹⁸ (TALK¹⁵¹⁹) 	
1286	DAVID VIGNONI ¹⁵²⁰ , traced USER:STANNERED ¹⁵²¹	
1287	MESSERWOLAND ¹⁵²²	

1498[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1499[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1500[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1501[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1502[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1503[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1504[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1505[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1506[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1507[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1508[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1509[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1510[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1511[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1512[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1513[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1514[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1515[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1516[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1517[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1518[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1519[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1520[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1521[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1522[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1288	ROCKET000 ¹⁵²³	PD
1289		
1290	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁵²⁴	GPL
1291		
1292	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁵²⁵: USER:DAVID_VIGNONI¹⁵²⁶ • derivative work: URUTSEG¹⁵²⁷ (TALK¹⁵²⁸) 	
1293	DAVID VIGNONI ¹⁵²⁹ , traced USER:STANNERED ¹⁵³⁰	
1294	MESSERWOLAND ¹⁵³¹	
1295	ROCKET000 ¹⁵³²	PD
1296		
1297	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁵³³	GPL
1298		
1299		GFDL
1300	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁵³⁴: USER:DAVID_VIGNONI¹⁵³⁵ • derivative work: URUTSEG¹⁵³⁶ (TALK¹⁵³⁷) 	
1301	DAVID VIGNONI ¹⁵³⁸ , traced USER:STANNERED ¹⁵³⁹	
1302	MESSERWOLAND ¹⁵⁴⁰	
1303	ROCKET000 ¹⁵⁴¹	PD
1304		
1305	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁵⁴²	GPL
1306		
1307	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁵⁴³: USER:DAVID_VIGNONI¹⁵⁴⁴ • derivative work: URUTSEG¹⁵⁴⁵ (TALK¹⁵⁴⁶) 	

1523[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

1524[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1525[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

1526[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

1527[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

1528[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

1529[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

1530[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

1531[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

1532[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

1533[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1534[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

1535[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

1536[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

1537[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

1538[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

1539[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

1540[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

1541[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

1542[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1543[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

1544[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

1545[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

1546[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

1308	DAVID VIGNONI ¹⁵⁴⁷ , traced USER:STANNERED ¹⁵⁴⁸	
1309	MESSERWOLAND ¹⁵⁴⁹	
1310	ROCKET000 ¹⁵⁵⁰	PD
1311		
1312	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁵⁵¹	GPL
1313		
1314		PD
1315	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁵⁵²: USER:DAVID_VIGNONI¹⁵⁵³ • derivative work: URUTSEG¹⁵⁵⁴ (TALK¹⁵⁵⁵) 	
1316	DAVID VIGNONI ¹⁵⁵⁶ , traced USER:STANNERED ¹⁵⁵⁷	
1317	MESSERWOLAND ¹⁵⁵⁸	
1318	ROCKET000 ¹⁵⁵⁹	PD
1319		
1320	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁵⁶⁰	GPL
1321		
1322		GFDL
1323	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁵⁶¹: USER:DAVID_VIGNONI¹⁵⁶² • derivative work: URUTSEG¹⁵⁶³ (TALK¹⁵⁶⁴) 	
1324	DAVID VIGNONI ¹⁵⁶⁵ , traced USER:STANNERED ¹⁵⁶⁶	
1325	MESSERWOLAND ¹⁵⁶⁷	
1326	ROCKET000 ¹⁵⁶⁸	PD
1327		
1328	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁵⁶⁹	GPL
1329		
1330	Alexander Talos ATAT ¹⁵⁷⁰	GFDL

1547[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

1548[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1549[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1550[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1551[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1552[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1553[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

1554[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1555[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1556[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

1557[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1558[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1559[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1560[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1561[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1562[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

1563[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1564[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1565[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

1566[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1567[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1568[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1569[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1570[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AATAT](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AATAT)

1331	Alexander Talos ATAT ¹⁵⁷¹	GFDL
1332	Alexander Talos ATAT ¹⁵⁷²	GFDL
1333	THE PEOPLE FROM THE TANGO! PROJECT ¹⁵⁷³	
1334		GFDL
1335	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁵⁷⁴: USER:DAVID_VIGNONI¹⁵⁷⁵ • derivative work: URUTSEG¹⁵⁷⁶ (TALK¹⁵⁷⁷) 	
1336	DAVID VIGNONI ¹⁵⁷⁸ , traced USER:STANNERED ¹⁵⁷⁹	
1337	MESSERWOLAND ¹⁵⁸⁰	
1338	ROCKET000 ¹⁵⁸¹	PD
1339		
1340	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁵⁸²	GPL
1341		
1342		PD
1343	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁵⁸³: USER:DAVID_VIGNONI¹⁵⁸⁴ • derivative work: URUTSEG¹⁵⁸⁵ (TALK¹⁵⁸⁶) 	
1344	DAVID VIGNONI ¹⁵⁸⁷ , traced USER:STANNERED ¹⁵⁸⁸	
1345	MESSERWOLAND ¹⁵⁸⁹	
1346	ROCKET000 ¹⁵⁹⁰	PD
1347		
1348	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁵⁹¹	GPL
1349		

1571[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AATAT](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AATAT)
1572[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AATAT](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AATAT)
1573[HTTP://TANGO.FREEDESKTOP.ORG/THE_PEOPLE](http://tango.freedesktop.org/the_people)
1574[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
1575[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)
1576[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
1577[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
1578[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI)
1579[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
1580[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
1581[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
1582[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
1583[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
1584[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)
1585[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
1586[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
1587[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI)
1588[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
1589[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
1590[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
1591[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1350	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁵⁹²: USER:DAVID_VIGNONI¹⁵⁹³ • derivative work: URUTSEG¹⁵⁹⁴ (TALK¹⁵⁹⁵) 	
1351	DAVID VIGNONI ¹⁵⁹⁶ , traced USER:STANNERED ¹⁵⁹⁷	
1352	MESSERWOLAND ¹⁵⁹⁸	
1353	ROCKET000 ¹⁵⁹⁹	PD
1354		
1355	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁶⁰⁰	GPL
1356		
1357		PD
1358	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁶⁰¹: USER:DAVID_VIGNONI¹⁶⁰² • derivative work: URUTSEG¹⁶⁰³ (TALK¹⁶⁰⁴) 	
1359	DAVID VIGNONI ¹⁶⁰⁵ , traced USER:STANNERED ¹⁶⁰⁶	
1360	MESSERWOLAND ¹⁶⁰⁷	
1361	ROCKET000 ¹⁶⁰⁸	PD
1362		
1363	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁶⁰⁹	GPL
1364		
1365	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁶¹⁰: USER:DAVID_VIGNONI¹⁶¹¹ • derivative work: URUTSEG¹⁶¹² (TALK¹⁶¹³) 	
1366	DAVID VIGNONI ¹⁶¹⁴ , traced USER:STANNERED ¹⁶¹⁵	
1367	MESSERWOLAND ¹⁶¹⁶	

1592 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1593 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1594 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1595 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1596 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1597 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1598 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1599 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1600 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1601 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1602 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1603 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1604 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1605 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1606 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1607 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1608 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1609 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1610 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1611 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1612 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1613 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1614 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1615 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1616 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1368	ROCKET000 ¹⁶¹⁷	PD
1369		
1370	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁶¹⁸	GPL
1371		
1372		GFDL
1373	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁶¹⁹: USER:DAVID_VIGNONI¹⁶²⁰ • derivative work: URUTSEG¹⁶²¹ (TALK¹⁶²²) 	
1374	DAVID VIGNONI ¹⁶²³ , traced USER:STANNERED ¹⁶²⁴	
1375	MESSERWOLAND ¹⁶²⁵	
1376	ROCKET000 ¹⁶²⁶	PD
1377		
1378	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁶²⁷	GPL
1379		
1380	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁶²⁸: USER:DAVID_VIGNONI¹⁶²⁹ • derivative work: URUTSEG¹⁶³⁰ (TALK¹⁶³¹) 	
1381	DAVID VIGNONI ¹⁶³² , traced USER:STANNERED ¹⁶³³	
1382	MESSERWOLAND ¹⁶³⁴	
1383	ROCKET000 ¹⁶³⁵	PD
1384		
1385	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁶³⁶	GPL
1386		
1387		PD

1617HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1618HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
1619HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1620HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
1621HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
1622HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
1623HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
1624HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
1625HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1626HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1627HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
1628HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1629HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
1630HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
1631HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
1632HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
1633HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
1634HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1635HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1636HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

1388	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁶³⁷: USER:DAVID_VIGNONI¹⁶³⁸ • derivative work: URUTSEG¹⁶³⁹ (TALK¹⁶⁴⁰) 	
1389	DAVID VIGNONI ¹⁶⁴¹ , traced USER:STANNERED ¹⁶⁴²	
1390	MESSERWOLAND ¹⁶⁴³	
1391	ROCKET000 ¹⁶⁴⁴	PD
1392		
1393	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁶⁴⁵	GPL
1394		
1395	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁶⁴⁶: USER:DAVID_VIGNONI¹⁶⁴⁷ • derivative work: URUTSEG¹⁶⁴⁸ (TALK¹⁶⁴⁹) 	
1396	DAVID VIGNONI ¹⁶⁵⁰ , traced USER:STANNERED ¹⁶⁵¹	
1397	MESSERWOLAND ¹⁶⁵²	
1398	ROCKET000 ¹⁶⁵³	PD
1399		
1400	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁶⁵⁴	GPL
1401		
1402		GFDL
1403	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁶⁵⁵: USER:DAVID_VIGNONI¹⁶⁵⁶ • derivative work: URUTSEG¹⁶⁵⁷ (TALK¹⁶⁵⁸) 	
1404	DAVID VIGNONI ¹⁶⁵⁹ , traced USER:STANNERED ¹⁶⁶⁰	
1405	MESSERWOLAND ¹⁶⁶¹	

1637[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
1638[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
1639[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
1640[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
1641[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
1642[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
1643[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
1644[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
1645[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
1646[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
1647[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
1648[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
1649[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
1650[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
1651[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
1652[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
1653[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
1654[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
1655[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
1656[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
1657[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
1658[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
1659[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
1660[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
1661[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1406	ROCKET000 ¹⁶⁶²	PD
1407		
1408	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁶⁶³	GPL
1409		
1410	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁶⁶⁴: USER:DAVID_VIGNONI¹⁶⁶⁵ • derivative work: URUTSEG¹⁶⁶⁶ (TALK¹⁶⁶⁷) 	
1411	DAVID VIGNONI ¹⁶⁶⁸ , traced USER:STANNERED ¹⁶⁶⁹	
1412	MESSERWOLAND ¹⁶⁷⁰	
1413	ROCKET000 ¹⁶⁷¹	PD
1414		
1415	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁶⁷²	GPL
1416		
1417		GFDL
1418	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁶⁷³: USER:DAVID_VIGNONI¹⁶⁷⁴ • derivative work: URUTSEG¹⁶⁷⁵ (TALK¹⁶⁷⁶) 	
1419	DAVID VIGNONI ¹⁶⁷⁷ , traced USER:STANNERED ¹⁶⁷⁸	
1420	MESSERWOLAND ¹⁶⁷⁹	
1421	ROCKET000 ¹⁶⁸⁰	PD
1422		
1423	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁶⁸¹	GPL
1424		
1425	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁶⁸²: USER:DAVID_VIGNONI¹⁶⁸³ • derivative work: URUTSEG¹⁶⁸⁴ (TALK¹⁶⁸⁵) 	

1662[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
1663[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
1664[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3Anuvola_apps_kdict.png)
1665[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
1666\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg\)
1667\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg\)
1668\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
1669\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered\\)
1670\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland\\)
1671\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000\\)
1672\\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\]\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\)
1673\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3Anuvola_apps_kdict.png\\)
1674\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
1675\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg\\\)
1676\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg\\\)
1677\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
1678\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered\\\\)
1679\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland\\\\)
1680\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000\\\\)
1681\\\\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\\\]\\\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\\\)
1682\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3Anuvola_apps_kdict.png\\\\)
1683\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
1684\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg\\\\\)
1685\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg\\\\\)\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni\\\\)\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni\\\)\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni\\)\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni\)](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

1426	DAVID VIGNONI ¹⁶⁸⁶ , traced USER:STANNERED ¹⁶⁸⁷	
1427	MESSERWOLAND ¹⁶⁸⁸	
1428	ROCKET000 ¹⁶⁸⁹	PD
1429		
1430	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁶⁹⁰	GPL
1431		
1432		PD
1433	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁶⁹¹: USER:DAVID_VIGNONI¹⁶⁹² • derivative work: URUTSEG¹⁶⁹³ (TALK¹⁶⁹⁴) 	
1434	DAVID VIGNONI ¹⁶⁹⁵ , traced USER:STANNERED ¹⁶⁹⁶	
1435	MESSERWOLAND ¹⁶⁹⁷	
1436	ROCKET000 ¹⁶⁹⁸	PD
1437		
1438	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁶⁹⁹	GPL
1439		
1440	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁷⁰⁰: USER:DAVID_VIGNONI¹⁷⁰¹ • derivative work: URUTSEG¹⁷⁰² (TALK¹⁷⁰³) 	
1441	DAVID VIGNONI ¹⁷⁰⁴ , traced USER:STANNERED ¹⁷⁰⁵	
1442	MESSERWOLAND ¹⁷⁰⁶	
1443	ROCKET000 ¹⁷⁰⁷	PD
1444		
1445	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁷⁰⁸	GPL
1446		

¹⁶⁸⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

¹⁶⁸⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

¹⁶⁸⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

¹⁶⁸⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

¹⁶⁹⁰[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

¹⁶⁹¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

¹⁶⁹²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

¹⁶⁹³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

¹⁶⁹⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

¹⁶⁹⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

¹⁶⁹⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

¹⁶⁹⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

¹⁶⁹⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

¹⁶⁹⁹[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

¹⁷⁰⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

¹⁷⁰¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

¹⁷⁰²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

¹⁷⁰³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

¹⁷⁰⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

¹⁷⁰⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

¹⁷⁰⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

¹⁷⁰⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

¹⁷⁰⁸[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1447	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁷⁰⁹: USER:DAVID_VIGNONI¹⁷¹⁰ • derivative work: URUTSEG¹⁷¹¹ (TALK¹⁷¹²) 	
1448	DAVID VIGNONI ¹⁷¹³ , traced USER:STANNERED ¹⁷¹⁴	
1449	MESSERWOLAND ¹⁷¹⁵	
1450	ROCKET000 ¹⁷¹⁶	PD
1451		
1452	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁷¹⁷	GPL
1453		
1454		GFDL
1455	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁷¹⁸: USER:DAVID_VIGNONI¹⁷¹⁹ • derivative work: URUTSEG¹⁷²⁰ (TALK¹⁷²¹) 	
1456	DAVID VIGNONI ¹⁷²² , traced USER:STANNERED ¹⁷²³	
1457	MESSERWOLAND ¹⁷²⁴	
1458	ROCKET000 ¹⁷²⁵	PD
1459		
1460	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁷²⁶	GPL
1461		
1462	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁷²⁷: USER:DAVID_VIGNONI¹⁷²⁸ • derivative work: URUTSEG¹⁷²⁹ (TALK¹⁷³⁰) 	
1463	DAVID VIGNONI ¹⁷³¹ , traced USER:STANNERED ¹⁷³²	
1464	MESSERWOLAND ¹⁷³³	

[1709HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
[1710HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_vignoni)
[1711HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
[1712HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
[1713HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20vignoni)
[1714HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Astannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
[1715HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Amesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Amesserwoland)
[1716HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
[1717HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
[1718HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
[1719HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_vignoni)
[1720HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
[1721HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
[1722HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20vignoni)
[1723HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Astannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
[1724HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Amesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Amesserwoland)
[1725HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
[1726HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
[1727HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
[1728HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_vignoni)
[1729HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
[1730HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
[1731HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20vignoni)
[1732HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Astannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
[1733HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Amesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Amesserwoland)

1465	ROCKET000 ¹⁷³⁴	PD
1466		
1467	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁷³⁵	GPL
1468		
1469	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁷³⁶; USER:DAVID_VIGNONI¹⁷³⁷ • derivative work: URUTSEG¹⁷³⁸ (TALK¹⁷³⁹) 	
1470	DAVID VIGNONI ¹⁷⁴⁰ , traced USER:STANNERED ¹⁷⁴¹	
1471	MESSERWOLAND ¹⁷⁴²	
1472	ROCKET000 ¹⁷⁴³	PD
1473		
1474	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁷⁴⁴	GPL
1475		
1476		PD
1477	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁷⁴⁵; USER:DAVID_VIGNONI¹⁷⁴⁶ • derivative work: URUTSEG¹⁷⁴⁷ (TALK¹⁷⁴⁸) 	
1478	DAVID VIGNONI ¹⁷⁴⁹ , traced USER:STANNERED ¹⁷⁵⁰	
1479	MESSERWOLAND ¹⁷⁵¹	
1480	ROCKET000 ¹⁷⁵²	PD
1481		
1482	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁷⁵³	GPL
1483		
1484	Jon Sullivan	PD
1485		PD

1734[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
1735[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
1736[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
1737[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
1738[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
1739[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
1740[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
1741[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
1742[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
1743[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
1744[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
1745[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
1746[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
1747[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
1748[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
1749[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
1750[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
1751[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
1752[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
1753[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1486	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁷⁵⁴: USER:DAVID_VIGNONI¹⁷⁵⁵ • derivative work: URUTSEG¹⁷⁵⁶ (TALK¹⁷⁵⁷) 	
1487	DAVID VIGNONI ¹⁷⁵⁸ , traced USER:STANNERED ¹⁷⁵⁹	
1488	MESSERWOLAND ¹⁷⁶⁰	
1489	ROCKET000 ¹⁷⁶¹	PD
1490		
1491	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁷⁶²	GPL
1492		
1493	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁷⁶³: USER:DAVID_VIGNONI¹⁷⁶⁴ • derivative work: URUTSEG¹⁷⁶⁵ (TALK¹⁷⁶⁶) 	
1494	DAVID VIGNONI ¹⁷⁶⁷ , traced USER:STANNERED ¹⁷⁶⁸	
1495	MESSERWOLAND ¹⁷⁶⁹	
1496	ROCKET000 ¹⁷⁷⁰	PD
1497		
1498	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁷⁷¹	GPL
1499		
1500	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁷⁷²: USER:DAVID_VIGNONI¹⁷⁷³ • derivative work: URUTSEG¹⁷⁷⁴ (TALK¹⁷⁷⁵) 	
1501	DAVID VIGNONI ¹⁷⁷⁶ , traced USER:STANNERED ¹⁷⁷⁷	
1502	MESSERWOLAND ¹⁷⁷⁸	
1503	ROCKET000 ¹⁷⁷⁹	PD

1754[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
1755[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
1756[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
1757[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
1758[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
1759[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
1760[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
1761[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
1762[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
1763[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
1764[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
1765[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
1766[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
1767[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
1768[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
1769[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
1770[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
1771[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
1772[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
1773[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
1774[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
1775[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
1776[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
1777[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
1778[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
1779[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1504		
1505	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁷⁸⁰	GPL
1506		
1507	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁷⁸¹; USER:DAVID_VIGNONI¹⁷⁸² • derivative work: URUTSEG¹⁷⁸³ (TALK¹⁷⁸⁴) 	
1508	DAVID VIGNONI ¹⁷⁸⁵ , traced USER:STANNERED ¹⁷⁸⁶	
1509	MESSERWOLAND ¹⁷⁸⁷	
1510	ROCKET000 ¹⁷⁸⁸	PD
1511		
1512	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁷⁸⁹	GPL
1513		
1514	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁷⁹⁰; USER:DAVID_VIGNONI¹⁷⁹¹ • derivative work: URUTSEG¹⁷⁹² (TALK¹⁷⁹³) 	
1515	DAVID VIGNONI ¹⁷⁹⁴ , traced USER:STANNERED ¹⁷⁹⁵	
1516	MESSERWOLAND ¹⁷⁹⁶	
1517	ROCKET000 ¹⁷⁹⁷	PD
1518		
1519	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁷⁹⁸	GPL
1520		
1521	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁷⁹⁹; USER:DAVID_VIGNONI¹⁸⁰⁰ • derivative work: URUTSEG¹⁸⁰¹ (TALK¹⁸⁰²) 	
1522	DAVID VIGNONI ¹⁸⁰³ , traced USER:STANNERED ¹⁸⁰⁴	

¹⁷⁸⁰[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

¹⁷⁸¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

¹⁷⁸²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

¹⁷⁸³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

¹⁷⁸⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

¹⁷⁸⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

¹⁷⁸⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

¹⁷⁸⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWOLAND)

¹⁷⁸⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

¹⁷⁸⁹[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

¹⁷⁹⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

¹⁷⁹¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

¹⁷⁹²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

¹⁷⁹³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

¹⁷⁹⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

¹⁷⁹⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

¹⁷⁹⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWOLAND)

¹⁷⁹⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

¹⁷⁹⁸[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

¹⁷⁹⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

¹⁸⁰⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

¹⁸⁰¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

¹⁸⁰²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

¹⁸⁰³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

¹⁸⁰⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1523	MESSERWOLAND ¹⁸⁰⁵	
1524	ROCKET000 ¹⁸⁰⁶	PD
1525		
1526	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁸⁰⁷	GPL
1527		
1528		GFDL
1529	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁸⁰⁸: USER:DAVID_VIGNONI¹⁸⁰⁹ • derivative work: URUTSEG¹⁸¹⁰ (TALK¹⁸¹¹) 	
1530	DAVID VIGNONI ¹⁸¹² , traced USER:STANNERED ¹⁸¹³	
1531	MESSERWOLAND ¹⁸¹⁴	
1532	ROCKET000 ¹⁸¹⁵	PD
1533		
1534	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁸¹⁶	GPL
1535		
1536	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁸¹⁷: USER:DAVID_VIGNONI¹⁸¹⁸ • derivative work: URUTSEG¹⁸¹⁹ (TALK¹⁸²⁰) 	
1537	DAVID VIGNONI ¹⁸²¹ , traced USER:STANNERED ¹⁸²²	
1538	MESSERWOLAND ¹⁸²³	
1539	ROCKET000 ¹⁸²⁴	PD
1540		
1541	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁸²⁵	GPL
1542		
1543		GFDL

1805HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1806HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1807HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
1808HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1809HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
1810HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
1811HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
1812HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
1813HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
1814HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1815HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1816HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
1817HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1818HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
1819HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
1820HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
1821HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
1822HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
1823HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1824HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1825HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

1544	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁸²⁶; USER:DAVID_VIGNONI¹⁸²⁷ • derivative work: URUTSEG¹⁸²⁸ (TALK¹⁸²⁹) 	
1545	DAVID VIGNONI ¹⁸³⁰ , traced USER:STANNERED ¹⁸³¹	
1546	MESSERWOLAND ¹⁸³²	
1547	ROCKET000 ¹⁸³³	PD
1548		
1549	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁸³⁴	GPL
1550		
1551	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁸³⁵; USER:DAVID_VIGNONI¹⁸³⁶ • derivative work: URUTSEG¹⁸³⁷ (TALK¹⁸³⁸) 	
1552	DAVID VIGNONI ¹⁸³⁹ , traced USER:STANNERED ¹⁸⁴⁰	
1553	MESSERWOLAND ¹⁸⁴¹	
1554	ROCKET000 ¹⁸⁴²	PD
1555		
1556	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁸⁴³	GPL
1557		
1558		PD
1559	ASH THEFREECYCLER ¹⁸⁴⁴	cc-by-2.0
1560	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁸⁴⁵; USER:DAVID_VIGNONI¹⁸⁴⁶ • derivative work: URUTSEG¹⁸⁴⁷ (TALK¹⁸⁴⁸) 	
1561	DAVID VIGNONI ¹⁸⁴⁹ , traced USER:STANNERED ¹⁸⁵⁰	

1826[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1827[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1828[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1829[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1830[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1831[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1832[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWOLAND)

1833[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

1834[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1835[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1836[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1837[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1838[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1839[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1840[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1841[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWOLAND)

1842[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

1843[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1844[HTTP://WWW.FLICKR.COM/PEOPLE/11049823@N08](http://www.flickr.com/people/11049823@N08)

1845[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1846[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1847[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1848[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1849[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1850[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1562	MESSERWOLAND ¹⁸⁵¹	
1563	ROCKET000 ¹⁸⁵²	PD
1564		
1565	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁸⁵³	GPL
1566		
1567	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁸⁵⁴: USER:DAVID_VIGNONI¹⁸⁵⁵ • derivative work: URUTSEG¹⁸⁵⁶ (TALK¹⁸⁵⁷) 	
1568	DAVID VIGNONI ¹⁸⁵⁸ , traced USER:STANNERED ¹⁸⁵⁹	
1569	MESSERWOLAND ¹⁸⁶⁰	
1570	ROCKET000 ¹⁸⁶¹	PD
1571		
1572	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁸⁶²	GPL
1573		
1574		PD
1575	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁸⁶³: USER:DAVID_VIGNONI¹⁸⁶⁴ • derivative work: URUTSEG¹⁸⁶⁵ (TALK¹⁸⁶⁶) 	
1576	DAVID VIGNONI ¹⁸⁶⁷ , traced USER:STANNERED ¹⁸⁶⁸	
1577	MESSERWOLAND ¹⁸⁶⁹	
1578	ROCKET000 ¹⁸⁷⁰	PD
1579		
1580	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁸⁷¹	GPL
1581		
1582	Wikimedia Foundation	
1583		GFDL

1851[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
1852[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
1853[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
1854[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
1855[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)
1856[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
1857[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
1858[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI)
1859[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
1860[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
1861[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
1862[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
1863[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
1864[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)
1865[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
1866[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
1867[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI)
1868[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
1869[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
1870[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
1871[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1584	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁸⁷²: USER:DAVID_VIGNONI¹⁸⁷³ • derivative work: URUTSEG¹⁸⁷⁴ (TALK¹⁸⁷⁵) 	
1585	DAVID VIGNONI ¹⁸⁷⁶ , traced USER:STANNERED ¹⁸⁷⁷	
1586	MESSERWOLAND ¹⁸⁷⁸	
1587	ROCKET000 ¹⁸⁷⁹	PD
1588		
1589	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁸⁸⁰	GPL
1590		
1591		GFDL
1592	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁸⁸¹: USER:DAVID_VIGNONI¹⁸⁸² • derivative work: URUTSEG¹⁸⁸³ (TALK¹⁸⁸⁴) 	
1593	DAVID VIGNONI ¹⁸⁸⁵ , traced USER:STANNERED ¹⁸⁸⁶	
1594	MESSERWOLAND ¹⁸⁸⁷	
1595	ROCKET000 ¹⁸⁸⁸	PD
1596		
1597	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁸⁸⁹	GPL
1598		
1599	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁸⁹⁰: USER:DAVID_VIGNONI¹⁸⁹¹ • derivative work: URUTSEG¹⁸⁹² (TALK¹⁸⁹³) 	
1600	DAVID VIGNONI ¹⁸⁹⁴ , traced USER:STANNERED ¹⁸⁹⁵	
1601	MESSERWOLAND ¹⁸⁹⁶	

1872 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
1873 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
1874 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
1875 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
1876 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
1877 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
1878 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
1879 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
1880 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
1881 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
1882 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
1883 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
1884 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
1885 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
1886 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
1887 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
1888 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
1889 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
1890 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
1891 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
1892 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
1893 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
1894 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
1895 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
1896 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1602	ROCKET000 ¹⁸⁹⁷	PD
1603		
1604	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁸⁹⁸	GPL
1605		
1606		PD
1607	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁸⁹⁹: USER:DAVID_VIGNONI¹⁹⁰⁰ • derivative work: URUTSEG¹⁹⁰¹ (TALK¹⁹⁰²) 	
1608	DAVID VIGNONI ¹⁹⁰³ , traced USER:STANNERED ¹⁹⁰⁴	
1609	MESSERWOLAND ¹⁹⁰⁵	
1610	ROCKET000 ¹⁹⁰⁶	PD
1611		
1612	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁹⁰⁷	GPL
1613		
1614	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁹⁰⁸: USER:DAVID_VIGNONI¹⁹⁰⁹ • derivative work: URUTSEG¹⁹¹⁰ (TALK¹⁹¹¹) 	
1615	DAVID VIGNONI ¹⁹¹² , traced USER:STANNERED ¹⁹¹³	
1616	MESSERWOLAND ¹⁹¹⁴	
1617	ROCKET000 ¹⁹¹⁵	PD
1618		
1619	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁹¹⁶	GPL
1620		
1621		GFDL

1897HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1898HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
1899HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1900HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
1901HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
1902HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
1903HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
1904HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
1905HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1906HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1907HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
1908HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1909HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
1910HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
1911HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
1912HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
1913HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
1914HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1915HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1916HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

1622	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁹¹⁷; USER:DAVID_VIGNONI¹⁹¹⁸ • derivative work: URUTSEG¹⁹¹⁹ (TALK¹⁹²⁰) 	
1623	DAVID VIGNONI ¹⁹²¹ , traced USER:STANNERED ¹⁹²²	
1624	MESSERWOLAND ¹⁹²³	
1625	ROCKET000 ¹⁹²⁴	PD
1626		
1627	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁹²⁵	GPL
1628		
1629	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁹²⁶; USER:DAVID_VIGNONI¹⁹²⁷ • derivative work: URUTSEG¹⁹²⁸ (TALK¹⁹²⁹) 	
1630	DAVID VIGNONI ¹⁹³⁰ , traced USER:STANNERED ¹⁹³¹	
1631	MESSERWOLAND ¹⁹³²	
1632	ROCKET000 ¹⁹³³	PD
1633		
1634	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁹³⁴	GPL
1635		
1636		GFDL
1637	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁹³⁵; USER:DAVID_VIGNONI¹⁹³⁶ • derivative work: URUTSEG¹⁹³⁷ (TALK¹⁹³⁸) 	
1638	DAVID VIGNONI ¹⁹³⁹ , traced USER:STANNERED ¹⁹⁴⁰	
1639	MESSERWOLAND ¹⁹⁴¹	

1917[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1918[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1919[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1920[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1921[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1922[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1923[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1924[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1925[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1926[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1927[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1928[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1929[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1930[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1931[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1932[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1933[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1934[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1935[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

1936[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1937[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

1938[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1939[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

1940[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1941[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1640	ROCKET000 ¹⁹⁴²	PD
1641		
1642	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁹⁴³	GPL
1643		
1644	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁹⁴⁴: USER:DAVID_VIGNONI¹⁹⁴⁵ • derivative work: URUTSEG¹⁹⁴⁶ (TALK¹⁹⁴⁷) 	
1645	DAVID VIGNONI ¹⁹⁴⁸ , traced USER:STANNERED ¹⁹⁴⁹	
1646	MESSERWOLAND ¹⁹⁵⁰	
1647	ROCKET000 ¹⁹⁵¹	PD
1648		
1649	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁹⁵²	GPL
1650		
1651		GFDL
1652	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁹⁵³: USER:DAVID_VIGNONI¹⁹⁵⁴ • derivative work: URUTSEG¹⁹⁵⁵ (TALK¹⁹⁵⁶) 	
1653	DAVID VIGNONI ¹⁹⁵⁷ , traced USER:STANNERED ¹⁹⁵⁸	
1654	MESSERWOLAND ¹⁹⁵⁹	
1655	ROCKET000 ¹⁹⁶⁰	PD
1656		
1657	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁹⁶¹	GPL
1658		
1659		PD
1660		PD

1942HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1943HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
1944HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1945HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
1946HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
1947HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
1948HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
1949HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
1950HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1951HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1952HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
1953HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1954HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
1955HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
1956HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
1957HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
1958HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
1959HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1960HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1961HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

1661	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁹⁶²: USER:DAVID_VIGNONI¹⁹⁶³ • derivative work: URUTSEG¹⁹⁶⁴ (TALK¹⁹⁶⁵) 	
1662	DAVID VIGNONI ¹⁹⁶⁶ , traced USER:STANNERED ¹⁹⁶⁷	
1663	MESSERWOLAND ¹⁹⁶⁸	
1664	ROCKET000 ¹⁹⁶⁹	PD
1665		
1666	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁹⁷⁰	GPL
1667		
1668		GFDL
1669	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁹⁷¹: USER:DAVID_VIGNONI¹⁹⁷² • derivative work: URUTSEG¹⁹⁷³ (TALK¹⁹⁷⁴) 	
1670	DAVID VIGNONI ¹⁹⁷⁵ , traced USER:STANNERED ¹⁹⁷⁶	
1671	MESSERWOLAND ¹⁹⁷⁷	
1672	ROCKET000 ¹⁹⁷⁸	PD
1673		
1674	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁹⁷⁹	GPL
1675		
1676	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁹⁸⁰: USER:DAVID_VIGNONI¹⁹⁸¹ • derivative work: URUTSEG¹⁹⁸² (TALK¹⁹⁸³) 	
1677	DAVID VIGNONI ¹⁹⁸⁴ , traced USER:STANNERED ¹⁹⁸⁵	
1678	MESSERWOLAND ¹⁹⁸⁶	

1962 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
1963 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
1964 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
1965 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
1966 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
1967 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
1968 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
1969 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
1970 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
1971 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
1972 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
1973 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
1974 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
1975 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
1976 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
1977 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
1978 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
1979 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
1980 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
1981 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
1982 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
1983 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
1984 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
1985 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
1986 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1679	ROCKET000 ¹⁹⁸⁷	PD
1680		
1681	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁹⁸⁸	GPL
1682		
1683		GFDL
1684	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁹⁸⁹: USER:DAVID_VIGNONI¹⁹⁹⁰ • derivative work: URUTSEG¹⁹⁹¹ (TALK¹⁹⁹²) 	
1685	DAVID VIGNONI ¹⁹⁹³ , traced USER:STANNERED ¹⁹⁹⁴	
1686	MESSERWOLAND ¹⁹⁹⁵	
1687	ROCKET000 ¹⁹⁹⁶	PD
1688		
1689	FRÉDÉRIC BELLAICHE ¹⁹⁹⁷	GPL
1690		
1691	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG¹⁹⁹⁸: USER:DAVID_VIGNONI¹⁹⁹⁹ • derivative work: URUTSEG²⁰⁰⁰ (TALK²⁰⁰¹) 	
1692	DAVID VIGNONI ²⁰⁰² , traced USER:STANNERED ²⁰⁰³	
1693	MESSERWOLAND ²⁰⁰⁴	
1694	ROCKET000 ²⁰⁰⁵	PD
1695		
1696	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁰⁰⁶	GPL
1697		
1698	DENNIS.B ²⁰⁰⁷	GFDL
1699		GFDL

1987HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1988HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
1989HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1990HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
1991HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
1992HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
1993HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
1994HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
1995HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
1996HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
1997HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
1998HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
1999HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
2000HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
2001HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
2002HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
2003HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
2004HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
2005HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
2006HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
2007HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ADENNI S.B

1700	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁰⁰⁸; USER:DAVID_VIGNONI²⁰⁰⁹ • derivative work: URUTSEG²⁰¹⁰ (TALK²⁰¹¹) 	
1701	DAVID VIGNONI ²⁰¹² , traced USER:STANNERED ²⁰¹³	
1702	MESSERWOLAND ²⁰¹⁴	
1703	ROCKET000 ²⁰¹⁵	PD
1704		
1705	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁰¹⁶	GPL
1706		
1707	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁰¹⁷; USER:DAVID_VIGNONI²⁰¹⁸ • derivative work: URUTSEG²⁰¹⁹ (TALK²⁰²⁰) 	
1708	DAVID VIGNONI ²⁰²¹ , traced USER:STANNERED ²⁰²²	
1709	MESSERWOLAND ²⁰²³	
1710	ROCKET000 ²⁰²⁴	PD
1711		
1712	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁰²⁵	GPL
1713		
1714		PD
1715	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁰²⁶; USER:DAVID_VIGNONI²⁰²⁷ • derivative work: URUTSEG²⁰²⁸ (TALK²⁰²⁹) 	
1716	DAVID VIGNONI ²⁰³⁰ , traced USER:STANNERED ²⁰³¹	
1717	MESSERWOLAND ²⁰³²	

2008[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2009[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

2010[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2011[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2012[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

2013[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

2014[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2015[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

2016[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2017[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2018[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

2019[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2020[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2021[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

2022[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

2023[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2024[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

2025[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2026[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2027[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

2028[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2029[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2030[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

2031[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

2032[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1718	ROCKET000 ²⁰³³	PD
1719		
1720	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁰³⁴	GPL
1721		
1722		GFDL
1723	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁰³⁵: USER:DAVID_VIGNONI²⁰³⁶ • derivative work: URUTSEG²⁰³⁷ (TALK²⁰³⁸) 	
1724	DAVID VIGNONI ²⁰³⁹ , traced USER:STANNERED ²⁰⁴⁰	
1725	MESSERWOLAND ²⁰⁴¹	
1726	ROCKET000 ²⁰⁴²	PD
1727		
1728	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁰⁴³	GPL
1729		
1730	Wikimedia Foundation	
1731	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁰⁴⁴: USER:DAVID_VIGNONI²⁰⁴⁵ • derivative work: URUTSEG²⁰⁴⁶ (TALK²⁰⁴⁷) 	
1732	DAVID VIGNONI ²⁰⁴⁸ , traced USER:STANNERED ²⁰⁴⁹	
1733	MESSERWOLAND ²⁰⁵⁰	
1734	ROCKET000 ²⁰⁵¹	PD
1735		
1736	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁰⁵²	GPL
1737		
1738	Wikimedia Foundation	

2033[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

2034[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2035[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

2036[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

2037[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

2038[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

2039[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

2040[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

2041[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

2042[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

2043[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2044[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

2045[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

2046[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

2047[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

2048[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

2049[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

2050[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

2051[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

2052[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1739	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁰⁵³; USER:DAVID_VIGNONI²⁰⁵⁴ • derivative work: URUTSEG²⁰⁵⁵ (TALK²⁰⁵⁶) 	
1740	DAVID VIGNONI ²⁰⁵⁷ , traced USER:STANNERED ²⁰⁵⁸	
1741	MESSERWOLAND ²⁰⁵⁹	
1742	ROCKET000 ²⁰⁶⁰	PD
1743		
1744	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁰⁶¹	GPL
1745		
1746		PD
1747	Wikimedia Foundation	
1748	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁰⁶²; USER:DAVID_VIGNONI²⁰⁶³ • derivative work: URUTSEG²⁰⁶⁴ (TALK²⁰⁶⁵) 	
1749	DAVID VIGNONI ²⁰⁶⁶ , traced USER:STANNERED ²⁰⁶⁷	
1750	MESSERWOLAND ²⁰⁶⁸	
1751	ROCKET000 ²⁰⁶⁹	PD
1752		
1753	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁰⁷⁰	GPL
1754		
1755	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁰⁷¹; USER:DAVID_VIGNONI²⁰⁷² • derivative work: URUTSEG²⁰⁷³ (TALK²⁰⁷⁴) 	
1756	DAVID VIGNONI ²⁰⁷⁵ , traced USER:STANNERED ²⁰⁷⁶	
1757	MESSERWOLAND ²⁰⁷⁷	

2053[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2054[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

2055[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2056[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2057[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

2058[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

2059[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2060[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

2061[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2062[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2063[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

2064[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2065[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2066[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

2067[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

2068[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2069[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

2070[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2071[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2072[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

2073[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2074[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2075[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

2076[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

2077[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

1758	ROCKET000 ²⁰⁷⁸	PD
1759		
1760	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁰⁷⁹	GPL
1761		
1762		PD
1763	Wikimedia Foundation	
1764	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁰⁸⁰: USER:DAVID_VIGNONI²⁰⁸¹ • derivative work: URUTSEG²⁰⁸² (TALK²⁰⁸³) 	
1765	DAVID VIGNONI ²⁰⁸⁴ , traced USER:STANNERED ²⁰⁸⁵	
1766	MESSERWOLAND ²⁰⁸⁶	
1767	ROCKET000 ²⁰⁸⁷	PD
1768		
1769	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁰⁸⁸	GPL
1770		
1771	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁰⁸⁹: USER:DAVID_VIGNONI²⁰⁹⁰ • derivative work: URUTSEG²⁰⁹¹ (TALK²⁰⁹²) 	
1772	DAVID VIGNONI ²⁰⁹³ , traced USER:STANNERED ²⁰⁹⁴	
1773	MESSERWOLAND ²⁰⁹⁵	
1774	ROCKET000 ²⁰⁹⁶	PD
1775		
1776	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁰⁹⁷	GPL
1777		

2078[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
2079[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2080[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)
2081[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
2082[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
2083[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
2084[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
2085[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
2086[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
2087[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
2088[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2089[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)
2090[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
2091[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
2092[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
2093[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
2094[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
2095[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
2096[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
2097[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1778	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁰⁹⁸: USER:DAVID_VIGNONI²⁰⁹⁹ • derivative work: URUTSEG²¹⁰⁰ (TALK²¹⁰¹) 	
1779	DAVID VIGNONI ²¹⁰² , traced USER:STANNERED ²¹⁰³	
1780	MESSERWOLAND ²¹⁰⁴	
1781	ROCKET000 ²¹⁰⁵	PD
1782		
1783	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²¹⁰⁶	GPL
1784		
1785	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²¹⁰⁷: USER:DAVID_VIGNONI²¹⁰⁸ • derivative work: URUTSEG²¹⁰⁹ (TALK²¹¹⁰) 	
1786	DAVID VIGNONI ²¹¹¹ , traced USER:STANNERED ²¹¹²	
1787	MESSERWOLAND ²¹¹³	
1788	ROCKET000 ²¹¹⁴	PD
1789		
1790	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²¹¹⁵	GPL
1791		
1792	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²¹¹⁶: USER:DAVID_VIGNONI²¹¹⁷ • derivative work: URUTSEG²¹¹⁸ (TALK²¹¹⁹) 	
1793	DAVID VIGNONI ²¹²⁰ , traced USER:STANNERED ²¹²¹	
1794	MESSERWOLAND ²¹²²	
1795	ROCKET000 ²¹²³	PD

2098[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2099[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
2100[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
2101[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
2102[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
2103[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
2104[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
2105[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
2106[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2107[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2108[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
2109[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
2110[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
2111[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
2112[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
2113[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
2114[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
2115[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2116[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2117[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
2118[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
2119[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
2120[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
2121[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
2122[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
2123[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1796		
1797	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²¹²⁴	GPL
1798		
1799	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²¹²⁵: USER:DAVID_VIGNONI²¹²⁶ • derivative work: URUTSEG²¹²⁷ (TALK²¹²⁸) 	
1800	DAVID VIGNONI ²¹²⁹ , traced USER:STANNERED ²¹³⁰	
1801	MESSERWOLAND ²¹³¹	
1802	ROCKET000 ²¹³²	PD
1803		
1804	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²¹³³	GPL
1805		
1806	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²¹³⁴: USER:DAVID_VIGNONI²¹³⁵ • derivative work: URUTSEG²¹³⁶ (TALK²¹³⁷) 	
1807	DAVID VIGNONI ²¹³⁸ , traced USER:STANNERED ²¹³⁹	
1808	MESSERWOLAND ²¹⁴⁰	
1809	ROCKET000 ²¹⁴¹	PD
1810		
1811	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²¹⁴²	GPL
1812		
1813	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²¹⁴³: USER:DAVID_VIGNONI²¹⁴⁴ • derivative work: URUTSEG²¹⁴⁵ (TALK²¹⁴⁶) 	
1814	DAVID VIGNONI ²¹⁴⁷ , traced USER:STANNERED ²¹⁴⁸	

2124[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2125[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2126[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)

2127[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2128[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2129[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI)

2130[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

2131[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2132[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

2133[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2134[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2135[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)

2136[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2137[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2138[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI)

2139[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

2140[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2141[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

2142[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2143[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2144[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)

2145[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2146[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2147[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI)

2148[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

1815	MESSERWOLAND ²¹⁴⁹	
1816	ROCKET000 ²¹⁵⁰	PD
1817		
1818	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²¹⁵¹	GPL
1819		
1820	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²¹⁵²: USER:DAVID_VIGNONI²¹⁵³ • derivative work: URUTSEG²¹⁵⁴ (TALK²¹⁵⁵) 	
1821	DAVID VIGNONI ²¹⁵⁶ , traced USER:STANNERED ²¹⁵⁷	
1822	MESSERWOLAND ²¹⁵⁸	
1823	ROCKET000 ²¹⁵⁹	PD
1824		
1825	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²¹⁶⁰	GPL
1826		
1827		GFDL
1828	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²¹⁶¹: USER:DAVID_VIGNONI²¹⁶² • derivative work: URUTSEG²¹⁶³ (TALK²¹⁶⁴) 	
1829	DAVID VIGNONI ²¹⁶⁵ , traced USER:STANNERED ²¹⁶⁶	
1830	MESSERWOLAND ²¹⁶⁷	
1831	ROCKET000 ²¹⁶⁸	PD
1832		
1833	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²¹⁶⁹	GPL
1834		

2149[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AMESSERWOLAND)

2150[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AROCKET000)

2151[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2152[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2153[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

2154[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AURUTSEG)

2155[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2156[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

2157[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3ASTANNERED)

2158[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AMESSERWOLAND)

2159[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AROCKET000)

2160[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2161[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2162[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

2163[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AURUTSEG)

2164[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2165[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

2166[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3ASTANNERED)

2167[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AMESSERWOLAND)

2168[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AROCKET000)

2169[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1835	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²¹⁷⁰: USER:DAVID_VIGNONI²¹⁷¹ • derivative work: URUTSEG²¹⁷² (TALK²¹⁷³) 	
1836	DAVID VIGNONI ²¹⁷⁴ , traced USER:STANNERED ²¹⁷⁵	
1837	MESSERWOLAND ²¹⁷⁶	
1838	ROCKET000 ²¹⁷⁷	PD
1839		
1840	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²¹⁷⁸	GPL
1841		
1842	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²¹⁷⁹: USER:DAVID_VIGNONI²¹⁸⁰ • derivative work: URUTSEG²¹⁸¹ (TALK²¹⁸²) 	
1843	DAVID VIGNONI ²¹⁸³ , traced USER:STANNERED ²¹⁸⁴	
1844	MESSERWOLAND ²¹⁸⁵	
1845	ROCKET000 ²¹⁸⁶	PD
1846		
1847	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²¹⁸⁷	GPL
1848		
1849	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²¹⁸⁸: USER:DAVID_VIGNONI²¹⁸⁹ • derivative work: URUTSEG²¹⁹⁰ (TALK²¹⁹¹) 	
1850	DAVID VIGNONI ²¹⁹² , traced USER:STANNERED ²¹⁹³	
1851	MESSERWOLAND ²¹⁹⁴	
1852	ROCKET000 ²¹⁹⁵	PD

2170[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2171[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
2172[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
2173[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
2174[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
2175[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
2176[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
2177[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
2178[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2179[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2180[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
2181[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
2182[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
2183[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
2184[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
2185[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
2186[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
2187[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2188[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2189[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
2190[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
2191[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
2192[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
2193[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
2194[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
2195[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

1853		
1854	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²¹⁹⁶	GPL
1855		
1856		GFDL
1857	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²¹⁹⁷: USER:DAVID_VIGNONI²¹⁹⁸ • derivative work: URUTSEG²¹⁹⁹ (TALK²²⁰⁰) 	
1858	DAVID VIGNONI ²²⁰¹ , traced USER:STANNERED ²²⁰²	
1859	MESSERWOLAND ²²⁰³	
1860	ROCKET000 ²²⁰⁴	PD
1861		
1862	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²²⁰⁵	GPL
1863		
1864	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²²⁰⁶: USER:DAVID_VIGNONI²²⁰⁷ • derivative work: URUTSEG²²⁰⁸ (TALK²²⁰⁹) 	
1865	DAVID VIGNONI ²²¹⁰ , traced USER:STANNERED ²²¹¹	
1866	MESSERWOLAND ²²¹²	
1867	ROCKET000 ²²¹³	PD
1868		
1869	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²²¹⁴	GPL
1870		
1871		PD
1872	KALEISSIN ²²¹⁵	PD

2196HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
2197HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
2198HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
2199HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
2200HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
2201HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
2202HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
2203HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
2204HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
2205HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
2206HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
2207HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
2208HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
2209HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
2210HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
2211HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
2212HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
2213HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
2214HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
2215HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AKALEISSIN

1873	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²²¹⁶: USER:DAVID_VIGNONI²²¹⁷ • derivative work: URUTSEG²²¹⁸ (TALK²²¹⁹) 	
1874	DAVID VIGNONI ²²²⁰ , traced USER:STANNERED ²²²¹	
1875	MESSERWOLAND ²²²²	
1876	ROCKET000 ²²²³	PD
1877		
1878	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²²²⁴	GPL
1879		
1880		GFDL
1881	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²²²⁵: USER:DAVID_VIGNONI²²²⁶ • derivative work: URUTSEG²²²⁷ (TALK²²²⁸) 	
1882	DAVID VIGNONI ²²²⁹ , traced USER:STANNERED ²²³⁰	
1883	MESSERWOLAND ²²³¹	
1884	ROCKET000 ²²³²	PD
1885		
1886	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²²³³	GPL
1887		
1888	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²²³⁴: USER:DAVID_VIGNONI²²³⁵ • derivative work: URUTSEG²²³⁶ (TALK²²³⁷) 	
1889	DAVID VIGNONI ²²³⁸ , traced USER:STANNERED ²²³⁹	
1890	MESSERWOLAND ²²⁴⁰	

2216[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2217[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
2218\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\)
2219\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\)
2220\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
2221\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\)
2222\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\)
2223\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\)
2224\\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\]\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\)
2225\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\)
2226\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
2227\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\\\)
2228\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\\\)
2229\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
2230\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\\\)
2231\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\\\)
2232\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\\\)
2233\\\\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\\\]\\\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\\\)
2234\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\)
2235\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
2236\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\\\\\)
2237\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\\\\\)
2238\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
2239\\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\\\\\)
2240\\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\\\\\)\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\\\\\)\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI\\\\)\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\\\)\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI\\)\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\)](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1891	ROCKET000 ²²⁴¹	PD
1892		
1893	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²²⁴²	GPL
1894		
1895		PD
1896	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²²⁴³: USER:DAVID_VIGNONI²²⁴⁴ • derivative work: URUTSEG²²⁴⁵ (TALK²²⁴⁶) 	
1897	DAVID VIGNONI ²²⁴⁷ , traced USER:STANNERED ²²⁴⁸	
1898	MESSERWOLAND ²²⁴⁹	
1899	ROCKET000 ²²⁵⁰	PD
1900		
1901	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²²⁵¹	GPL
1902		
1903		GFDL
1904	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²²⁵²: USER:DAVID_VIGNONI²²⁵³ • derivative work: URUTSEG²²⁵⁴ (TALK²²⁵⁵) 	
1905	DAVID VIGNONI ²²⁵⁶ , traced USER:STANNERED ²²⁵⁷	
1906	MESSERWOLAND ²²⁵⁸	
1907	ROCKET000 ²²⁵⁹	PD
1908		
1909	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²²⁶⁰	GPL
1910		

2241[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
2242[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2243[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
2244[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
2245[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
2246[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
2247[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
2248[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
2249[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
2250[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
2251[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2252[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
2253[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
2254[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
2255[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
2256[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
2257[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
2258[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
2259[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
2260[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1911	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²²⁶¹: USER:DAVID_VIGNONI²²⁶² • derivative work: URUTSEG²²⁶³ (TALK²²⁶⁴) 	
1912	DAVID VIGNONI ²²⁶⁵ , traced USER:STANNERED ²²⁶⁶	
1913	MESSERWOLAND ²²⁶⁷	
1914	ROCKET000 ²²⁶⁸	PD
1915		
1916	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²²⁶⁹	GPL
1917		
1918	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²²⁷⁰: USER:DAVID_VIGNONI²²⁷¹ • derivative work: URUTSEG²²⁷² (TALK²²⁷³) 	
1919	DAVID VIGNONI ²²⁷⁴ , traced USER:STANNERED ²²⁷⁵	
1920	MESSERWOLAND ²²⁷⁶	
1921	ROCKET000 ²²⁷⁷	PD
1922		
1923	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²²⁷⁸	GPL
1924		
1925	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²²⁷⁹: USER:DAVID_VIGNONI²²⁸⁰ • derivative work: URUTSEG²²⁸¹ (TALK²²⁸²) 	
1926	DAVID VIGNONI ²²⁸³ , traced USER:STANNERED ²²⁸⁴	
1927	MESSERWOLAND ²²⁸⁵	
1928	ROCKET000 ²²⁸⁶	PD

2261[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2262[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
2263\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\)
2264\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\)
2265\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
2266\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\)
2267\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\)
2268\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\)
2269\\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\]\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\)
2270\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\)
2271\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
2272\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\\\)
2273\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\\\)
2274\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
2275\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\\\)
2276\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\\\)
2277\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\\\)
2278\\\\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\\\]\\\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\\\)
2279\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\)
2280\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
2281\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\\\\\)
2282\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\\\\\)
2283\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
2284\\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\\\\\)
2285\\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\\\\\)
2286\\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\\\\\)\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\\\\\)\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI\\\\)\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\\\)\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI\\)\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\)](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

1929		
1930	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²²⁸⁷	GPL
1931		
1932	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²²⁸⁸; USER:DAVID_VIGNONI²²⁸⁹ • derivative work: URUTSEG²²⁹⁰ (TALK²²⁹¹) 	
1933	DAVID VIGNONI ²²⁹² , traced USER:STANNERED ²²⁹³	
1934	MESSERWOLAND ²²⁹⁴	
1935	ROCKET000 ²²⁹⁵	PD
1936		
1937	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²²⁹⁶	GPL
1938		
1939	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²²⁹⁷; USER:DAVID_VIGNONI²²⁹⁸ • derivative work: URUTSEG²²⁹⁹ (TALK²³⁰⁰) 	
1940	DAVID VIGNONI ²³⁰¹ , traced USER:STANNERED ²³⁰²	
1941	MESSERWOLAND ²³⁰³	
1942	ROCKET000 ²³⁰⁴	PD
1943		
1944	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²³⁰⁵	GPL
1945		
1946		GFDL
1947	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²³⁰⁶; USER:DAVID_VIGNONI²³⁰⁷ • derivative work: URUTSEG²³⁰⁸ (TALK²³⁰⁹) 	

2287[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2288[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

2289[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

2290[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

2291[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

2292[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

2293[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

2294[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

2295[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

2296[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2297[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

2298[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

2299[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

2300[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

2301[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

2302[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

2303[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

2304[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

2305[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2306[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

2307[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

2308[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

2309[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

1948	DAVID VIGNONI ²³¹⁰ , traced USER:STANNERED ²³¹¹	
1949	MESSERWOLAND ²³¹²	
1950	ROCKET000 ²³¹³	PD
1951		
1952	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²³¹⁴	GPL
1953		
1954	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²³¹⁵: USER:DAVID_VIGNONI²³¹⁶ • derivative work: URUTSEG²³¹⁷ (TALK²³¹⁸) 	
1955	DAVID VIGNONI ²³¹⁹ , traced USER:STANNERED ²³²⁰	
1956	MESSERWOLAND ²³²¹	
1957	ROCKET000 ²³²²	PD
1958		
1959	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²³²³	GPL
1960		
1961		PD
1962		PD
1963	THOGRU ²³²⁴	GFDL
1964	SLARTIBERTFASS DER BERTIGE ²³²⁵	GFDL
1965	PETER WILLI BUCK ²³²⁶	PD
1966	Madame C. Warnkönig, Villingen	PD
1967	Helene Ochs und Rober Haecker	PD
1968		PD
1969		PD
1970		PD
1971	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²³²⁷: USER:DAVID_VIGNONI²³²⁸ • derivative work: URUTSEG²³²⁹ (TALK²³³⁰) 	

2310[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)
2311[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
2312[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
2313[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
2314[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2315[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
2316[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)
2317[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
2318[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
2319[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)
2320[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
2321[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
2322[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
2323[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2324[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ATHOGRU](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ATHOGRU)
2325[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASLARTIBERTFASS%20DER%20BERTIGE](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASLARTIBERTFASS%20DER%20BERTIGE)
2326[HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/BENUTZER%3APeter%20Willi%20Buck](http://de.wikipedia.org/wiki/Benutzer%3APeter%20Willi%20Buck)
2327[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
2328[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)
2329[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
2330[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

1972	DAVID VIGNONI ²³³¹ , traced USER:STANNERED ²³³²	
1973	MESSERWOLAND ²³³³	
1974	ROCKET000 ²³³⁴	PD
1975		
1976	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²³³⁵	GPL
1977		
1978		GFDL
1979	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²³³⁶: USER:DAVID_VIGNONI²³³⁷ • derivative work: URUTSEG²³³⁸ (TALK²³³⁹) 	
1980	DAVID VIGNONI ²³⁴⁰ , traced USER:STANNERED ²³⁴¹	
1981	MESSERWOLAND ²³⁴²	
1982	ROCKET000 ²³⁴³	PD
1983		
1984	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²³⁴⁴	GPL
1985		
1986	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²³⁴⁵: USER:DAVID_VIGNONI²³⁴⁶ • derivative work: URUTSEG²³⁴⁷ (TALK²³⁴⁸) 	
1987	DAVID VIGNONI ²³⁴⁹ , traced USER:STANNERED ²³⁵⁰	
1988	MESSERWOLAND ²³⁵¹	
1989	ROCKET000 ²³⁵²	PD
1990		
1991	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²³⁵³	GPL
1992		
1993		GFDL

²³³¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

²³³²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

²³³³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

²³³⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

²³³⁵[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

²³³⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

²³³⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

²³³⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

²³³⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

²³⁴⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

²³⁴¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

²³⁴²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

²³⁴³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

²³⁴⁴[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

²³⁴⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

²³⁴⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

²³⁴⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

²³⁴⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

²³⁴⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

²³⁵⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

²³⁵¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

²³⁵²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

²³⁵³[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

1994	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²³⁵⁴: USER:DAVID_VIGNONI²³⁵⁵ • derivative work: URUTSEG²³⁵⁶ (TALK²³⁵⁷) 	
1995	DAVID VIGNONI ²³⁵⁸ , traced USER:STANNERED ²³⁵⁹	
1996	MESSERWOLAND ²³⁶⁰	
1997	ROCKET000 ²³⁶¹	PD
1998		
1999	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²³⁶²	GPL
2000		
2001	Wikimedia Foundation	
2002	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²³⁶³: USER:DAVID_VIGNONI²³⁶⁴ • derivative work: URUTSEG²³⁶⁵ (TALK²³⁶⁶) 	
2003	DAVID VIGNONI ²³⁶⁷ , traced USER:STANNERED ²³⁶⁸	
2004	MESSERWOLAND ²³⁶⁹	
2005	ROCKET000 ²³⁷⁰	PD
2006		
2007	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²³⁷¹	GPL
2008		
2009		PD
2010	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²³⁷²: USER:DAVID_VIGNONI²³⁷³ • derivative work: URUTSEG²³⁷⁴ (TALK²³⁷⁵) 	
2011	DAVID VIGNONI ²³⁷⁶ , traced USER:STANNERED ²³⁷⁷	
2012	MESSERWOLAND ²³⁷⁸	

²³⁵⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

²³⁵⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

²³⁵⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

²³⁵⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

²³⁵⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

²³⁵⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

²³⁶⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

²³⁶¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

²³⁶²[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

²³⁶³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

²³⁶⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

²³⁶⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

²³⁶⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

²³⁶⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

²³⁶⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

²³⁶⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

²³⁷⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

²³⁷¹[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

²³⁷²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

²³⁷³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

²³⁷⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

²³⁷⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

²³⁷⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

²³⁷⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

²³⁷⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2013	ROCKET000 ²³⁷⁹	PD
2014		
2015	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²³⁸⁰	GPL
2016		
2017		PD
2018	Thorsten Alge	PD
2019	Thorsten Alge	PD
2020	Wikimedia Foundation	
2021	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²³⁸¹: USER:DAVID_VIGNONI²³⁸² • derivative work: URUTSEG²³⁸³ (TALK²³⁸⁴) 	
2022	DAVID VIGNONI ²³⁸⁵ , traced USER:STANNERED ²³⁸⁶	
2023	MESSERWOLAND ²³⁸⁷	
2024	ROCKET000 ²³⁸⁸	PD
2025		
2026	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²³⁸⁹	GPL
2027		
2028	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²³⁹⁰: USER:DAVID_VIGNONI²³⁹¹ • derivative work: URUTSEG²³⁹² (TALK²³⁹³) 	
2029	DAVID VIGNONI ²³⁹⁴ , traced USER:STANNERED ²³⁹⁵	
2030	MESSERWOLAND ²³⁹⁶	
2031	ROCKET000 ²³⁹⁷	PD
2032		
2033	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²³⁹⁸	GPL
2034		
2035	Steffen Wurzel	GFDL
2036	Wikimedia Foundation	

2379[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
 2380[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
 2381[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
 2382[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
 2383[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
 2384[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
 2385[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
 2386[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
 2387[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
 2388[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
 2389[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
 2390[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
 2391[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
 2392[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
 2393[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
 2394[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
 2395[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
 2396[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
 2397[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
 2398[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2037	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²³⁹⁹: USER:DAVID_VIGNONI²⁴⁰⁰ • derivative work: URUTSEG²⁴⁰¹ (TALK²⁴⁰²) 	
2038	DAVID VIGNONI ²⁴⁰³ , traced USER:STANNERED ²⁴⁰⁴	
2039	MESSERWOLAND ²⁴⁰⁵	
2040	ROCKET000 ²⁴⁰⁶	PD
2041		
2042	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁴⁰⁷	GPL
2043		
2044		GFDL
2045	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁴⁰⁸: USER:DAVID_VIGNONI²⁴⁰⁹ • derivative work: URUTSEG²⁴¹⁰ (TALK²⁴¹¹) 	
2046	DAVID VIGNONI ²⁴¹² , traced USER:STANNERED ²⁴¹³	
2047	MESSERWOLAND ²⁴¹⁴	
2048	ROCKET000 ²⁴¹⁵	PD
2049		
2050	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁴¹⁶	GPL
2051		
2052	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁴¹⁷: USER:DAVID_VIGNONI²⁴¹⁸ • derivative work: URUTSEG²⁴¹⁹ (TALK²⁴²⁰) 	
2053	DAVID VIGNONI ²⁴²¹ , traced USER:STANNERED ²⁴²²	
2054	MESSERWOLAND ²⁴²³	

2399[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2400[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
2401\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\)
2402\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\)
2403\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
2404\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\)
2405\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\)
2406\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\)
2407\\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\]\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\)
2408\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\)
2409\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
2410\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\\\)
2411\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\\\)
2412\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
2413\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\\\)
2414\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\\\)
2415\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\\\)
2416\\\\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\\\]\\\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\\\)
2417\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\)
2418\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
2419\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\\\\\)
2420\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\\\\\)
2421\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
2422\\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\\\\\)
2423\\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\\\\\)\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\\\\\)\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI\\\\)\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\\\)\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI\\)\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\)](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

2055	ROCKET000 ²⁴²⁴	PD
2056		
2057	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁴²⁵	GPL
2058		
2059	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁴²⁶; USER:DAVID_VIGNONI²⁴²⁷ • derivative work: URUTSEG²⁴²⁸ (TALK²⁴²⁹) 	
2060	DAVID VIGNONI ²⁴³⁰ , traced USER:STANNERED ²⁴³¹	
2061	MESSERWOLAND ²⁴³²	
2062	ROCKET000 ²⁴³³	PD
2063		
2064	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁴³⁴	GPL
2065		
2066	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁴³⁵; USER:DAVID_VIGNONI²⁴³⁶ • derivative work: URUTSEG²⁴³⁷ (TALK²⁴³⁸) 	
2067	DAVID VIGNONI ²⁴³⁹ , traced USER:STANNERED ²⁴⁴⁰	
2068	MESSERWOLAND ²⁴⁴¹	
2069	ROCKET000 ²⁴⁴²	PD
2070		
2071	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁴⁴³	GPL
2072		
2073		GFDL
2074	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁴⁴⁴; USER:DAVID_VIGNONI²⁴⁴⁵ • derivative work: URUTSEG²⁴⁴⁶ (TALK²⁴⁴⁷) 	

2424[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
 2425[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
 2426[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
 2427[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
 2428[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
 2429[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
 2430[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
 2431[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
 2432[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
 2433[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
 2434[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
 2435[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
 2436[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
 2437[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
 2438[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
 2439[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
 2440[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
 2441[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
 2442[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
 2443[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
 2444[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
 2445[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
 2446[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
 2447[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

2075	DAVID VIGNONI ²⁴⁴⁸ , traced USER:STANNERED ²⁴⁴⁹	
2076	MESSERWOLAND ²⁴⁵⁰	
2077	ROCKET000 ²⁴⁵¹	PD
2078		
2079	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁴⁵²	GPL
2080		
2081	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁴⁵³: USER:DAVID_VIGNONI²⁴⁵⁴ • derivative work: URUTSEG²⁴⁵⁵ (TALK²⁴⁵⁶) 	
2082	DAVID VIGNONI ²⁴⁵⁷ , traced USER:STANNERED ²⁴⁵⁸	
2083	MESSERWOLAND ²⁴⁵⁹	
2084	ROCKET000 ²⁴⁶⁰	PD
2085		
2086	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁴⁶¹	GPL
2087		
2088		
2089		PD
2090		
2091		
2092		
2093		
2094	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁴⁶²: USER:DAVID_VIGNONI²⁴⁶³ • derivative work: URUTSEG²⁴⁶⁴ (TALK²⁴⁶⁵) 	
2095	DAVID VIGNONI ²⁴⁶⁶ , traced USER:STANNERED ²⁴⁶⁷	
2096	MESSERWOLAND ²⁴⁶⁸	
2097	ROCKET000 ²⁴⁶⁹	PD
2098		

2448[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

2449[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

2450[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

2451[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

2452[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2453[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

2454[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)

2455[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

2456[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20Talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3Aurutseg)

2457[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

2458[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

2459[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

2460[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

2461[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2462[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

2463[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)

2464[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

2465[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20Talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3Aurutseg)

2466[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

2467[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

2468[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

2469[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

2099	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁴⁷⁰	GPL
2100		
2101	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁴⁷¹; USER:DAVID_VIGNONI²⁴⁷² • derivative work: URUTSEG²⁴⁷³ (TALK²⁴⁷⁴) 	
2102	DAVID VIGNONI ²⁴⁷⁵ , traced USER:STANNERED ²⁴⁷⁶	
2103	MESSERWOLAND ²⁴⁷⁷	
2104	ROCKET000 ²⁴⁷⁸	PD
2105		
2106	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁴⁷⁹	GPL
2107		
2108		GFDL
2109	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁴⁸⁰; USER:DAVID_VIGNONI²⁴⁸¹ • derivative work: URUTSEG²⁴⁸² (TALK²⁴⁸³) 	
2110	DAVID VIGNONI ²⁴⁸⁴ , traced USER:STANNERED ²⁴⁸⁵	
2111	MESSERWOLAND ²⁴⁸⁶	
2112	ROCKET000 ²⁴⁸⁷	PD
2113		
2114	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁴⁸⁸	GPL
2115		
2116	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁴⁸⁹; USER:DAVID_VIGNONI²⁴⁹⁰ • derivative work: URUTSEG²⁴⁹¹ (TALK²⁴⁹²) 	
2117	DAVID VIGNONI ²⁴⁹³ , traced USER:STANNERED ²⁴⁹⁴	

2470[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2471[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

2472[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3Adavid_vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3Adavid_vignoni)

2473[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

2474[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

2475[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Adavid%20vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Adavid%20vignoni)

2476[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Astannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

2477[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Amesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Amesserwoland)

2478[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

2479[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2480[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

2481[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3Adavid_vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3Adavid_vignoni)

2482[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

2483[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

2484[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Adavid%20vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Adavid%20vignoni)

2485[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Astannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

2486[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Amesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Amesserwoland)

2487[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

2488[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2489[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

2490[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3Adavid_vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3Adavid_vignoni)

2491[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

2492[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

2493[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Adavid%20vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Adavid%20vignoni)

2494[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Astannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

2118	MESSERWOLAND ²⁴⁹⁵	
2119	ROCKET000 ²⁴⁹⁶	PD
2120		
2121	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁴⁹⁷	GPL
2122		
2123		GFDL
2124	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁴⁹⁸: USER:DAVID_VIGNONI²⁴⁹⁹ • derivative work: URUTSEG²⁵⁰⁰ (TALK²⁵⁰¹) 	
2125	DAVID VIGNONI ²⁵⁰² , traced USER:STANNERED ²⁵⁰³	
2126	MESSERWOLAND ²⁵⁰⁴	
2127	ROCKET000 ²⁵⁰⁵	PD
2128		
2129	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁵⁰⁶	GPL
2130		
2131		GFDL
2132	USER:BANGIN ²⁵⁰⁷	GFDL
2133	Wikimedia Foundation	
2134		GFDL
2135		PD
2136	Klaus Hermsen Original uploader was KLAUSQUAX ²⁵⁰⁸ at DE.WIKIBOOKS ²⁵⁰⁹	GFDL
2137	NILLERDK ²⁵¹⁰	GFDL
2138	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁵¹¹: USER:DAVID_VIGNONI²⁵¹² • derivative work: URUTSEG²⁵¹³ (TALK²⁵¹⁴) 	
2139	DAVID VIGNONI ²⁵¹⁵ , traced USER:STANNERED ²⁵¹⁶	

²⁴⁹⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User:AMesserWoland)

²⁴⁹⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User:ARocket000)

²⁴⁹⁷[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

²⁴⁹⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/File:ANuvola_apps_kdict.png)

²⁴⁹⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/Aen:DAVID_VIGNONI)

²⁵⁰⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User:URUTSEG)

²⁵⁰¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User:0TALK:URUTSEG)

²⁵⁰²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/Aen:DAVID_VIGNONI)

²⁵⁰³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User:ASTANNERED)

²⁵⁰⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User:AMesserWoland)

²⁵⁰⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User:ARocket000)

²⁵⁰⁶[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

²⁵⁰⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ABANGIN](http://de.wikibooks.org/wiki/User:ABANGIN)

²⁵⁰⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AWIKIBOOKS%3ADE%3AUSER%3AKLAUSQUAX](http://de.wikibooks.org/wiki/AWikibooks:User:KlausQuax)

²⁵⁰⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG](http://de.wikibooks.org)

²⁵¹⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ANILLERDK](http://de.wikibooks.org/wiki/User:ANILLERDK)

²⁵¹¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/File:ANuvola_apps_kdict.png)

²⁵¹²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/Aen:DAVID_VIGNONI)

²⁵¹³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User:URUTSEG)

²⁵¹⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User:0TALK:URUTSEG)

²⁵¹⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/Aen:DAVID_VIGNONI)

²⁵¹⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User:ASTANNERED)

2140	MESSERWOLAND ²⁵¹⁷	
2141	ROCKET000 ²⁵¹⁸	PD
2142		
2143	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁵¹⁹	GPL
2144		
2145		PD
2146	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁵²⁰: USER:DAVID_VIGNONI²⁵²¹ • derivative work: URUTSEG²⁵²² (TALK²⁵²³) 	
2147	DAVID VIGNONI ²⁵²⁴ , traced USER:STANNERED ²⁵²⁵	
2148	MESSERWOLAND ²⁵²⁶	
2149	ROCKET000 ²⁵²⁷	PD
2150		
2151	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁵²⁸	GPL
2152		
2153	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁵²⁹: USER:DAVID_VIGNONI²⁵³⁰ • derivative work: URUTSEG²⁵³¹ (TALK²⁵³²) 	
2154	DAVID VIGNONI ²⁵³³ , traced USER:STANNERED ²⁵³⁴	
2155	MESSERWOLAND ²⁵³⁵	
2156	ROCKET000 ²⁵³⁶	PD
2157		
2158	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁵³⁷	GPL
2159		
2160		PD

2517[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2518[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

2519[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2520[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2521[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3AUser%3ADavid_VIGNONI)

2522[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2523[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2524[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

2525[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

2526[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2527[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

2528[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2529[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2530[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3AUser%3ADavid_VIGNONI)

2531[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2532[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2533[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

2534[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

2535[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2536[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

2537[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2161	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁵³⁸: USER:DAVID_VIGNONI²⁵³⁹ • derivative work: URUTSEG²⁵⁴⁰ (TALK²⁵⁴¹) 	
2162	DAVID VIGNONI ²⁵⁴² , traced USER:STANNERED ²⁵⁴³	
2163	MESSERWOLAND ²⁵⁴⁴	
2164	ROCKET000 ²⁵⁴⁵	PD
2165		
2166	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁵⁴⁶	GPL
2167		
2168	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁵⁴⁷: USER:DAVID_VIGNONI²⁵⁴⁸ • derivative work: URUTSEG²⁵⁴⁹ (TALK²⁵⁵⁰) 	
2169	DAVID VIGNONI ²⁵⁵¹ , traced USER:STANNERED ²⁵⁵²	
2170	MESSERWOLAND ²⁵⁵³	
2171	ROCKET000 ²⁵⁵⁴	PD
2172		
2173	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁵⁵⁵	GPL
2174		
2175		PD
2176	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁵⁵⁶: USER:DAVID_VIGNONI²⁵⁵⁷ • derivative work: URUTSEG²⁵⁵⁸ (TALK²⁵⁵⁹) 	
2177	DAVID VIGNONI ²⁵⁶⁰ , traced USER:STANNERED ²⁵⁶¹	
2178	MESSERWOLAND ²⁵⁶²	

2538 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
2539 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
2540 \[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg\)
2541 \[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg\)
2542 \[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
2543 \\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered\\)
2544 \\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland\\)
2545 \\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000\\)
2546 \\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\]\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\)
2547 \\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png\\)
2548 \\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
2549 \\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg\\\)
2550 \\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg\\\)
2551 \\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
2552 \\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered\\\\)
2553 \\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland\\\\)
2554 \\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000\\\\)
2555 \\\\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\\\]\\\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\\\)
2556 \\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png\\\\)
2557 \\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
2558 \\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg\\\\\)
2559 \\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg\\\\\)
2560 \\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
2561 \\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered\\\\\\)
2562 \\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland\\\\\\)\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni\\\\\)\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni\\\\)\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni\\\)\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni\\)\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni\)](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

2179	ROCKET000 ²⁵⁶³	PD
2180		
2181	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁵⁶⁴	GPL
2182		
2183	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁵⁶⁵; USER:DAVID_VIGNONI²⁵⁶⁶ • derivative work: URUTSEG²⁵⁶⁷ (TALK²⁵⁶⁸) 	
2184	DAVID VIGNONI ²⁵⁶⁹ , traced USER:STANNERED ²⁵⁷⁰	
2185	MESSERWOLAND ²⁵⁷¹	
2186	ROCKET000 ²⁵⁷²	PD
2187		
2188	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁵⁷³	GPL
2189		
2190		GFDL
2191		PD
2192	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁵⁷⁴; USER:DAVID_VIGNONI²⁵⁷⁵ • derivative work: URUTSEG²⁵⁷⁶ (TALK²⁵⁷⁷) 	
2193	DAVID VIGNONI ²⁵⁷⁸ , traced USER:STANNERED ²⁵⁷⁹	
2194	MESSERWOLAND ²⁵⁸⁰	
2195	ROCKET000 ²⁵⁸¹	PD
2196		
2197	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁵⁸²	GPL
2198		

2563[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
2564[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2565[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
2566[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
2567[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
2568[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
2569[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
2570[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
2571[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
2572[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
2573[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2574[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
2575[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
2576[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
2577[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
2578[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
2579[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
2580[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
2581[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
2582[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2199	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁵⁸³: USER:DAVID_VIGNONI²⁵⁸⁴ • derivative work: URUTSEG²⁵⁸⁵ (TALK²⁵⁸⁶) 	
2200	DAVID VIGNONI ²⁵⁸⁷ , traced USER:STANNERED ²⁵⁸⁸	
2201	MESSERWOLAND ²⁵⁸⁹	
2202	ROCKET000 ²⁵⁹⁰	PD
2203		
2204	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁵⁹¹	GPL
2205		
2206		GFDL
2207		GFDL
2208	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁵⁹²: USER:DAVID_VIGNONI²⁵⁹³ • derivative work: URUTSEG²⁵⁹⁴ (TALK²⁵⁹⁵) 	
2209	DAVID VIGNONI ²⁵⁹⁶ , traced USER:STANNERED ²⁵⁹⁷	
2210	MESSERWOLAND ²⁵⁹⁸	
2211	ROCKET000 ²⁵⁹⁹	PD
2212		
2213	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁶⁰⁰	GPL
2214		
2215	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁶⁰¹: USER:DAVID_VIGNONI²⁶⁰² • derivative work: URUTSEG²⁶⁰³ (TALK²⁶⁰⁴) 	
2216	DAVID VIGNONI ²⁶⁰⁵ , traced USER:STANNERED ²⁶⁰⁶	
2217	MESSERWOLAND ²⁶⁰⁷	

2583[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2584[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
2585[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
2586[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
2587[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
2588[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
2589[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
2590[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
2591[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2592[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2593[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
2594[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
2595[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
2596[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
2597[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
2598[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
2599[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
2600[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2601[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2602[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
2603[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
2604[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
2605[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
2606[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
2607[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2218	ROCKET000 ²⁶⁰⁸	PD
2219		
2220	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁶⁰⁹	GPL
2221		
2222	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁶¹⁰; USER:DAVID_VIGNONI²⁶¹¹ • derivative work: URUTSEG²⁶¹² (TALK²⁶¹³) 	
2223	DAVID VIGNONI ²⁶¹⁴ , traced USER:STANNERED ²⁶¹⁵	
2224	MESSERWOLAND ²⁶¹⁶	
2225	ROCKET000 ²⁶¹⁷	PD
2226		
2227	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁶¹⁸	GPL
2228		
2229		PD
2230		GFDL
2231	Wikimedia Foundation	
2232	Fotographen: Thomas Högner Maximilian Högner (USER:LEBERWURSCHT ²⁶¹⁹)	PD
2233	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁶²⁰; USER:DAVID_VIGNONI²⁶²¹ • derivative work: URUTSEG²⁶²² (TALK²⁶²³) 	
2234	DAVID VIGNONI ²⁶²⁴ , traced USER:STANNERED ²⁶²⁵	
2235	MESSERWOLAND ²⁶²⁶	
2236	ROCKET000 ²⁶²⁷	PD
2237		
2238	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁶²⁸	GPL
2239		
2240		GFDL

²⁶⁰⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

²⁶⁰⁹[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

²⁶¹⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

²⁶¹¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

²⁶¹²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

²⁶¹³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

²⁶¹⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

²⁶¹⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

²⁶¹⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

²⁶¹⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

²⁶¹⁸[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

²⁶¹⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ALEBERWURSCHT](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ALeberwurscht)

²⁶²⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

²⁶²¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

²⁶²²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

²⁶²³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

²⁶²⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

²⁶²⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

²⁶²⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

²⁶²⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

²⁶²⁸[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2241	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁶²⁹: USER:DAVID_VIGNONI²⁶³⁰ • derivative work: URUTSEG²⁶³¹ (TALK²⁶³²) 	
2242	DAVID VIGNONI ²⁶³³ , traced USER:STANNERED ²⁶³⁴	
2243	MESSERWOLAND ²⁶³⁵	
2244	ROCKET000 ²⁶³⁶	PD
2245		
2246	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁶³⁷	GPL
2247		
2248	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁶³⁸: USER:DAVID_VIGNONI²⁶³⁹ • derivative work: URUTSEG²⁶⁴⁰ (TALK²⁶⁴¹) 	
2249	DAVID VIGNONI ²⁶⁴² , traced USER:STANNERED ²⁶⁴³	
2250	MESSERWOLAND ²⁶⁴⁴	
2251	ROCKET000 ²⁶⁴⁵	PD
2252		
2253	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁶⁴⁶	GPL
2254		
2255		GFDL
2256	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁶⁴⁷: USER:DAVID_VIGNONI²⁶⁴⁸ • derivative work: URUTSEG²⁶⁴⁹ (TALK²⁶⁵⁰) 	
2257	DAVID VIGNONI ²⁶⁵¹ , traced USER:STANNERED ²⁶⁵²	
2258	MESSERWOLAND ²⁶⁵³	

2629 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
2630 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
2631 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
2632 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
2633 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
2634 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
2635 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
2636 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
2637 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2638 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
2639 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
2640 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
2641 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
2642 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
2643 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
2644 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
2645 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
2646 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2647 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
2648 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
2649 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
2650 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
2651 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
2652 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
2653 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

2259	ROCKET000 ²⁶⁵⁴	PD
2260		
2261	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁶⁵⁵	GPL
2262		
2263	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁶⁵⁶: USER:DAVID_VIGNONI²⁶⁵⁷ • derivative work: URUTSEG²⁶⁵⁸ (TALK²⁶⁵⁹) 	
2264	DAVID VIGNONI ²⁶⁶⁰ , traced USER:STANNERED ²⁶⁶¹	
2265	MESSERWOLAND ²⁶⁶²	
2266	ROCKET000 ²⁶⁶³	PD
2267		
2268	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁶⁶⁴	GPL
2269		
2270		GFDL
2271		GFDL
2272	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁶⁶⁵: USER:DAVID_VIGNONI²⁶⁶⁶ • derivative work: URUTSEG²⁶⁶⁷ (TALK²⁶⁶⁸) 	
2273	DAVID VIGNONI ²⁶⁶⁹ , traced USER:STANNERED ²⁶⁷⁰	
2274	MESSERWOLAND ²⁶⁷¹	
2275	ROCKET000 ²⁶⁷²	PD
2276		
2277	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁶⁷³	GPL
2278		

2654[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
2655[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2656[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
2657[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
2658[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
2659[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
2660[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
2661[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
2662[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
2663[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
2664[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2665[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
2666[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
2667[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
2668[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
2669[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
2670[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
2671[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
2672[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
2673[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2279	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁶⁷⁴: USER:DAVID_VIGNONI²⁶⁷⁵ • derivative work: URUTSEG²⁶⁷⁶ (TALK²⁶⁷⁷) 	
2280	DAVID VIGNONI ²⁶⁷⁸ , traced USER:STANNERED ²⁶⁷⁹	
2281	MESSERWOLAND ²⁶⁸⁰	
2282	ROCKET000 ²⁶⁸¹	PD
2283		
2284	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁶⁸²	GPL
2285		
2286	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁶⁸³: USER:DAVID_VIGNONI²⁶⁸⁴ • derivative work: URUTSEG²⁶⁸⁵ (TALK²⁶⁸⁶) 	
2287	DAVID VIGNONI ²⁶⁸⁷ , traced USER:STANNERED ²⁶⁸⁸	
2288	MESSERWOLAND ²⁶⁸⁹	
2289	ROCKET000 ²⁶⁹⁰	PD
2290		
2291	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁶⁹¹	GPL
2292		
2293	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁶⁹²: USER:DAVID_VIGNONI²⁶⁹³ • derivative work: URUTSEG²⁶⁹⁴ (TALK²⁶⁹⁵) 	
2294	DAVID VIGNONI ²⁶⁹⁶ , traced USER:STANNERED ²⁶⁹⁷	
2295	MESSERWOLAND ²⁶⁹⁸	
2296	ROCKET000 ²⁶⁹⁹	PD

2674 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2675 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
2676 \[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\)
2677 \[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\)
2678 \[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
2679 \\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\)
2680 \\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\)
2681 \\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\)
2682 \\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\]\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\)
2683 \\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\)
2684 \\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
2685 \\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\\\)
2686 \\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\\\)
2687 \\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
2688 \\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\\\)
2689 \\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\\\)
2690 \\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\\\)
2691 \\\\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\\\]\\\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\\\)
2692 \\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\)
2693 \\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
2694 \\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\\\\\)
2695 \\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\\\\\)
2696 \\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
2697 \\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\\\\\)
2698 \\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\\\\\)
2699 \\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\\\\\)\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\\\\\)\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI\\\\)\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\\\)\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI\\)\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\)](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

2297		
2298	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁷⁰⁰	GPL
2299		
2300		PD
2301	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁷⁰¹; USER:DAVID_VIGNONI²⁷⁰² • derivative work: URUTSEG²⁷⁰³ (TALK²⁷⁰⁴) 	
2302	DAVID VIGNONI ²⁷⁰⁵ , traced USER:STANNERED ²⁷⁰⁶	
2303	MESSERWOLAND ²⁷⁰⁷	
2304	ROCKET000 ²⁷⁰⁸	PD
2305		
2306	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁷⁰⁹	GPL
2307		
2308	Wikimedia Foundation	
2309	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁷¹⁰; USER:DAVID_VIGNONI²⁷¹¹ • derivative work: URUTSEG²⁷¹² (TALK²⁷¹³) 	
2310	DAVID VIGNONI ²⁷¹⁴ , traced USER:STANNERED ²⁷¹⁵	
2311	MESSERWOLAND ²⁷¹⁶	
2312	ROCKET000 ²⁷¹⁷	PD
2313		
2314	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁷¹⁸	GPL
2315		
2316	RUDI RIET ²⁷¹⁹ from Washington, DC, United States	cc-by-sa-2.0
2317		PD
2318	Wikimedia Foundation	

2700[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2701[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2702[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%20VIGNONI)
2703[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
2704[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
2705[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI)
2706[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
2707[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
2708[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
2709[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2710[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2711[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%20VIGNONI)
2712[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
2713[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
2714[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%20VIGNONI)
2715[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
2716[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
2717[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
2718[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2719[HTTP://WWW.FLICKR.COM/PEOPLE/96463101@N00](http://www.flickr.com/people/96463101@N00)

2319	SVG version was created by USER:GRUNT ²⁷²⁰ and cleaned up by 3247 ²⁷²¹ , based on the earlier PNG version, created by REI-DAB ²⁷²² .	
2320	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁷²³: USER:DAVID_VIGNONI²⁷²⁴ • derivative work: URUTSEG²⁷²⁵ (TALK²⁷²⁶) 	
2321	DAVID VIGNONI ²⁷²⁷ , traced USER:STANNERED ²⁷²⁸	
2322	MESSERWOLAND ²⁷²⁹	
2323	ROCKET000 ²⁷³⁰	PD
2324		
2325	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁷³¹	GPL
2326		
2327	Wikimedia Foundation	
2328	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁷³²: USER:DAVID_VIGNONI²⁷³³ • derivative work: URUTSEG²⁷³⁴ (TALK²⁷³⁵) 	
2329	DAVID VIGNONI ²⁷³⁶ , traced USER:STANNERED ²⁷³⁷	
2330	MESSERWOLAND ²⁷³⁸	
2331	ROCKET000 ²⁷³⁹	PD
2332		
2333	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁷⁴⁰	GPL
2334		
2335		GFDL

2720[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AGRUNT](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AGRUNT)

2721[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3A3247](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3A3247)

2722[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AM%3AUSER%3AREIDAB](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AUser%3AREIDAB)

2723[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2724[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3AUser%3ADavid_VIGNONI)

2725[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2726[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2727[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

2728[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

2729[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2730[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

2731[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2732[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2733[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3AUser%3ADavid_VIGNONI)

2734[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2735[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2736[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

2737[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

2738[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2739[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

2740[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2336	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁷⁴¹: USER:DAVID_VIGNONI²⁷⁴² • derivative work: URUTSEG²⁷⁴³ (TALK²⁷⁴⁴) 	
2337	DAVID VIGNONI ²⁷⁴⁵ , traced USER:STANNERED ²⁷⁴⁶	
2338	MESSERWOLAND ²⁷⁴⁷	
2339	ROCKET000 ²⁷⁴⁸	PD
2340		
2341	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁷⁴⁹	GPL
2342		
2343	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁷⁵⁰: USER:DAVID_VIGNONI²⁷⁵¹ • derivative work: URUTSEG²⁷⁵² (TALK²⁷⁵³) 	
2344	DAVID VIGNONI ²⁷⁵⁴ , traced USER:STANNERED ²⁷⁵⁵	
2345	MESSERWOLAND ²⁷⁵⁶	
2346	ROCKET000 ²⁷⁵⁷	PD
2347		
2348	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁷⁵⁸	GPL
2349		
2350		GFDL
2351	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁷⁵⁹: USER:DAVID_VIGNONI²⁷⁶⁰ • derivative work: URUTSEG²⁷⁶¹ (TALK²⁷⁶²) 	
2352	DAVID VIGNONI ²⁷⁶³ , traced USER:STANNERED ²⁷⁶⁴	
2353	MESSERWOLAND ²⁷⁶⁵	

2741 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2742 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

2743 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2744 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2745 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

2746 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

2747 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2748 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

2749 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2750 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2751 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

2752 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2753 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2754 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

2755 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

2756 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2757 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

2758 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2759 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2760 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

2761 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2762 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2763 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

2764 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

2765 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2354	ROCKET000 ²⁷⁶⁶	PD
2355		
2356	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁷⁶⁷	GPL
2357		
2358	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁷⁶⁸: USER:DAVID_VIGNONI²⁷⁶⁹ • derivative work: URUTSEG²⁷⁷⁰ (TALK²⁷⁷¹) 	
2359	DAVID VIGNONI ²⁷⁷² , traced USER:STANNERED ²⁷⁷³	
2360	MESSERWOLAND ²⁷⁷⁴	
2361	ROCKET000 ²⁷⁷⁵	PD
2362		
2363	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁷⁷⁶	GPL
2364		
2365		PD
2366	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁷⁷⁷: USER:DAVID_VIGNONI²⁷⁷⁸ • derivative work: URUTSEG²⁷⁷⁹ (TALK²⁷⁸⁰) 	
2367	DAVID VIGNONI ²⁷⁸¹ , traced USER:STANNERED ²⁷⁸²	
2368	MESSERWOLAND ²⁷⁸³	
2369	ROCKET000 ²⁷⁸⁴	PD
2370		
2371	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁷⁸⁵	GPL
2372		
2373		PD
2374		PD

2766HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

2767HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

2768HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG

2769HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI

2770HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG

2771HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

2772HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI

2773HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED

2774HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND

2775HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

2776HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

2777HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG

2778HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI

2779HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG

2780HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

2781HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI

2782HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED

2783HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND

2784HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

2785HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

2375	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁷⁸⁶; USER:DAVID_VIGNONI²⁷⁸⁷ • derivative work: URUTSEG²⁷⁸⁸ (TALK²⁷⁸⁹) 	
2376	DAVID VIGNONI ²⁷⁹⁰ , traced USER:STANNERED ²⁷⁹¹	
2377	MESSERWOLAND ²⁷⁹²	
2378	ROCKET000 ²⁷⁹³	PD
2379		
2380	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁷⁹⁴	GPL
2381		
2382		GFDL
2383		GFDL
2384		GFDL
2385		GFDL
2386		GFDL
2387	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁷⁹⁵; USER:DAVID_VIGNONI²⁷⁹⁶ • derivative work: URUTSEG²⁷⁹⁷ (TALK²⁷⁹⁸) 	
2388	DAVID VIGNONI ²⁷⁹⁹ , traced USER:STANNERED ²⁸⁰⁰	
2389	MESSERWOLAND ²⁸⁰¹	
2390	ROCKET000 ²⁸⁰²	PD
2391		
2392	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁸⁰³	GPL
2393		
2394		PD
2395	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁸⁰⁴; USER:DAVID_VIGNONI²⁸⁰⁵ • derivative work: URUTSEG²⁸⁰⁶ (TALK²⁸⁰⁷) 	

2786 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
 2787 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
 2788 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
 2789 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
 2790 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
 2791 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
 2792 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
 2793 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
 2794 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
 2795 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
 2796 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
 2797 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
 2798 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
 2799 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
 2800 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
 2801 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
 2802 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
 2803 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
 2804 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
 2805 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
 2806 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
 2807 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2396	DAVID VIGNONI ²⁸⁰⁸ , traced USER:STANNERED ²⁸⁰⁹	
2397	MESSERWOLAND ²⁸¹⁰	
2398	ROCKET000 ²⁸¹¹	PD
2399		
2400	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁸¹²	GPL
2401		
2402	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁸¹³: USER:DAVID_VIGNONI²⁸¹⁴ • derivative work: URUTSEG²⁸¹⁵ (TALK²⁸¹⁶) 	
2403	DAVID VIGNONI ²⁸¹⁷ , traced USER:STANNERED ²⁸¹⁸	
2404	MESSERWOLAND ²⁸¹⁹	
2405	ROCKET000 ²⁸²⁰	PD
2406		
2407	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁸²¹	GPL
2408		
2409	Chensiyuan	GFDL
2410		PD
2411	Wikimedia Foundation	
2412	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁸²²: USER:DAVID_VIGNONI²⁸²³ • derivative work: URUTSEG²⁸²⁴ (TALK²⁸²⁵) 	
2413	DAVID VIGNONI ²⁸²⁶ , traced USER:STANNERED ²⁸²⁷	
2414	MESSERWOLAND ²⁸²⁸	
2415	ROCKET000 ²⁸²⁹	PD
2416		
2417	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁸³⁰	GPL
2418		

²⁸⁰⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

²⁸⁰⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

²⁸¹⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

²⁸¹¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

²⁸¹²[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

²⁸¹³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

²⁸¹⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

²⁸¹⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

²⁸¹⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

²⁸¹⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

²⁸¹⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

²⁸¹⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

²⁸²⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

²⁸²¹[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

²⁸²²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

²⁸²³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

²⁸²⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

²⁸²⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

²⁸²⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

²⁸²⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

²⁸²⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

²⁸²⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

²⁸³⁰[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2419	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁸³¹: USER:DAVID_VIGNONI²⁸³² • derivative work: URUTSEG²⁸³³ (TALK²⁸³⁴) 	
2420	DAVID VIGNONI ²⁸³⁵ , traced USER:STANNERED ²⁸³⁶	
2421	MESSERWOLAND ²⁸³⁷	
2422	ROCKET000 ²⁸³⁸	PD
2423		
2424	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁸³⁹	GPL
2425		
2426		GFDL
2427	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁸⁴⁰: USER:DAVID_VIGNONI²⁸⁴¹ • derivative work: URUTSEG²⁸⁴² (TALK²⁸⁴³) 	
2428	DAVID VIGNONI ²⁸⁴⁴ , traced USER:STANNERED ²⁸⁴⁵	
2429	MESSERWOLAND ²⁸⁴⁶	
2430	ROCKET000 ²⁸⁴⁷	PD
2431		
2432	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁸⁴⁸	GPL
2433		
2434	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁸⁴⁹: USER:DAVID_VIGNONI²⁸⁵⁰ • derivative work: URUTSEG²⁸⁵¹ (TALK²⁸⁵²) 	
2435	DAVID VIGNONI ²⁸⁵³ , traced USER:STANNERED ²⁸⁵⁴	
2436	MESSERWOLAND ²⁸⁵⁵	

2831[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2832[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
2833[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
2834[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
2835[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
2836[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
2837[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
2838[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
2839[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2840[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2841[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
2842[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
2843[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
2844[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
2845[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
2846[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
2847[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
2848[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2849[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2850[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
2851[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
2852[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
2853[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
2854[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
2855[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2437	ROCKET000 ²⁸⁵⁶	PD
2438		
2439	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁸⁵⁷	GPL
2440		
2441		PD
2442		PD
2443	Wikimedia Foundation	
2444		PD
2445	SVG version was created by USER:GRUNT ²⁸⁵⁸ and cleaned up by 3247 ²⁸⁵⁹ , based on the earlier PNG version, created by REIDAB ²⁸⁶⁰ .	
2446	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁸⁶¹: USER:DAVID_VIGNONI²⁸⁶² • derivative work: URUTSEG²⁸⁶³ (TALK²⁸⁶⁴) 	
2447	DAVID VIGNONI ²⁸⁶⁵ , traced USER:STANNERED ²⁸⁶⁶	
2448	MESSERWOLAND ²⁸⁶⁷	
2449	ROCKET000 ²⁸⁶⁸	PD
2450		
2451	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁸⁶⁹	GPL
2452		
2453	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁸⁷⁰: USER:DAVID_VIGNONI²⁸⁷¹ • derivative work: URUTSEG²⁸⁷² (TALK²⁸⁷³) 	
2454	DAVID VIGNONI ²⁸⁷⁴ , traced USER:STANNERED ²⁸⁷⁵	
2455	MESSERWOLAND ²⁸⁷⁶	
2456	ROCKET000 ²⁸⁷⁷	PD
2457		

²⁸⁵⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

²⁸⁵⁷[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

²⁸⁵⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AGRUNT](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Agrunt)

²⁸⁵⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3A3247](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3A3247)

²⁸⁶⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AM%3AUSER%3AREIDAB](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Auser%3AREIDAB)

²⁸⁶¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

²⁸⁶²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

²⁸⁶³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

²⁸⁶⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

²⁸⁶⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

²⁸⁶⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

²⁸⁶⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

²⁸⁶⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

²⁸⁶⁹[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

²⁸⁷⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

²⁸⁷¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

²⁸⁷²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

²⁸⁷³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

²⁸⁷⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

²⁸⁷⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

²⁸⁷⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

²⁸⁷⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

2458	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁸⁷⁸	GPL
2459		
2460		GFDL
2461	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁸⁷⁹: USER:DAVID_VIGNONI²⁸⁸⁰ • derivative work: URUTSEG²⁸⁸¹ (TALK²⁸⁸²) 	
2462	DAVID VIGNONI ²⁸⁸³ , traced USER:STANNERED ²⁸⁸⁴	
2463	MESSERWOLAND ²⁸⁸⁵	
2464	ROCKET000 ²⁸⁸⁶	PD
2465		
2466	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁸⁸⁷	GPL
2467		
2468	Wikimedia Foundation	
2469	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁸⁸⁸: USER:DAVID_VIGNONI²⁸⁸⁹ • derivative work: URUTSEG²⁸⁹⁰ (TALK²⁸⁹¹) 	
2470	DAVID VIGNONI ²⁸⁹² , traced USER:STANNERED ²⁸⁹³	
2471	MESSERWOLAND ²⁸⁹⁴	
2472	ROCKET000 ²⁸⁹⁵	PD
2473		
2474	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁸⁹⁶	GPL
2475		
2476		
2477	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁸⁹⁷: USER:DAVID_VIGNONI²⁸⁹⁸ • derivative work: URUTSEG²⁸⁹⁹ (TALK²⁹⁰⁰) 	

2878 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2879 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2880 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

2881 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2882 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2883 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

2884 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

2885 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2886 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

2887 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2888 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2889 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

2890 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2891 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2892 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

2893 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

2894 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2895 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

2896 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2897 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

2898 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

2899 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2900 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2478	DAVID VIGNONI ²⁹⁰¹ , traced USER:STANNERED ²⁹⁰²	
2479	MESSERWOLAND ²⁹⁰³	
2480	ROCKET000 ²⁹⁰⁴	PD
2481		
2482	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁹⁰⁵	GPL
2483		
2484	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁹⁰⁶: USER:DAVID_VIGNONI²⁹⁰⁷ • derivative work: URUTSEG²⁹⁰⁸ (TALK²⁹⁰⁹) 	
2485	DAVID VIGNONI ²⁹¹⁰ , traced USER:STANNERED ²⁹¹¹	
2486	MESSERWOLAND ²⁹¹²	
2487	ROCKET000 ²⁹¹³	PD
2488		
2489	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁹¹⁴	GPL
2490		
2491	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁹¹⁵: USER:DAVID_VIGNONI²⁹¹⁶ • derivative work: URUTSEG²⁹¹⁷ (TALK²⁹¹⁸) 	
2492	DAVID VIGNONI ²⁹¹⁹ , traced USER:STANNERED ²⁹²⁰	
2493	MESSERWOLAND ²⁹²¹	
2494	ROCKET000 ²⁹²²	PD
2495		
2496	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁹²³	GPL
2497		

2901[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

2902[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

2903[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2904[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

2905[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2906[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

2907[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)

2908[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2909[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2910[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

2911[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

2912[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2913[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

2914[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2915[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

2916[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)

2917[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

2918[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2919[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

2920[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

2921[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2922[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

2923[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2498	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁹²⁴: USER:DAVID_VIGNONI²⁹²⁵ • derivative work: URUTSEG²⁹²⁶ (TALK²⁹²⁷) 	
2499	DAVID VIGNONI ²⁹²⁸ , traced USER:STANNERED ²⁹²⁹	
2500	MESSERWOLAND ²⁹³⁰	
2501	ROCKET000 ²⁹³¹	PD
2502		
2503	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁹³²	GPL
2504		
2505		GFDL
2506	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁹³³: USER:DAVID_VIGNONI²⁹³⁴ • derivative work: URUTSEG²⁹³⁵ (TALK²⁹³⁶) 	
2507	DAVID VIGNONI ²⁹³⁷ , traced USER:STANNERED ²⁹³⁸	
2508	MESSERWOLAND ²⁹³⁹	
2509	ROCKET000 ²⁹⁴⁰	PD
2510		
2511	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁹⁴¹	GPL
2512		
2513		PD
2514	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁹⁴²: USER:DAVID_VIGNONI²⁹⁴³ • derivative work: URUTSEG²⁹⁴⁴ (TALK²⁹⁴⁵) 	
2515	DAVID VIGNONI ²⁹⁴⁶ , traced USER:STANNERED ²⁹⁴⁷	
2516	MESSERWOLAND ²⁹⁴⁸	

2924 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2925 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
2926 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
2927 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
2928 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
2929 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
2930 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
2931 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
2932 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2933 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2934 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
2935 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
2936 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
2937 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
2938 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
2939 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
2940 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
2941 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
2942 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
2943 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
2944 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
2945 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
2946 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
2947 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
2948 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2517	ROCKET000 ²⁹⁴⁹	PD
2518		
2519	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁹⁵⁰	GPL
2520		
2521		GFDL
2522	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁹⁵¹: USER:DAVID_VIGNONI²⁹⁵² • derivative work: URUTSEG²⁹⁵³ (TALK²⁹⁵⁴) 	
2523	DAVID VIGNONI ²⁹⁵⁵ , traced USER:STANNERED ²⁹⁵⁶	
2524	MESSERWOLAND ²⁹⁵⁷	
2525	ROCKET000 ²⁹⁵⁸	PD
2526		
2527	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁹⁵⁹	GPL
2528		
2529		PD
2530	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁹⁶⁰: USER:DAVID_VIGNONI²⁹⁶¹ • derivative work: URUTSEG²⁹⁶² (TALK²⁹⁶³) 	
2531	DAVID VIGNONI ²⁹⁶⁴ , traced USER:STANNERED ²⁹⁶⁵	
2532	MESSERWOLAND ²⁹⁶⁶	
2533	ROCKET000 ²⁹⁶⁷	PD
2534		
2535	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁹⁶⁸	GPL
2536		

2949HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

2950HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

2951HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG

2952HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI

2953HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG

2954HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

2955HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI

2956HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED

2957HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND

2958HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

2959HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

2960HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG

2961HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI

2962HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG

2963HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

2964HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI

2965HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED

2966HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND

2967HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

2968HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

2537	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁹⁶⁹: USER:DAVID_VIGNONI²⁹⁷⁰ • derivative work: URUTSEG²⁹⁷¹ (TALK²⁹⁷²) 	
2538	DAVID VIGNONI ²⁹⁷³ , traced USER:STANNERED ²⁹⁷⁴	
2539	MESSERWOLAND ²⁹⁷⁵	
2540	ROCKET000 ²⁹⁷⁶	PD
2541		
2542	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁹⁷⁷	GPL
2543		
2544	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁹⁷⁸: USER:DAVID_VIGNONI²⁹⁷⁹ • derivative work: URUTSEG²⁹⁸⁰ (TALK²⁹⁸¹) 	
2545	DAVID VIGNONI ²⁹⁸² , traced USER:STANNERED ²⁹⁸³	
2546	MESSERWOLAND ²⁹⁸⁴	
2547	ROCKET000 ²⁹⁸⁵	PD
2548		
2549	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁹⁸⁶	GPL
2550		
2551	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁹⁸⁷: USER:DAVID_VIGNONI²⁹⁸⁸ • derivative work: URUTSEG²⁹⁸⁹ (TALK²⁹⁹⁰) 	
2552	DAVID VIGNONI ²⁹⁹¹ , traced USER:STANNERED ²⁹⁹²	
2553	MESSERWOLAND ²⁹⁹³	
2554	ROCKET000 ²⁹⁹⁴	PD

[2969](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)[2970](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)[2971](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)[2972](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)[2973](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)[2974](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)[2975](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)[2976](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)[2977](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)[2978](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)[2979](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)[2980](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)[2981](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)[2982](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)[2983](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)[2984](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)[2985](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)[2986](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)[2987](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)[2988](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)[2989](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)[2990](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)[2991](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)[2992](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)[2993](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)[2994](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

2555		
2556	FRÉDÉRIC BELLAICHE ²⁹⁹⁵	GPL
2557		
2558		GFDL
2559	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG²⁹⁹⁶: USER:DAVID_VIGNONI²⁹⁹⁷ • derivative work: URUTSEG²⁹⁹⁸ (TALK²⁹⁹⁹) 	
2560	DAVID VIGNONI ³⁰⁰⁰ , traced USER:STANNERED ³⁰⁰¹	
2561	MESSERWOLAND ³⁰⁰²	
2562	ROCKET000 ³⁰⁰³	PD
2563		
2564	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁰⁰⁴	GPL
2565		
2566	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁰⁰⁵: USER:DAVID_VIGNONI³⁰⁰⁶ • derivative work: URUTSEG³⁰⁰⁷ (TALK³⁰⁰⁸) 	
2567	DAVID VIGNONI ³⁰⁰⁹ , traced USER:STANNERED ³⁰¹⁰	
2568	MESSERWOLAND ³⁰¹¹	
2569	ROCKET000 ³⁰¹²	PD
2570		
2571	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁰¹³	GPL
2572		
2573	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁰¹⁴: USER:DAVID_VIGNONI³⁰¹⁵ • derivative work: URUTSEG³⁰¹⁶ (TALK³⁰¹⁷) 	

2995HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
2996HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
2997HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
2998HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
2999HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
3000HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
3001HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
3002HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
3003HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
3004HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
3005HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
3006HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
3007HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
3008HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
3009HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
3010HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
3011HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
3012HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
3013HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
3014HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
3015HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
3016HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
3017HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

2574	DAVID VIGNONI ³⁰¹⁸ , traced USER:STANNERED ³⁰¹⁹	
2575	MESSERWOLAND ³⁰²⁰	
2576	ROCKET000 ³⁰²¹	PD
2577		
2578	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁰²²	GPL
2579		
2580	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁰²³: USER:DAVID_VIGNONI³⁰²⁴ • derivative work: URUTSEG³⁰²⁵ (TALK³⁰²⁶) 	
2581	DAVID VIGNONI ³⁰²⁷ , traced USER:STANNERED ³⁰²⁸	
2582	MESSERWOLAND ³⁰²⁹	
2583	ROCKET000 ³⁰³⁰	PD
2584		
2585	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁰³¹	GPL
2586		
2587	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁰³²: USER:DAVID_VIGNONI³⁰³³ • derivative work: URUTSEG³⁰³⁴ (TALK³⁰³⁵) 	
2588	DAVID VIGNONI ³⁰³⁶ , traced USER:STANNERED ³⁰³⁷	
2589	MESSERWOLAND ³⁰³⁸	
2590	ROCKET000 ³⁰³⁹	PD
2591		
2592	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁰⁴⁰	GPL
2593		
2594		GFDL
2595	http://www.flickr.com/photos/charley1965/	cc-by-sa-2.0

³⁰¹⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

³⁰¹⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

³⁰²⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

³⁰²¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

³⁰²²[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

³⁰²³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

³⁰²⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

³⁰²⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

³⁰²⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

³⁰²⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

³⁰²⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

³⁰²⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

³⁰³⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

³⁰³¹[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

³⁰³²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

³⁰³³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

³⁰³⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

³⁰³⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

³⁰³⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

³⁰³⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

³⁰³⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

³⁰³⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

³⁰⁴⁰[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2596	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁰⁴¹: USER:DAVID_VIGNONI³⁰⁴² • derivative work: URUTSEG³⁰⁴³ (TALK³⁰⁴⁴) 	
2597	DAVID VIGNONI ³⁰⁴⁵ , traced USER:STANNERED ³⁰⁴⁶	
2598	MESSERWOLAND ³⁰⁴⁷	
2599	ROCKET000 ³⁰⁴⁸	PD
2600		
2601	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁰⁴⁹	GPL
2602		
2603	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁰⁵⁰: USER:DAVID_VIGNONI³⁰⁵¹ • derivative work: URUTSEG³⁰⁵² (TALK³⁰⁵³) 	
2604	DAVID VIGNONI ³⁰⁵⁴ , traced USER:STANNERED ³⁰⁵⁵	
2605	MESSERWOLAND ³⁰⁵⁶	
2606	ROCKET000 ³⁰⁵⁷	PD
2607		
2608	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁰⁵⁸	GPL
2609		
2610		PD
2611	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁰⁵⁹: USER:DAVID_VIGNONI³⁰⁶⁰ • derivative work: URUTSEG³⁰⁶¹ (TALK³⁰⁶²) 	
2612	DAVID VIGNONI ³⁰⁶³ , traced USER:STANNERED ³⁰⁶⁴	
2613	MESSERWOLAND ³⁰⁶⁵	

3041[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

3042[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

3043[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

3044[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

3045[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

3046[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

3047[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

3048[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

3049[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3050[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

3051[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

3052[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

3053[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

3054[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

3055[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

3056[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

3057[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

3058[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3059[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

3060[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

3061[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

3062[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

3063[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

3064[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

3065[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

2614	ROCKET000 ³⁰⁶⁶	PD
2615		
2616	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁰⁶⁷	GPL
2617		
2618	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁰⁶⁸: USER:DAVID_VIGNONI³⁰⁶⁹ • derivative work: URUTSEG³⁰⁷⁰ (TALK³⁰⁷¹) 	
2619	DAVID VIGNONI ³⁰⁷² , traced USER:STANNERED ³⁰⁷³	
2620	MESSERWOLAND ³⁰⁷⁴	
2621	ROCKET000 ³⁰⁷⁵	PD
2622		
2623	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁰⁷⁶	GPL
2624		
2625		PD
2626	Wikimedia Foundation	
2627	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁰⁷⁷: USER:DAVID_VIGNONI³⁰⁷⁸ • derivative work: URUTSEG³⁰⁷⁹ (TALK³⁰⁸⁰) 	
2628	DAVID VIGNONI ³⁰⁸¹ , traced USER:STANNERED ³⁰⁸²	
2629	MESSERWOLAND ³⁰⁸³	
2630	ROCKET000 ³⁰⁸⁴	PD
2631		
2632	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁰⁸⁵	GPL
2633		
2634	Wikimedia.	

3066HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
3067HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
3068HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
3069HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI VIGNONI
3070HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
3071HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
3072HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI VIGNONI
3073HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
3074HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
3075HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
3076HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
3077HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
3078HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI VIGNONI
3079HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
3080HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
3081HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI VIGNONI
3082HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
3083HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
3084HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
3085HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

2635	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁰⁸⁶: USER:DAVID_VIGNONI³⁰⁸⁷ • derivative work: URUTSEG³⁰⁸⁸ (TALK³⁰⁸⁹) 	
2636	DAVID VIGNONI ³⁰⁹⁰ , traced USER:STANNERED ³⁰⁹¹	
2637	MESSERWOLAND ³⁰⁹²	
2638	ROCKET000 ³⁰⁹³	PD
2639		
2640	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁰⁹⁴	GPL
2641		
2642		PD
2643	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁰⁹⁵: USER:DAVID_VIGNONI³⁰⁹⁶ • derivative work: URUTSEG³⁰⁹⁷ (TALK³⁰⁹⁸) 	
2644	DAVID VIGNONI ³⁰⁹⁹ , traced USER:STANNERED ³¹⁰⁰	
2645	MESSERWOLAND ³¹⁰¹	
2646	ROCKET000 ³¹⁰²	PD
2647		
2648	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³¹⁰³	GPL
2649		
2650	Ralf Roletschek MARCELA ³¹⁰⁴	GFDL
2651	Wikimedia Foundation	
2652		GFDL
2653	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³¹⁰⁵: USER:DAVID_VIGNONI³¹⁰⁶ • derivative work: URUTSEG³¹⁰⁷ (TALK³¹⁰⁸) 	

3086HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
3087HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
3088HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
3089HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
3090HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
3091HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
3092HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
3093HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
3094HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
3095HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
3096HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
3097HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
3098HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
3099HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
3100HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
3101HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
3102HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
3103HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
3104HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3ADE%3ABENUTZER%3AMARCELA
3105HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
3106HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
3107HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
3108HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

2654	DAVID VIGNONI ³¹⁰⁹ , traced USER:STANNERED ³¹¹⁰	
2655	MESSERWOLAND ³¹¹¹	
2656	ROCKET000 ³¹¹²	PD
2657		
2658	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³¹¹³	GPL
2659		
2660	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³¹¹⁴: USER:DAVID_VIGNONI³¹¹⁵ • derivative work: URUTSEG³¹¹⁶ (TALK³¹¹⁷) 	
2661	DAVID VIGNONI ³¹¹⁸ , traced USER:STANNERED ³¹¹⁹	
2662	MESSERWOLAND ³¹²⁰	
2663	ROCKET000 ³¹²¹	PD
2664		
2665	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³¹²²	GPL
2666		
2667	Wikimedia Foundation	
2668	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³¹²³: USER:DAVID_VIGNONI³¹²⁴ • derivative work: URUTSEG³¹²⁵ (TALK³¹²⁶) 	
2669	DAVID VIGNONI ³¹²⁷ , traced USER:STANNERED ³¹²⁸	
2670	MESSERWOLAND ³¹²⁹	
2671	ROCKET000 ³¹³⁰	PD
2672		
2673	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³¹³¹	GPL
2674		
2675	Zyance	cc-by-sa-3.0
2676		PD

³¹⁰⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

³¹¹⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

³¹¹¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

³¹¹²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

³¹¹³[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

³¹¹⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

³¹¹⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

³¹¹⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

³¹¹⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

³¹¹⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

³¹¹⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

³¹²⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

³¹²¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

³¹²²[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

³¹²³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

³¹²⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

³¹²⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

³¹²⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

³¹²⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

³¹²⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

³¹²⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

³¹³⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

³¹³¹[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2677	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³¹³²: USER:DAVID_VIGNONI³¹³³ • derivative work: URUTSEG³¹³⁴ (TALK³¹³⁵) 	
2678	DAVID VIGNONI ³¹³⁶ , traced USER:STANNERED ³¹³⁷	
2679	MESSERWOLAND ³¹³⁸	
2680	ROCKET000 ³¹³⁹	PD
2681		
2682	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³¹⁴⁰	GPL
2683		
2684	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³¹⁴¹: USER:DAVID_VIGNONI³¹⁴² • derivative work: URUTSEG³¹⁴³ (TALK³¹⁴⁴) 	
2685	DAVID VIGNONI ³¹⁴⁵ , traced USER:STANNERED ³¹⁴⁶	
2686	MESSERWOLAND ³¹⁴⁷	
2687	ROCKET000 ³¹⁴⁸	PD
2688		
2689	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³¹⁴⁹	GPL
2690		
2691		GFDL
2692	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³¹⁵⁰: USER:DAVID_VIGNONI³¹⁵¹ • derivative work: URUTSEG³¹⁵² (TALK³¹⁵³) 	
2693	DAVID VIGNONI ³¹⁵⁴ , traced USER:STANNERED ³¹⁵⁵	
2694	MESSERWOLAND ³¹⁵⁶	

3132[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
3133[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
3134\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\)
3135\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\)
3136\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
3137\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\)
3138\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\)
3139\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\)
3140\\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\]\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\)
3141\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\)
3142\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
3143\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\\\)
3144\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\\\)
3145\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
3146\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\\\)
3147\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\\\)
3148\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\\\)
3149\\\\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\\\]\\\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\\\)
3150\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\)
3151\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
3152\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\\\\\)
3153\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\\\\\)
3154\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
3155\\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\\\\\)
3156\\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\\\\\)\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\\\\\)\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI\\\\)\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\\\)\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI\\)\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\)](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

2695	ROCKET000 ³¹⁵⁷	PD
2696		
2697	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³¹⁵⁸	GPL
2698		
2699		PD
2700	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³¹⁵⁹: USER:DAVID_VIGNONI³¹⁶⁰ • derivative work: URUTSEG³¹⁶¹ (TALK³¹⁶²) 	
2701	DAVID VIGNONI ³¹⁶³ , traced USER:STANNERED ³¹⁶⁴	
2702	MESSERWOLAND ³¹⁶⁵	
2703	ROCKET000 ³¹⁶⁶	PD
2704		
2705	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³¹⁶⁷	GPL
2706		
2707		GFDL
2708	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³¹⁶⁸: USER:DAVID_VIGNONI³¹⁶⁹ • derivative work: URUTSEG³¹⁷⁰ (TALK³¹⁷¹) 	
2709	DAVID VIGNONI ³¹⁷² , traced USER:STANNERED ³¹⁷³	
2710	MESSERWOLAND ³¹⁷⁴	
2711	ROCKET000 ³¹⁷⁵	PD
2712		
2713	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³¹⁷⁶	GPL
2714		

3157[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
3158[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
3159[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
3160[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
3161[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
3162[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
3163[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
3164[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
3165[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
3166[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
3167[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
3168[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
3169[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
3170[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
3171[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
3172[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
3173[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
3174[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
3175[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
3176[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2715	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³¹⁷⁷: USER:DAVID_VIGNONI³¹⁷⁸ • derivative work: URUTSEG³¹⁷⁹ (TALK³¹⁸⁰) 	
2716	DAVID VIGNONI ³¹⁸¹ , traced USER:STANNERED ³¹⁸²	
2717	MESSERWOLAND ³¹⁸³	
2718	ROCKET000 ³¹⁸⁴	PD
2719		
2720	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³¹⁸⁵	GPL
2721		
2722	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³¹⁸⁶: USER:DAVID_VIGNONI³¹⁸⁷ • derivative work: URUTSEG³¹⁸⁸ (TALK³¹⁸⁹) 	
2723	DAVID VIGNONI ³¹⁹⁰ , traced USER:STANNERED ³¹⁹¹	
2724	MESSERWOLAND ³¹⁹²	
2725	ROCKET000 ³¹⁹³	PD
2726		
2727	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³¹⁹⁴	GPL
2728		
2729	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³¹⁹⁵: USER:DAVID_VIGNONI³¹⁹⁶ • derivative work: URUTSEG³¹⁹⁷ (TALK³¹⁹⁸) 	
2730	DAVID VIGNONI ³¹⁹⁹ , traced USER:STANNERED ³²⁰⁰	
2731	MESSERWOLAND ³²⁰¹	
2732	ROCKET000 ³²⁰²	PD

3177HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
3178HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
3179HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
3180HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
3181HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
3182HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
3183HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
3184HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
3185HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
3186HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
3187HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
3188HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
3189HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
3190HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
3191HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
3192HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
3193HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
3194HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
3195HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
3196HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
3197HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
3198HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
3199HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
3200HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
3201HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
3202HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

2733		
2734	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³²⁰³	GPL
2735		
2736		GFDL
2737	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³²⁰⁴; USER:DAVID_VIGNONI³²⁰⁵ • derivative work: URUTSEG³²⁰⁶ (TALK³²⁰⁷) 	
2738	DAVID VIGNONI ³²⁰⁸ , traced USER:STANNERED ³²⁰⁹	
2739	MESSERWOLAND ³²¹⁰	
2740	ROCKET000 ³²¹¹	PD
2741		
2742	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³²¹²	GPL
2743		
2744	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³²¹³; USER:DAVID_VIGNONI³²¹⁴ • derivative work: URUTSEG³²¹⁵ (TALK³²¹⁶) 	
2745	DAVID VIGNONI ³²¹⁷ , traced USER:STANNERED ³²¹⁸	
2746	MESSERWOLAND ³²¹⁹	
2747	ROCKET000 ³²²⁰	PD
2748		
2749	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³²²¹	GPL
2750		
2751		GFDL
2752	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³²²²; USER:DAVID_VIGNONI³²²³ • derivative work: URUTSEG³²²⁴ (TALK³²²⁵) 	

[3203HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
[3204HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
[3205HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)
[3206HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
[3207HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
[3208HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%3DVIGNONI)
[3209HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
[3210HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
[3211HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
[3212HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
[3213HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
[3214HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)
[3215HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
[3216HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
[3217HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%3DVIGNONI)
[3218HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
[3219HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
[3220HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
[3221HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
[3222HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
[3223HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)
[3224HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
[3225HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

2753	DAVID VIGNONI ³²²⁶ , traced USER:STANNERED ³²²⁷	
2754	MESSERWOLAND ³²²⁸	
2755	ROCKET000 ³²²⁹	PD
2756		
2757	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³²³⁰	GPL
2758		
2759	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³²³¹: USER:DAVID_VIGNONI³²³² • derivative work: URUTSEG³²³³ (TALK³²³⁴) 	
2760	DAVID VIGNONI ³²³⁵ , traced USER:STANNERED ³²³⁶	
2761	MESSERWOLAND ³²³⁷	
2762	ROCKET000 ³²³⁸	PD
2763		
2764	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³²³⁹	GPL
2765		
2766		GFDL
2767	Wikimedia Foundation	
2768	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³²⁴⁰: USER:DAVID_VIGNONI³²⁴¹ • derivative work: URUTSEG³²⁴² (TALK³²⁴³) 	
2769	DAVID VIGNONI ³²⁴⁴ , traced USER:STANNERED ³²⁴⁵	
2770	MESSERWOLAND ³²⁴⁶	
2771	ROCKET000 ³²⁴⁷	PD
2772		
2773	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³²⁴⁸	GPL
2774		

³²²⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

³²²⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

³²²⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

³²²⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

³²³⁰[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

³²³¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

³²³²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

³²³³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

³²³⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

³²³⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

³²³⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

³²³⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

³²³⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

³²³⁹[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

³²⁴⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

³²⁴¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

³²⁴²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

³²⁴³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

³²⁴⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

³²⁴⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

³²⁴⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

³²⁴⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

³²⁴⁸[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2775	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³²⁴⁹: USER:DAVID_VIGNONI³²⁵⁰ • derivative work: URUTSEG³²⁵¹ (TALK³²⁵²) 	
2776	DAVID VIGNONI ³²⁵³ , traced USER:STANNERED ³²⁵⁴	
2777	MESSERWOLAND ³²⁵⁵	
2778	ROCKET000 ³²⁵⁶	PD
2779		
2780	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³²⁵⁷	GPL
2781		
2782		PD
2783	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³²⁵⁸: USER:DAVID_VIGNONI³²⁵⁹ • derivative work: URUTSEG³²⁶⁰ (TALK³²⁶¹) 	
2784	DAVID VIGNONI ³²⁶² , traced USER:STANNERED ³²⁶³	
2785	MESSERWOLAND ³²⁶⁴	
2786	ROCKET000 ³²⁶⁵	PD
2787		
2788	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³²⁶⁶	GPL
2789		
2790	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³²⁶⁷: USER:DAVID_VIGNONI³²⁶⁸ • derivative work: URUTSEG³²⁶⁹ (TALK³²⁷⁰) 	
2791	DAVID VIGNONI ³²⁷¹ , traced USER:STANNERED ³²⁷²	
2792	MESSERWOLAND ³²⁷³	

3249[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3250[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

3251[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3252[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3253[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

3254[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3255[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

3256[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

3257[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3258[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3259[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

3260[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3261[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3262[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

3263[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3264[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

3265[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

3266[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3267[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3268[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

3269[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3270[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3271[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

3272[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3273[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2793	ROCKET000 ³²⁷⁴	PD
2794		
2795	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³²⁷⁵	GPL
2796		
2797		PD
2798	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³²⁷⁶: USER:DAVID_VIGNONI³²⁷⁷ • derivative work: URUTSEG³²⁷⁸ (TALK³²⁷⁹) 	
2799	DAVID VIGNONI ³²⁸⁰ , traced USER:STANNERED ³²⁸¹	
2800	MESSERWOLAND ³²⁸²	
2801	ROCKET000 ³²⁸³	PD
2802		
2803	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³²⁸⁴	GPL
2804		
2805	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³²⁸⁵: USER:DAVID_VIGNONI³²⁸⁶ • derivative work: URUTSEG³²⁸⁷ (TALK³²⁸⁸) 	
2806	DAVID VIGNONI ³²⁸⁹ , traced USER:STANNERED ³²⁹⁰	
2807	MESSERWOLAND ³²⁹¹	
2808	ROCKET000 ³²⁹²	PD
2809		
2810	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³²⁹³	GPL
2811		
2812		GFDL

3274HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

3275HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

3276HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG

3277HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI VIGNONI

3278HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG

3279HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

3280HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI

3281HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED

3282HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND

3283HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

3284HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

3285HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG

3286HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI

3287HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG

3288HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

3289HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI

3290HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED

3291HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND

3292HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

3293HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

2813	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³²⁹⁴; USER:DAVID_VIGNONI³²⁹⁵ • derivative work: URUTSEG³²⁹⁶ (TALK³²⁹⁷) 	
2814	DAVID VIGNONI ³²⁹⁸ , traced USER:STANNERED ³²⁹⁹	
2815	MESSERWOLAND ³³⁰⁰	
2816	ROCKET000 ³³⁰¹	PD
2817		
2818	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³³⁰²	GPL
2819		
2820	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³³⁰³; USER:DAVID_VIGNONI³³⁰⁴ • derivative work: URUTSEG³³⁰⁵ (TALK³³⁰⁶) 	
2821	DAVID VIGNONI ³³⁰⁷ , traced USER:STANNERED ³³⁰⁸	
2822	MESSERWOLAND ³³⁰⁹	
2823	ROCKET000 ³³¹⁰	PD
2824		
2825	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³³¹¹	GPL
2826		
2827		GFDL
2828	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³³¹²; USER:DAVID_VIGNONI³³¹³ • derivative work: URUTSEG³³¹⁴ (TALK³³¹⁵) 	
2829	DAVID VIGNONI ³³¹⁶ , traced USER:STANNERED ³³¹⁷	
2830	MESSERWOLAND ³³¹⁸	

3294 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3295 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

3296 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3297 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3298 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

3299 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3300 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

3301 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

3302 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3303 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3304 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

3305 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3306 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3307 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

3308 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3309 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

3310 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

3311 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3312 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3313 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

3314 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3315 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3316 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

3317 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3318 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2831	ROCKET000 ³³¹⁹	PD
2832		
2833	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³³²⁰	GPL
2834		
2835	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³³²¹: USER:DAVID_VIGNONI³³²² • derivative work: URUTSEG³³²³ (TALK³³²⁴) 	
2836	DAVID VIGNONI ³³²⁵ , traced USER:STANNERED ³³²⁶	
2837	MESSERWOLAND ³³²⁷	
2838	ROCKET000 ³³²⁸	PD
2839		
2840	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³³²⁹	GPL
2841		
2842	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³³³⁰: USER:DAVID_VIGNONI³³³¹ • derivative work: URUTSEG³³³² (TALK³³³³) 	
2843	DAVID VIGNONI ³³³⁴ , traced USER:STANNERED ³³³⁵	
2844	MESSERWOLAND ³³³⁶	
2845	ROCKET000 ³³³⁷	PD
2846		
2847	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³³³⁸	GPL
2848		
2849	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³³³⁹: USER:DAVID_VIGNONI³³⁴⁰ • derivative work: URUTSEG³³⁴¹ (TALK³³⁴²) 	

3319HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
3320HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
3321HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
3322HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
3323HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
3324HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
3325HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
3326HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
3327HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
3328HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
3329HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
3330HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
3331HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
3332HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
3333HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
3334HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
3335HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
3336HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
3337HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
3338HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
3339HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
3340HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
3341HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
3342HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

2850	DAVID VIGNONI ³³⁴³ , traced USER:STANNERED ³³⁴⁴	
2851	MESSERWOLAND ³³⁴⁵	
2852	ROCKET000 ³³⁴⁶	PD
2853		
2854	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³³⁴⁷	GPL
2855		
2856		PD
2857	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³³⁴⁸: USER:DAVID_VIGNONI³³⁴⁹ • derivative work: URUTSEG³³⁵⁰ (TALK³³⁵¹) 	
2858	DAVID VIGNONI ³³⁵² , traced USER:STANNERED ³³⁵³	
2859	MESSERWOLAND ³³⁵⁴	
2860	ROCKET000 ³³⁵⁵	PD
2861		
2862	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³³⁵⁶	GPL
2863		
2864	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³³⁵⁷: USER:DAVID_VIGNONI³³⁵⁸ • derivative work: URUTSEG³³⁵⁹ (TALK³³⁶⁰) 	
2865	DAVID VIGNONI ³³⁶¹ , traced USER:STANNERED ³³⁶²	
2866	MESSERWOLAND ³³⁶³	
2867	ROCKET000 ³³⁶⁴	PD
2868		
2869	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³³⁶⁵	GPL
2870		
2871	CLARA ³³⁶⁶ from AUSTRIA	cc-by-2.0

3343[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

3344[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3345[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

3346[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

3347[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3348[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3349[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

3350[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3351[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3352[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

3353[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3354[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

3355[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

3356[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3357[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3358[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

3359[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3360[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3361[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

3362[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3363[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

3364[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

3365[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3366[HTTP://WWW.FLICKR.COM/PEOPLE/40012741@N00](http://www.flickr.com/people/40012741@N00)

2872	SMUUKIPUUKI ³³⁶⁷	
2873	CIMEXUS ³³⁶⁸ from Canberra, Australia	cc-by-2.0
2874	USER:MJCHAE ³³⁶⁹	cc-by-sa-2.5
2875	USIEN ³³⁷⁰	GFDL
2876	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³³⁷¹: USER:DAVID_VIGNONI³³⁷² • derivative work: URUTSEG³³⁷³ (TALK³³⁷⁴) 	
2877	DAVID VIGNONI ³³⁷⁵ , traced USER:STANNERED ³³⁷⁶	
2878	MESSERWOLAND ³³⁷⁷	
2879	ROCKET000 ³³⁷⁸	PD
2880		
2881	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³³⁷⁹	GPL
2882		
2883		cc-by-sa-2.5
2884	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³³⁸⁰: USER:DAVID_VIGNONI³³⁸¹ • derivative work: URUTSEG³³⁸² (TALK³³⁸³) 	
2885	DAVID VIGNONI ³³⁸⁴ , traced USER:STANNERED ³³⁸⁵	
2886	MESSERWOLAND ³³⁸⁶	
2887	ROCKET000 ³³⁸⁷	PD
2888		
2889	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³³⁸⁸	GPL
2890		
2891		PD
2892		GFDL
2893		GFDL
2894		GFDL
2895		GFDL

3367[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASMUUKIPUUKI](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASMUUKIPUUKI)

3368[HTTP://WWW.FLICKR.COM/PEOPLE/83228425@N00](http://www.flickr.com/people/83228425@N00)

3369[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMJCHAE](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMJCHAE)

3370[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AUSIEN](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AUSIEN)

3371[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3372[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI)

3373[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3374[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3375[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI)

3376[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3377[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

3378[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

3379[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3380[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3381[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI)

3382[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3383[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3384[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI)

3385[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3386[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

3387[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

3388[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

2896	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³³⁸⁹: USER:DAVID_VIGNONI³³⁹⁰ • derivative work: URUTSEG³³⁹¹ (TALK³³⁹²) 	
2897	DAVID VIGNONI ³³⁹³ , traced USER:STANNERED ³³⁹⁴	
2898	MESSERWOLAND ³³⁹⁵	
2899	ROCKET000 ³³⁹⁶	PD
2900		
2901	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³³⁹⁷	GPL
2902		
2903	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³³⁹⁸: USER:DAVID_VIGNONI³³⁹⁹ • derivative work: URUTSEG³⁴⁰⁰ (TALK³⁴⁰¹) 	
2904	DAVID VIGNONI ³⁴⁰² , traced USER:STANNERED ³⁴⁰³	
2905	MESSERWOLAND ³⁴⁰⁴	
2906	ROCKET000 ³⁴⁰⁵	PD
2907		
2908	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁴⁰⁶	GPL
2909		
2910		PD
2911	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁴⁰⁷: USER:DAVID_VIGNONI³⁴⁰⁸ • derivative work: URUTSEG³⁴⁰⁹ (TALK³⁴¹⁰) 	
2912	DAVID VIGNONI ³⁴¹¹ , traced USER:STANNERED ³⁴¹²	
2913	MESSERWOLAND ³⁴¹³	

3389[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
3390[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
3391[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
3392[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
3393[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
3394[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
3395[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
3396[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
3397[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
3398[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
3399[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
3400[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
3401[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
3402[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
3403[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
3404[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
3405[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
3406[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
3407[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
3408[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
3409[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
3410[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
3411[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
3412[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
3413[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2914	ROCKET000 ³⁴¹⁴	PD
2915		
2916	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁴¹⁵	GPL
2917		
2918		PD
2919	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁴¹⁶: USER:DAVID_VIGNONI³⁴¹⁷ • derivative work: URUTSEG³⁴¹⁸ (TALK³⁴¹⁹) 	
2920	DAVID VIGNONI ³⁴²⁰ , traced USER:STANNERED ³⁴²¹	
2921	MESSERWOLAND ³⁴²²	
2922	ROCKET000 ³⁴²³	PD
2923		
2924	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁴²⁴	GPL
2925		
2926	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁴²⁵: USER:DAVID_VIGNONI³⁴²⁶ • derivative work: URUTSEG³⁴²⁷ (TALK³⁴²⁸) 	
2927	DAVID VIGNONI ³⁴²⁹ , traced USER:STANNERED ³⁴³⁰	
2928	MESSERWOLAND ³⁴³¹	
2929	ROCKET000 ³⁴³²	PD
2930		
2931	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁴³³	GPL
2932		
2933		PD

3414HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

3415HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

3416HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG

3417HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI

3418HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG

3419HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

3420HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI

3421HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED

3422HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND

3423HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

3424HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

3425HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG

3426HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI

3427HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG

3428HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

3429HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI

3430HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED

3431HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND

3432HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

3433HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

2934	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁴³⁴; USER:DAVID_VIGNONI³⁴³⁵ • derivative work: URUTSEG³⁴³⁶ (TALK³⁴³⁷) 	
2935	DAVID VIGNONI ³⁴³⁸ , traced USER:STANNERED ³⁴³⁹	
2936	MESSERWOLAND ³⁴⁴⁰	
2937	ROCKET000 ³⁴⁴¹	PD
2938		
2939	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁴⁴²	GPL
2940		
2941	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁴⁴³; USER:DAVID_VIGNONI³⁴⁴⁴ • derivative work: URUTSEG³⁴⁴⁵ (TALK³⁴⁴⁶) 	
2942	DAVID VIGNONI ³⁴⁴⁷ , traced USER:STANNERED ³⁴⁴⁸	
2943	MESSERWOLAND ³⁴⁴⁹	
2944	ROCKET000 ³⁴⁵⁰	PD
2945		
2946	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁴⁵¹	GPL
2947		
2948		PD
2949	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁴⁵²; USER:DAVID_VIGNONI³⁴⁵³ • derivative work: URUTSEG³⁴⁵⁴ (TALK³⁴⁵⁵) 	
2950	DAVID VIGNONI ³⁴⁵⁶ , traced USER:STANNERED ³⁴⁵⁷	
2951	MESSERWOLAND ³⁴⁵⁸	

3434 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
3435 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
3436 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
3437 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
3438 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
3439 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
3440 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
3441 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
3442 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
3443 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
3444 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
3445 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
3446 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
3447 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
3448 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
3449 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
3450 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
3451 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
3452 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
3453 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
3454 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
3455 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
3456 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
3457 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
3458 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2952	ROCKET000 ³⁴⁵⁹	PD
2953		
2954	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁴⁶⁰	GPL
2955		
2956	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁴⁶¹: USER:DAVID_VIGNONI³⁴⁶² • derivative work: URUTSEG³⁴⁶³ (TALK³⁴⁶⁴) 	
2957	DAVID VIGNONI ³⁴⁶⁵ , traced USER:STANNERED ³⁴⁶⁶	
2958	MESSERWOLAND ³⁴⁶⁷	
2959	ROCKET000 ³⁴⁶⁸	PD
2960		
2961	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁴⁶⁹	GPL
2962		
2963		PD
2964	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁴⁷⁰: USER:DAVID_VIGNONI³⁴⁷¹ • derivative work: URUTSEG³⁴⁷² (TALK³⁴⁷³) 	
2965	DAVID VIGNONI ³⁴⁷⁴ , traced USER:STANNERED ³⁴⁷⁵	
2966	MESSERWOLAND ³⁴⁷⁶	
2967	ROCKET000 ³⁴⁷⁷	PD
2968		
2969	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁴⁷⁸	GPL
2970		
2971		GFDL

3459HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

3460HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

3461HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG

3462HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI

3463HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG

3464HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

3465HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI

3466HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED

3467HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND

3468HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

3469HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

3470HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG

3471HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI

3472HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG

3473HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

3474HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI

3475HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED

3476HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND

3477HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

3478HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

2972	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁴⁷⁹: USER:DAVID_VIGNONI³⁴⁸⁰ • derivative work: URUTSEG³⁴⁸¹ (TALK³⁴⁸²) 	
2973	DAVID VIGNONI ³⁴⁸³ , traced USER:STANNERED ³⁴⁸⁴	
2974	MESSERWOLAND ³⁴⁸⁵	
2975	ROCKET000 ³⁴⁸⁶	PD
2976		
2977	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁴⁸⁷	GPL
2978		
2979		GFDL
2980	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁴⁸⁸: USER:DAVID_VIGNONI³⁴⁸⁹ • derivative work: URUTSEG³⁴⁹⁰ (TALK³⁴⁹¹) 	
2981	DAVID VIGNONI ³⁴⁹² , traced USER:STANNERED ³⁴⁹³	
2982	MESSERWOLAND ³⁴⁹⁴	
2983	ROCKET000 ³⁴⁹⁵	PD
2984		
2985	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁴⁹⁶	GPL
2986		
2987	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁴⁹⁷: USER:DAVID_VIGNONI³⁴⁹⁸ • derivative work: URUTSEG³⁴⁹⁹ (TALK³⁵⁰⁰) 	
2988	DAVID VIGNONI ³⁵⁰¹ , traced USER:STANNERED ³⁵⁰²	
2989	MESSERWOLAND ³⁵⁰³	

3479[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3480[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

3481[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3482[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3483[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

3484[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3485[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

3486[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

3487[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3488[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3489[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

3490[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3491[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3492[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

3493[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3494[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

3495[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

3496[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3497[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3498[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

3499[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3500[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3501[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

3502[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3503[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

2990	ROCKET000 ³⁵⁰⁴	PD
2991		
2992	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁵⁰⁵	GPL
2993		
2994	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁵⁰⁶: USER:DAVID_VIGNONI³⁵⁰⁷ • derivative work: URUTSEG³⁵⁰⁸ (TALK³⁵⁰⁹) 	
2995	DAVID VIGNONI ³⁵¹⁰ , traced USER:STANNERED ³⁵¹¹	
2996	MESSERWOLAND ³⁵¹²	
2997	ROCKET000 ³⁵¹³	PD
2998		
2999	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁵¹⁴	GPL
3000		
3001		GFDL
3002	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁵¹⁵: USER:DAVID_VIGNONI³⁵¹⁶ • derivative work: URUTSEG³⁵¹⁷ (TALK³⁵¹⁸) 	
3003	DAVID VIGNONI ³⁵¹⁹ , traced USER:STANNERED ³⁵²⁰	
3004	MESSERWOLAND ³⁵²¹	
3005	ROCKET000 ³⁵²²	PD
3006		
3007	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁵²³	GPL
3008		
3009		GFDL

3504HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

3505HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

3506HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG

3507HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI

3508HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG

3509HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

3510HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI

3511HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED

3512HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND

3513HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

3514HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

3515HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG

3516HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI

3517HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG

3518HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

3519HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI

3520HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED

3521HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND

3522HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000

3523HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

3010	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁵²⁴; USER:DAVID_VIGNONI³⁵²⁵ • derivative work: URUTSEG³⁵²⁶ (TALK³⁵²⁷) 	
3011	DAVID VIGNONI ³⁵²⁸ , traced USER:STANNERED ³⁵²⁹	
3012	MESSERWOLAND ³⁵³⁰	
3013	ROCKET000 ³⁵³¹	PD
3014		
3015	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁵³²	GPL
3016		
3017		PD
3018	WORMFORENNIO ³⁵³³	PD
3019	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁵³⁴; USER:DAVID_VIGNONI³⁵³⁵ • derivative work: URUTSEG³⁵³⁶ (TALK³⁵³⁷) 	
3020	DAVID VIGNONI ³⁵³⁸ , traced USER:STANNERED ³⁵³⁹	
3021	MESSERWOLAND ³⁵⁴⁰	
3022	ROCKET000 ³⁵⁴¹	PD
3023		
3024	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁵⁴²	GPL
3025		
3026		GFDL
3027	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁵⁴³; USER:DAVID_VIGNONI³⁵⁴⁴ • derivative work: URUTSEG³⁵⁴⁵ (TALK³⁵⁴⁶) 	
3028	DAVID VIGNONI ³⁵⁴⁷ , traced USER:STANNERED ³⁵⁴⁸	

3524 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
3525 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
3526 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
3527 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
3528 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
3529 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
3530 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
3531 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
3532 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
3533 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AWORMFORENNIO](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AWORMFORENNIO)
3534 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
3535 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
3536 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
3537 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
3538 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
3539 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
3540 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
3541 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
3542 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
3543 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
3544 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
3545 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
3546 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
3547 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
3548 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3029	MESSERWOLAND ³⁵⁴⁹	
3030	ROCKET000 ³⁵⁵⁰	PD
3031		
3032	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁵⁵¹	GPL
3033		
3034	Wikimedia.	
3035	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁵⁵²: USER:DAVID_VIGNONI³⁵⁵³ • derivative work: URUTSEG³⁵⁵⁴ (TALK³⁵⁵⁵) 	
3036	DAVID VIGNONI ³⁵⁵⁶ , traced USER:STANNERED ³⁵⁵⁷	
3037	MESSERWOLAND ³⁵⁵⁸	
3038	ROCKET000 ³⁵⁵⁹	PD
3039		
3040	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁵⁶⁰	GPL
3041		
3042	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁵⁶¹: USER:DAVID_VIGNONI³⁵⁶² • derivative work: URUTSEG³⁵⁶³ (TALK³⁵⁶⁴) 	
3043	DAVID VIGNONI ³⁵⁶⁵ , traced USER:STANNERED ³⁵⁶⁶	
3044	MESSERWOLAND ³⁵⁶⁷	
3045	ROCKET000 ³⁵⁶⁸	PD
3046		
3047	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁵⁶⁹	GPL
3048		
3049		PD
3050	Wikimedia Foundation	
3051		GFDL

3549HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
3550HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
3551HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
3552HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
3553HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI
3554HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
3555HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
3556HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI
3557HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
3558HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
3559HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
3560HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
3561HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
3562HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI
3563HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
3564HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
3565HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI
3566HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
3567HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
3568HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
3569HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

3052	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁵⁷⁰; USER:DAVID_VIGNONI³⁵⁷¹ • derivative work: URUTSEG³⁵⁷² (TALK³⁵⁷³) 	
3053	DAVID VIGNONI ³⁵⁷⁴ , traced USER:STANNERED ³⁵⁷⁵	
3054	MESSERWOLAND ³⁵⁷⁶	
3055	ROCKET000 ³⁵⁷⁷	PD
3056		
3057	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁵⁷⁸	GPL
3058		
3059		GFDL
3060	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁵⁷⁹; USER:DAVID_VIGNONI³⁵⁸⁰ • derivative work: URUTSEG³⁵⁸¹ (TALK³⁵⁸²) 	
3061	DAVID VIGNONI ³⁵⁸³ , traced USER:STANNERED ³⁵⁸⁴	
3062	MESSERWOLAND ³⁵⁸⁵	
3063	ROCKET000 ³⁵⁸⁶	PD
3064		
3065	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁵⁸⁷	GPL
3066		
3067	OLAF SIMONS ³⁵⁸⁸	GFDL
3068	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁵⁸⁹; USER:DAVID_VIGNONI³⁵⁹⁰ • derivative work: URUTSEG³⁵⁹¹ (TALK³⁵⁹²) 	
3069	DAVID VIGNONI ³⁵⁹³ , traced USER:STANNERED ³⁵⁹⁴	

3570 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3571 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

3572 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3573 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3574 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

3575 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3576 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

3577 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

3578 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3579 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3580 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

3581 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3582 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3583 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

3584 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3585 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

3586 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

3587 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3588 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AOLAF%20SIMONS](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AOLAF%20SIMONS)

3589 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3590 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

3591 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3592 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3593 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)

3594 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3070	MESSERWOLAND ³⁵⁹⁵	
3071	ROCKET000 ³⁵⁹⁶	PD
3072		
3073	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁵⁹⁷	GPL
3074		
3075	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁵⁹⁸: USER:DAVID_VIGNONI³⁵⁹⁹ • derivative work: URUTSEG³⁶⁰⁰ (TALK³⁶⁰¹) 	
3076	DAVID VIGNONI ³⁶⁰² , traced USER:STANNERED ³⁶⁰³	
3077	MESSERWOLAND ³⁶⁰⁴	
3078	ROCKET000 ³⁶⁰⁵	PD
3079		
3080	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁶⁰⁶	GPL
3081		
3082		GFDL
3083	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁶⁰⁷: USER:DAVID_VIGNONI³⁶⁰⁸ • derivative work: URUTSEG³⁶⁰⁹ (TALK³⁶¹⁰) 	
3084	DAVID VIGNONI ³⁶¹¹ , traced USER:STANNERED ³⁶¹²	
3085	MESSERWOLAND ³⁶¹³	
3086	ROCKET000 ³⁶¹⁴	PD
3087		
3088	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁶¹⁵	GPL
3089		
3090	Wikimedia.	

3595[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AMESSERWOLAND)
3596[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AROCKET000)
3597[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
3598[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
3599[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)
3600[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AURUTSEG)
3601[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
3602[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%3DVIGNONI)
3603[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3ASTANNERED)
3604[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AMESSERWOLAND)
3605[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AROCKET000)
3606[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
3607[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
3608[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)
3609[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AURUTSEG)
3610[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
3611[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%3DVIGNONI)
3612[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3ASTANNERED)
3613[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AMESSERWOLAND)
3614[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AROCKET000)
3615[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3091	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁶¹⁶; USER:DAVID_VIGNONI³⁶¹⁷ • derivative work: URUTSEG³⁶¹⁸ (TALK³⁶¹⁹) 	
3092	DAVID VIGNONI ³⁶²⁰ , traced USER:STANNERED ³⁶²¹	
3093	MESSERWOLAND ³⁶²²	
3094	ROCKET000 ³⁶²³	PD
3095		
3096	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁶²⁴	GPL
3097		
3098	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁶²⁵; USER:DAVID_VIGNONI³⁶²⁶ • derivative work: URUTSEG³⁶²⁷ (TALK³⁶²⁸) 	
3099	DAVID VIGNONI ³⁶²⁹ , traced USER:STANNERED ³⁶³⁰	
3100	MESSERWOLAND ³⁶³¹	
3101	ROCKET000 ³⁶³²	PD
3102		
3103	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁶³³	GPL
3104		
3105	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁶³⁴; USER:DAVID_VIGNONI³⁶³⁵ • derivative work: URUTSEG³⁶³⁶ (TALK³⁶³⁷) 	
3106	DAVID VIGNONI ³⁶³⁸ , traced USER:STANNERED ³⁶³⁹	
3107	MESSERWOLAND ³⁶⁴⁰	
3108	ROCKET000 ³⁶⁴¹	PD

³⁶¹⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

³⁶¹⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_vignoni)

³⁶¹⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

³⁶¹⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

³⁶²⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20vignoni)

³⁶²¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Astannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

³⁶²²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Amesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Amesserwoland)

³⁶²³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

³⁶²⁴[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

³⁶²⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

³⁶²⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_vignoni)

³⁶²⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

³⁶²⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

³⁶²⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20vignoni)

³⁶³⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Astannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

³⁶³¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Amesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Amesserwoland)

³⁶³²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

³⁶³³[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

³⁶³⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

³⁶³⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_vignoni)

³⁶³⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

³⁶³⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

³⁶³⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20vignoni)

³⁶³⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Astannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

³⁶⁴⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Amesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Amesserwoland)

³⁶⁴¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

3109		
3110	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁶⁴²	GPL
3111		
3112	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁶⁴³: USER:DAVID_VIGNONI³⁶⁴⁴ • derivative work: URUTSEG³⁶⁴⁵ (TALK³⁶⁴⁶) 	
3113	DAVID VIGNONI ³⁶⁴⁷ , traced USER:STANNERED ³⁶⁴⁸	
3114	MESSERWOLAND ³⁶⁴⁹	
3115	ROCKET000 ³⁶⁵⁰	PD
3116		
3117	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁶⁵¹	GPL
3118		
3119	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁶⁵²: USER:DAVID_VIGNONI³⁶⁵³ • derivative work: URUTSEG³⁶⁵⁴ (TALK³⁶⁵⁵) 	
3120	DAVID VIGNONI ³⁶⁵⁶ , traced USER:STANNERED ³⁶⁵⁷	
3121	MESSERWOLAND ³⁶⁵⁸	
3122	ROCKET000 ³⁶⁵⁹	PD
3123		
3124	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁶⁶⁰	GPL
3125		
3126	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁶⁶¹: USER:DAVID_VIGNONI³⁶⁶² • derivative work: URUTSEG³⁶⁶³ (TALK³⁶⁶⁴) 	
3127	DAVID VIGNONI ³⁶⁶⁵ , traced USER:STANNERED ³⁶⁶⁶	

³⁶⁴²[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

³⁶⁴³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3Anuvola_apps_kdict.png)

³⁶⁴⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3Adavid_vignoni)

³⁶⁴⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

³⁶⁴⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

³⁶⁴⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Adavid%20vignoni)

³⁶⁴⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

³⁶⁴⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Amesserwoland)

³⁶⁵⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

³⁶⁵¹[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

³⁶⁵²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3Anuvola_apps_kdict.png)

³⁶⁵³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3Adavid_vignoni)

³⁶⁵⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

³⁶⁵⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

³⁶⁵⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Adavid%20vignoni)

³⁶⁵⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

³⁶⁵⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Amesserwoland)

³⁶⁵⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

³⁶⁶⁰[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

³⁶⁶¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3Anuvola_apps_kdict.png)

³⁶⁶²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3Adavid_vignoni)

³⁶⁶³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

³⁶⁶⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

³⁶⁶⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Adavid%20vignoni)

³⁶⁶⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

3128	MESSERWOLAND ³⁶⁶⁷	
3129	ROCKET000 ³⁶⁶⁸	PD
3130		
3131	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁶⁶⁹	GPL
3132		
3133	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁶⁷⁰: USER:DAVID_VIGNONI³⁶⁷¹ • derivative work: URUTSEG³⁶⁷² (TALK³⁶⁷³) 	
3134	DAVID VIGNONI ³⁶⁷⁴ , traced USER:STANNERED ³⁶⁷⁵	
3135	MESSERWOLAND ³⁶⁷⁶	
3136	ROCKET000 ³⁶⁷⁷	PD
3137		
3138	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁶⁷⁸	GPL
3139		
3140		GFDL
3141	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁶⁷⁹: USER:DAVID_VIGNONI³⁶⁸⁰ • derivative work: URUTSEG³⁶⁸¹ (TALK³⁶⁸²) 	
3142	DAVID VIGNONI ³⁶⁸³ , traced USER:STANNERED ³⁶⁸⁴	
3143	MESSERWOLAND ³⁶⁸⁵	
3144	ROCKET000 ³⁶⁸⁶	PD
3145		
3146	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁶⁸⁷	GPL
3147		

³⁶⁶⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

³⁶⁶⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

³⁶⁶⁹[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

³⁶⁷⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

³⁶⁷¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

³⁶⁷²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

³⁶⁷³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

³⁶⁷⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

³⁶⁷⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

³⁶⁷⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

³⁶⁷⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

³⁶⁷⁸[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

³⁶⁷⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

³⁶⁸⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

³⁶⁸¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

³⁶⁸²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

³⁶⁸³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

³⁶⁸⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

³⁶⁸⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

³⁶⁸⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

³⁶⁸⁷[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3148	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁶⁸⁸: USER:DAVID_VIGNONI³⁶⁸⁹ • derivative work: URUTSEG³⁶⁹⁰ (TALK³⁶⁹¹) 	
3149	DAVID VIGNONI ³⁶⁹² , traced USER:STANNERED ³⁶⁹³	
3150	MESSERWOLAND ³⁶⁹⁴	
3151	ROCKET000 ³⁶⁹⁵	PD
3152		
3153	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁶⁹⁶	GPL
3154		
3155		GFDL
3156	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁶⁹⁷: USER:DAVID_VIGNONI³⁶⁹⁸ • derivative work: URUTSEG³⁶⁹⁹ (TALK³⁷⁰⁰) 	
3157	DAVID VIGNONI ³⁷⁰¹ , traced USER:STANNERED ³⁷⁰²	
3158	MESSERWOLAND ³⁷⁰³	
3159	ROCKET000 ³⁷⁰⁴	PD
3160		
3161	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁷⁰⁵	GPL
3162		
3163	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁷⁰⁶: USER:DAVID_VIGNONI³⁷⁰⁷ • derivative work: URUTSEG³⁷⁰⁸ (TALK³⁷⁰⁹) 	
3164	DAVID VIGNONI ³⁷¹⁰ , traced USER:STANNERED ³⁷¹¹	
3165	MESSERWOLAND ³⁷¹²	

3688[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
3689[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
3690\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\)
3691\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\)
3692\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
3693\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\)
3694\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\)
3695\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\)
3696\\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\]\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\)
3697\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\)
3698\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
3699\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\\\)
3700\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\\\)
3701\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
3702\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\\\)
3703\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\\\)
3704\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\\\)
3705\\\\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\\\]\\\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\\\)
3706\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\)
3707\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
3708\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\\\\\)
3709\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\\\\\)
3710\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
3711\\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\\\\\)
3712\\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\\\\\)\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\\\\\)\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI\\\\)\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\\\)\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI\\)\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\)](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

3166	ROCKET000 ³⁷¹³	PD
3167		
3168	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁷¹⁴	GPL
3169		
3170	KLAUS-DIETER KELLER ³⁷¹⁵ , Germany	PD
3171		PD
3172	KLAUS-DIETER KELLER ³⁷¹⁶ , Germany	PD
3173	KLAUS-DIETER KELLER ³⁷¹⁷ , Germany	PD
3174	KLAUS-DIETER KELLER ³⁷¹⁸ , Germany	PD
3175	KLAUS-DIETER KELLER ³⁷¹⁹ , Germany	PD
3176	KLAUS-DIETER KELLER ³⁷²⁰ , Germany	PD
3177	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁷²¹: USER:DAVID_VIGNONI³⁷²² • derivative work: URUTSEG³⁷²³ (TALK³⁷²⁴) 	
3178	DAVID VIGNONI ³⁷²⁵ , traced USER:STANNERED ³⁷²⁶	
3179	MESSERWOLAND ³⁷²⁷	
3180	ROCKET000 ³⁷²⁸	PD
3181		
3182	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁷²⁹	GPL
3183		
3184	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁷³⁰: USER:DAVID_VIGNONI³⁷³¹ • derivative work: URUTSEG³⁷³² (TALK³⁷³³) 	
3185	DAVID VIGNONI ³⁷³⁴ , traced USER:STANNERED ³⁷³⁵	
3186	MESSERWOLAND ³⁷³⁶	
3187	ROCKET000 ³⁷³⁷	PD

3713[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

3714[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3715[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AKDKELLER](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AKDKeller)

3716[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AKDKELLER](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AKDKeller)

3717[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AKDKELLER](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AKDKeller)

3718[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AKDKELLER](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AKDKeller)

3719[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AKDKELLER](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AKDKeller)

3720[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AKDKELLER](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AKDKeller)

3721[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

3722[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

3723[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

3724[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

3725[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

3726[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

3727[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

3728[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

3729[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3730[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

3731[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

3732[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

3733[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

3734[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

3735[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

3736[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

3737[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

3188		
3189	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁷³⁸	GPL
3190		
3191	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁷³⁹: USER:DAVID_VIGNONI³⁷⁴⁰ • derivative work: URUTSEG³⁷⁴¹ (TALK³⁷⁴²) 	
3192	DAVID VIGNONI ³⁷⁴³ , traced USER:STANNERED ³⁷⁴⁴	
3193	MESSERWOLAND ³⁷⁴⁵	
3194	ROCKET000 ³⁷⁴⁶	PD
3195		
3196	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁷⁴⁷	GPL
3197		
3198	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁷⁴⁸: USER:DAVID_VIGNONI³⁷⁴⁹ • derivative work: URUTSEG³⁷⁵⁰ (TALK³⁷⁵¹) 	
3199	DAVID VIGNONI ³⁷⁵² , traced USER:STANNERED ³⁷⁵³	
3200	MESSERWOLAND ³⁷⁵⁴	
3201	ROCKET000 ³⁷⁵⁵	PD
3202		
3203	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁷⁵⁶	GPL
3204		
3205	WAMPILE ³⁷⁵⁷	GFDL
3206		PD
3207	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁷⁵⁸: USER:DAVID_VIGNONI³⁷⁵⁹ • derivative work: URUTSEG³⁷⁶⁰ (TALK³⁷⁶¹) 	

3738HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
3739HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
3740HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
3741HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
3742HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
3743HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
3744HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
3745HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
3746HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
3747HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
3748HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
3749HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
3750HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
3751HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
3752HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
3753HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
3754HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
3755HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
3756HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
3757HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AWAMPILE
3758HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
3759HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
3760HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
3761HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

3208	DAVID VIGNONI ³⁷⁶² , traced USER:STANNERED ³⁷⁶³	
3209	MESSERWOLAND ³⁷⁶⁴	
3210	ROCKET000 ³⁷⁶⁵	PD
3211		
3212	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁷⁶⁶	GPL
3213		
3214	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁷⁶⁷: USER:DAVID_VIGNONI³⁷⁶⁸ • derivative work: URUTSEG³⁷⁶⁹ (TALK³⁷⁷⁰) 	
3215	DAVID VIGNONI ³⁷⁷¹ , traced USER:STANNERED ³⁷⁷²	
3216	MESSERWOLAND ³⁷⁷³	
3217	ROCKET000 ³⁷⁷⁴	PD
3218		
3219	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁷⁷⁵	GPL
3220		
3221	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁷⁷⁶: USER:DAVID_VIGNONI³⁷⁷⁷ • derivative work: URUTSEG³⁷⁷⁸ (TALK³⁷⁷⁹) 	
3222	DAVID VIGNONI ³⁷⁸⁰ , traced USER:STANNERED ³⁷⁸¹	
3223	MESSERWOLAND ³⁷⁸²	
3224	ROCKET000 ³⁷⁸³	PD
3225		
3226	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁷⁸⁴	GPL
3227		

3762 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

3763 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

3764 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

3765 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

3766 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3767 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

3768 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)

3769 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

3770 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20Talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3Aurutseg)

3771 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

3772 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

3773 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

3774 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

3775 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3776 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

3777 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)

3778 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

3779 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20Talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3Aurutseg)

3780 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

3781 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

3782 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

3783 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

3784 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3228	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁷⁸⁵: USER:DAVID_VIGNONI³⁷⁸⁶ • derivative work: URUTSEG³⁷⁸⁷ (TALK³⁷⁸⁸) 	
3229	DAVID VIGNONI ³⁷⁸⁹ , traced USER:STANNERED ³⁷⁹⁰	
3230	MESSERWOLAND ³⁷⁹¹	
3231	ROCKET000 ³⁷⁹²	PD
3232		
3233	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁷⁹³	GPL
3234		
3235	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁷⁹⁴: USER:DAVID_VIGNONI³⁷⁹⁵ • derivative work: URUTSEG³⁷⁹⁶ (TALK³⁷⁹⁷) 	
3236	DAVID VIGNONI ³⁷⁹⁸ , traced USER:STANNERED ³⁷⁹⁹	
3237	MESSERWOLAND ³⁸⁰⁰	
3238	ROCKET000 ³⁸⁰¹	PD
3239		
3240	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁸⁰²	GPL
3241		
3242		GFDL
3243	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁸⁰³: USER:DAVID_VIGNONI³⁸⁰⁴ • derivative work: URUTSEG³⁸⁰⁵ (TALK³⁸⁰⁶) 	
3244	DAVID VIGNONI ³⁸⁰⁷ , traced USER:STANNERED ³⁸⁰⁸	
3245	MESSERWOLAND ³⁸⁰⁹	

3785[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
3786[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
3787\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg\)
3788\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg\)
3789\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
3790\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered\\)
3791\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland\\)
3792\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000\\)
3793\\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\]\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\)
3794\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png\\)
3795\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
3796\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg\\\)
3797\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg\\\)
3798\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
3799\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered\\\\)
3800\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland\\\\)
3801\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000\\\\)
3802\\\\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\\\]\\\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\\\)
3803\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png\\\\)
3804\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
3805\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg\\\\\)
3806\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg\\\\\)
3807\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
3808\\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered\\\\\\)
3809\\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland\\\\\\)\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni\\\\\)\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni\\\\)\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni\\\)\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni\\)\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni\)](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

3246	ROCKET000 ³⁸¹⁰	PD
3247		
3248	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁸¹¹	GPL
3249		
3250	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁸¹²: USER:DAVID_VIGNONI³⁸¹³ • derivative work: URUTSEG³⁸¹⁴ (TALK³⁸¹⁵) 	
3251	DAVID VIGNONI ³⁸¹⁶ , traced USER:STANNERED ³⁸¹⁷	
3252	MESSERWOLAND ³⁸¹⁸	
3253	ROCKET000 ³⁸¹⁹	PD
3254		
3255	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁸²⁰	GPL
3256		
3257	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁸²¹: USER:DAVID_VIGNONI³⁸²² • derivative work: URUTSEG³⁸²³ (TALK³⁸²⁴) 	
3258	DAVID VIGNONI ³⁸²⁵ , traced USER:STANNERED ³⁸²⁶	
3259	MESSERWOLAND ³⁸²⁷	
3260	ROCKET000 ³⁸²⁸	PD
3261		
3262	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁸²⁹	GPL
3263		
3264		PD
3265	Thorsten Alge	PD

3810[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
3811[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
3812[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
3813[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
3814[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
3815[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
3816[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
3817[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
3818[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
3819[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
3820[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
3821[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
3822[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
3823[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
3824[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
3825[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
3826[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
3827[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
3828[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
3829[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3266	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁸³⁰: USER:DAVID_VIGNONI³⁸³¹ • derivative work: URUTSEG³⁸³² (TALK³⁸³³) 	
3267	DAVID VIGNONI ³⁸³⁴ , traced USER:STANNERED ³⁸³⁵	
3268	MESSERWOLAND ³⁸³⁶	
3269	ROCKET000 ³⁸³⁷	PD
3270		
3271	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁸³⁸	GPL
3272		
3273		GFDL
3274	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁸³⁹: USER:DAVID_VIGNONI³⁸⁴⁰ • derivative work: URUTSEG³⁸⁴¹ (TALK³⁸⁴²) 	
3275	DAVID VIGNONI ³⁸⁴³ , traced USER:STANNERED ³⁸⁴⁴	
3276	MESSERWOLAND ³⁸⁴⁵	
3277	ROCKET000 ³⁸⁴⁶	PD
3278		
3279	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁸⁴⁷	GPL
3280		
3281	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁸⁴⁸: USER:DAVID_VIGNONI³⁸⁴⁹ • derivative work: URUTSEG³⁸⁵⁰ (TALK³⁸⁵¹) 	
3282	DAVID VIGNONI ³⁸⁵² , traced USER:STANNERED ³⁸⁵³	
3283	MESSERWOLAND ³⁸⁵⁴	

3830 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
3831 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
3832 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
3833 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
3834 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
3835 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
3836 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
3837 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
3838 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
3839 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
3840 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
3841 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
3842 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
3843 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
3844 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
3845 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
3846 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
3847 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
3848 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
3849 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
3850 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
3851 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
3852 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
3853 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
3854 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

3284	ROCKET000 ³⁸⁵⁵	PD
3285		
3286	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁸⁵⁶	GPL
3287		
3288		GFDL
3289	TheWob Original uploader was THEWOB ³⁸⁵⁷ at DE.WIKIBOOKS ³⁸⁵⁸ Later version(s) were uploaded by MOOLSAN ³⁸⁵⁹ , PYTHAGORAS1 ³⁸⁶⁰ at DE.WIKIBOOKS ³⁸⁶¹ .	GFDL
3290	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁸⁶²: USER:DAVID_VIGNONI³⁸⁶³ • derivative work: URUTSEG³⁸⁶⁴ (TALK³⁸⁶⁵) 	
3291	DAVID VIGNONI ³⁸⁶⁶ , traced USER:STANNERED ³⁸⁶⁷	
3292	MESSERWOLAND ³⁸⁶⁸	
3293	ROCKET000 ³⁸⁶⁹	PD
3294		
3295	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁸⁷⁰	GPL
3296		
3297	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁸⁷¹: USER:DAVID_VIGNONI³⁸⁷² • derivative work: URUTSEG³⁸⁷³ (TALK³⁸⁷⁴) 	
3298	DAVID VIGNONI ³⁸⁷⁵ , traced USER:STANNERED ³⁸⁷⁶	
3299	MESSERWOLAND ³⁸⁷⁷	
3300	ROCKET000 ³⁸⁷⁸	PD
3301		

³⁸⁵⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

³⁸⁵⁶[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

³⁸⁵⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AWIKIBOOKS%3ADE%3AUSER%3ATHEWOB](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AWikibooks%3Ade%3Auser%3ATheWob)

³⁸⁵⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG](http://de.wikibooks.org)

³⁸⁵⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AWIKIBOOKS%3ADE%3AUSER%3AMOOLSAN](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AWikibooks%3Ade%3Auser%3AMoolsan)

³⁸⁶⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AWIKIBOOKS%3ADE%3AUSER%3APYTHAGORAS1](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AWikibooks%3Ade%3Auser%3APythagoras1)

³⁸⁶¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG](http://de.wikibooks.org)

³⁸⁶²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

³⁸⁶³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

³⁸⁶⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

³⁸⁶⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

³⁸⁶⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

³⁸⁶⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

³⁸⁶⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

³⁸⁶⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

³⁸⁷⁰[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

³⁸⁷¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANuvola_apps_kdict.png)

³⁸⁷²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

³⁸⁷³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

³⁸⁷⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

³⁸⁷⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

³⁸⁷⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

³⁸⁷⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

³⁸⁷⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

3302	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁸⁷⁹	GPL
3303		
3304		GFDL
3305	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁸⁸⁰: USER:DAVID_VIGNONI³⁸⁸¹ • derivative work: URUTSEG³⁸⁸² (TALK³⁸⁸³) 	
3306	DAVID VIGNONI ³⁸⁸⁴ , traced USER:STANNERED ³⁸⁸⁵	
3307	MESSERWOLAND ³⁸⁸⁶	
3308	ROCKET000 ³⁸⁸⁷	PD
3309		
3310	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁸⁸⁸	GPL
3311		
3312	Wikimedia Foundation	
3313	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁸⁸⁹: USER:DAVID_VIGNONI³⁸⁹⁰ • derivative work: URUTSEG³⁸⁹¹ (TALK³⁸⁹²) 	
3314	DAVID VIGNONI ³⁸⁹³ , traced USER:STANNERED ³⁸⁹⁴	
3315	MESSERWOLAND ³⁸⁹⁵	
3316	ROCKET000 ³⁸⁹⁶	PD
3317		
3318	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁸⁹⁷	GPL
3319		
3320		PD
3321		PD
3322	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁸⁹⁸: USER:DAVID_VIGNONI³⁸⁹⁹ • derivative work: URUTSEG³⁹⁰⁰ (TALK³⁹⁰¹) 	

3879[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3880[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3881[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

3882[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3883[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3884[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

3885[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3886[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

3887[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

3888[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3889[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3890[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

3891[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3892[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3893[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

3894[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3895[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

3896[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

3897[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3898[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3899[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

3900[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3901[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3323	DAVID VIGNONI ³⁹⁰² , traced USER:STANNERED ³⁹⁰³	
3324	MESSERWOLAND ³⁹⁰⁴	
3325	ROCKET000 ³⁹⁰⁵	PD
3326		
3327	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁹⁰⁶	GPL
3328		
3329	Ryan Lintelman (RYANLINTELMAN ³⁹⁰⁷)	GFDL
3330	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁹⁰⁸: USER:DAVID_VIGNONI³⁹⁰⁹ • derivative work: URUTSEG³⁹¹⁰ (TALK³⁹¹¹) 	
3331	DAVID VIGNONI ³⁹¹² , traced USER:STANNERED ³⁹¹³	
3332	MESSERWOLAND ³⁹¹⁴	
3333	ROCKET000 ³⁹¹⁵	PD
3334		
3335	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁹¹⁶	GPL
3336		
3337	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁹¹⁷: USER:DAVID_VIGNONI³⁹¹⁸ • derivative work: URUTSEG³⁹¹⁹ (TALK³⁹²⁰) 	
3338	DAVID VIGNONI ³⁹²¹ , traced USER:STANNERED ³⁹²²	
3339	MESSERWOLAND ³⁹²³	
3340	ROCKET000 ³⁹²⁴	PD
3341		
3342	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁹²⁵	GPL
3343		
3344		GFDL

3902[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

3903[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3904[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMesserWoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWoland)

3905[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

3906[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3907[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ARyanLintelman](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARyanLintelman)

3908[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

3909[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)

3910[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

3911[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3Aurutseg)

3912[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

3913[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3914[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMesserWoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWoland)

3915[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

3916[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3917[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

3918[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)

3919[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

3920[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3Aurutseg)

3921[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

3922[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3923[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMesserWoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWoland)

3924[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

3925[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3345	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁹²⁶: USER:DAVID_VIGNONI³⁹²⁷ • derivative work: URUTSEG³⁹²⁸ (TALK³⁹²⁹) 	
3346	DAVID VIGNONI ³⁹³⁰ , traced USER:STANNERED ³⁹³¹	
3347	MESSERWOLAND ³⁹³²	
3348	ROCKET000 ³⁹³³	PD
3349		
3350	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁹³⁴	GPL
3351		
3352		PD
3353		PD
3354	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁹³⁵: USER:DAVID_VIGNONI³⁹³⁶ • derivative work: URUTSEG³⁹³⁷ (TALK³⁹³⁸) 	
3355	DAVID VIGNONI ³⁹³⁹ , traced USER:STANNERED ³⁹⁴⁰	
3356	MESSERWOLAND ³⁹⁴¹	
3357	ROCKET000 ³⁹⁴²	PD
3358		
3359	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁹⁴³	GPL
3360		
3361		PD
3362	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁹⁴⁴: USER:DAVID_VIGNONI³⁹⁴⁵ • derivative work: URUTSEG³⁹⁴⁶ (TALK³⁹⁴⁷) 	
3363	DAVID VIGNONI ³⁹⁴⁸ , traced USER:STANNERED ³⁹⁴⁹	

3926[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
3927[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
3928\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\)
3929\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\)
3930\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
3931\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\)
3932\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\)
3933\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\)
3934\\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\]\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\)
3935\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\)
3936\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
3937\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\\\)
3938\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\\\)
3939\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
3940\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\\\)
3941\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\\\)
3942\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\\\)
3943\\\\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\\\]\\\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\\\)
3944\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\)
3945\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
3946\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\\\\\)
3947\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\\\\\)
3948\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
3949\\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\\\\\)\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\\\\\)\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI\\\\)\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\\\)\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI\\)\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\)](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

3364	MESSERWOLAND ³⁹⁵⁰	
3365	ROCKET000 ³⁹⁵¹	PD
3366		
3367	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁹⁵²	GPL
3368		
3369		GFDL
3370		GFDL
3371		GFDL
3372		GFDL
3373		GFDL
3374	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁹⁵³: USER:DAVID_VIGNONI³⁹⁵⁴ • derivative work: URUTSEG³⁹⁵⁵ (TALK³⁹⁵⁶) 	
3375	DAVID VIGNONI ³⁹⁵⁷ , traced USER:STANNERED ³⁹⁵⁸	
3376	MESSERWOLAND ³⁹⁵⁹	
3377	ROCKET000 ³⁹⁶⁰	PD
3378		
3379	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁹⁶¹	GPL
3380		
3381		PD
3382	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁹⁶²: USER:DAVID_VIGNONI³⁹⁶³ • derivative work: URUTSEG³⁹⁶⁴ (TALK³⁹⁶⁵) 	
3383	DAVID VIGNONI ³⁹⁶⁶ , traced USER:STANNERED ³⁹⁶⁷	
3384	MESSERWOLAND ³⁹⁶⁸	
3385	ROCKET000 ³⁹⁶⁹	PD
3386		
3387	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁹⁷⁰	GPL
3388		

3950 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

3951 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

3952 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3953 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3954 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)

3955 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3956 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3957 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%3DVIGNONI)

3958 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3959 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

3960 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

3961 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3962 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

3963 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)

3964 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

3965 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3966 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%3DVIGNONI)

3967 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3968 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

3969 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

3970 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3389	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁹⁷¹: USER:DAVID_VIGNONI³⁹⁷² • derivative work: URUTSEG³⁹⁷³ (TALK³⁹⁷⁴) 	
3390	DAVID VIGNONI ³⁹⁷⁵ , traced USER:STANNERED ³⁹⁷⁶	
3391	MESSERWOLAND ³⁹⁷⁷	
3392	ROCKET000 ³⁹⁷⁸	PD
3393		
3394	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁹⁷⁹	GPL
3395		
3396		GFDL
3397	THORSTEN ALGE ³⁹⁸⁰	PD
3398	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁹⁸¹: USER:DAVID_VIGNONI³⁹⁸² • derivative work: URUTSEG³⁹⁸³ (TALK³⁹⁸⁴) 	
3399	DAVID VIGNONI ³⁹⁸⁵ , traced USER:STANNERED ³⁹⁸⁶	
3400	MESSERWOLAND ³⁹⁸⁷	
3401	ROCKET000 ³⁹⁸⁸	PD
3402		
3403	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁹⁸⁹	GPL
3404		
3405		PD
3406	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁹⁹⁰: USER:DAVID_VIGNONI³⁹⁹¹ • derivative work: URUTSEG³⁹⁹² (TALK³⁹⁹³) 	
3407	DAVID VIGNONI ³⁹⁹⁴ , traced USER:STANNERED ³⁹⁹⁵	

3971[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
3972[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_vignoni)
3973[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
3974[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
3975[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20vignoni)
3976[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Astannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
3977[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Amesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Amesserwoland)
3978[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
3979[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
3980[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Athorsten.alge](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Athorsten.alge)
3981[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
3982[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_vignoni)
3983[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
3984[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
3985[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20vignoni)
3986[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Astannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
3987[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Amesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Amesserwoland)
3988[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
3989[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
3990[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
3991[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_vignoni)
3992[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
3993[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
3994[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20vignoni)
3995[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Astannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

3408	MESSERWOLAND ³⁹⁹⁶	
3409	ROCKET000 ³⁹⁹⁷	PD
3410		
3411	FRÉDÉRIC BELLAICHE ³⁹⁹⁸	GPL
3412		
3413	Wikimedia Foundation	
3414	matsuyuki	cc-by-sa-2.0
3415	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG³⁹⁹⁹: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁰⁰⁰ • derivative work: URUTSEG⁴⁰⁰¹ (TALK⁴⁰⁰²) 	
3416	DAVID VIGNONI ⁴⁰⁰³ , traced USER:STANNERED ⁴⁰⁰⁴	
3417	MESSERWOLAND ⁴⁰⁰⁵	
3418	ROCKET000 ⁴⁰⁰⁶	PD
3419		
3420	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁰⁰⁷	GPL
3421		
3422	Wikimedia Foundation	
3423	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁰⁰⁸: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁰⁰⁹ • derivative work: URUTSEG⁴⁰¹⁰ (TALK⁴⁰¹¹) 	
3424	DAVID VIGNONI ⁴⁰¹² , traced USER:STANNERED ⁴⁰¹³	
3425	MESSERWOLAND ⁴⁰¹⁴	
3426	ROCKET000 ⁴⁰¹⁵	PD
3427		
3428	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁰¹⁶	GPL
3429		

3996HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
3997HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
3998HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
3999HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFIILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
4000HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
4001HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
4002HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
4003HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
4004HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
4005HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
4006HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
4007HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
4008HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFIILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
4009HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI
4010HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
4011HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
4012HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI
4013HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
4014HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
4015HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
4016HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

3430	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁰¹⁷: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁰¹⁸ • derivative work: URUTSEG⁴⁰¹⁹ (TALK⁴⁰²⁰) 	
3431	DAVID VIGNONI ⁴⁰²¹ , traced USER:STANNERED ⁴⁰²²	
3432	MESSERWOLAND ⁴⁰²³	
3433	ROCKET000 ⁴⁰²⁴	PD
3434		
3435	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁰²⁵	GPL
3436		
3437		GFDL
3438	Wikimedia Foundation	
3439	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁰²⁶: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁰²⁷ • derivative work: URUTSEG⁴⁰²⁸ (TALK⁴⁰²⁹) 	
3440	DAVID VIGNONI ⁴⁰³⁰ , traced USER:STANNERED ⁴⁰³¹	
3441	MESSERWOLAND ⁴⁰³²	
3442	ROCKET000 ⁴⁰³³	PD
3443		
3444	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁰³⁴	GPL
3445		
3446	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁰³⁵: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁰³⁶ • derivative work: URUTSEG⁴⁰³⁷ (TALK⁴⁰³⁸) 	
3447	DAVID VIGNONI ⁴⁰³⁹ , traced USER:STANNERED ⁴⁰⁴⁰	
3448	MESSERWOLAND ⁴⁰⁴¹	

4017[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
4018[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
4019[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
4020[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
4021[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
4022[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
4023[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
4024[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
4025[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
4026[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
4027[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
4028[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
4029[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
4030[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
4031[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
4032[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
4033[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
4034[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
4035[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
4036[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
4037[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
4038[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
4039[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
4040[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
4041[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

3449	ROCKET000 ⁴⁰⁴²	PD
3450		
3451	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁰⁴³	GPL
3452		
3453		PD
3454		
3455		
3456	Wikimedia Foundation	
3457	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁰⁴⁴: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁰⁴⁵ • derivative work: URUTSEG⁴⁰⁴⁶ (TALK⁴⁰⁴⁷) 	
3458	DAVID VIGNONI ⁴⁰⁴⁸ , traced USER:STANNERED ⁴⁰⁴⁹	
3459	MESSERWOLAND ⁴⁰⁵⁰	
3460	ROCKET000 ⁴⁰⁵¹	PD
3461		
3462	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁰⁵²	GPL
3463		
3464	Wikimedia Foundation	
3465	THE PEOPLE FROM THE TANGO! PROJECT ⁴⁰⁵³	
3466	OLIVER S. ⁴⁰⁵⁴	GFDL
3467	OLIVER S. ⁴⁰⁵⁵	GFDL
3468	OLIVER S. ⁴⁰⁵⁶	GFDL
3469	OLIVER S. ⁴⁰⁵⁷	GFDL
3470	OLIVER S. ⁴⁰⁵⁸	GFDL
3471	OLIVER S. ⁴⁰⁵⁹	GFDL
3472	OLIVER S. ⁴⁰⁶⁰	GFDL
3473	Wikimedia Foundation	
3474	Wikimedia Foundation	

4042[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

4043[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

4044[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

4045[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI_D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)

4046[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

4047[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)

4048[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI_D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)

4049[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)

4050[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

4051[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

4052[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

4053[HTTP://TANGO.FREEDESKTOP.ORG/THE_PEOPLE](http://tango.freedesktop.org/the_people)

4054[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3ADE%3ABENUTZER%3AOLIVER%20S.](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Ade%3Abenutzer%3AOliver%20s)

4055[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3ADE%3ABENUTZER%3AOLIVER%20S.](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Ade%3Abenutzer%3AOliver%20s)

4056[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3ADE%3ABENUTZER%3AOLIVER%20S.](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Ade%3Abenutzer%3AOliver%20s)

4057[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3ADE%3ABENUTZER%3AOLIVER%20S.](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Ade%3Abenutzer%3AOliver%20s)

4058[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3ADE%3ABENUTZER%3AOLIVER%20S.](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Ade%3Abenutzer%3AOliver%20s)

4059[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3ADE%3ABENUTZER%3AOLIVER%20S.](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Ade%3Abenutzer%3AOliver%20s)

4060[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3ADE%3ABENUTZER%3AOLIVER%20S.](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Ade%3Abenutzer%3AOliver%20s)

3475	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁰⁶¹: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁰⁶² • derivative work: URUTSEG⁴⁰⁶³ (TALK⁴⁰⁶⁴) 	
3476	DAVID VIGNONI ⁴⁰⁶⁵ , traced USER:STANNERED ⁴⁰⁶⁶	
3477	MESSERWOLAND ⁴⁰⁶⁷	
3478	ROCKET000 ⁴⁰⁶⁸	PD
3479		
3480	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁰⁶⁹	GPL
3481		
3482	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁰⁷⁰: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁰⁷¹ • derivative work: URUTSEG⁴⁰⁷² (TALK⁴⁰⁷³) 	
3483	DAVID VIGNONI ⁴⁰⁷⁴ , traced USER:STANNERED ⁴⁰⁷⁵	
3484	MESSERWOLAND ⁴⁰⁷⁶	
3485	ROCKET000 ⁴⁰⁷⁷	PD
3486		
3487	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁰⁷⁸	GPL
3488		
3489	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁰⁷⁹: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁰⁸⁰ • derivative work: URUTSEG⁴⁰⁸¹ (TALK⁴⁰⁸²) 	
3490	DAVID VIGNONI ⁴⁰⁸³ , traced USER:STANNERED ⁴⁰⁸⁴	
3491	MESSERWOLAND ⁴⁰⁸⁵	
3492	ROCKET000 ⁴⁰⁸⁶	PD

4061 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
4062 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
4063 \[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\)
4064 \[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\)
4065 \[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
4066 \\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\)
4067 \\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\)
4068 \\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\)
4069 \\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\]\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\)
4070 \\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\)
4071 \\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
4072 \\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\\\)
4073 \\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\\\)
4074 \\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
4075 \\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\\\)
4076 \\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\\\)
4077 \\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\\\)
4078 \\\\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\\\]\\\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\\\)
4079 \\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\)
4080 \\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
4081 \\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\\\\\)
4082 \\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\\\\\)
4083 \\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
4084 \\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\\\\\)
4085 \\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\\\\\)
4086 \\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\\\\\)\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\\\\\)\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI\\\\)\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\\\)\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI\\)\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\)](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

3493		
3494	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁰⁸⁷	GPL
3495		
3496		GFDL
3497	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁰⁸⁸: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁰⁸⁹ • derivative work: URUTSEG⁴⁰⁹⁰ (TALK⁴⁰⁹¹) 	
3498	DAVID VIGNONI ⁴⁰⁹² , traced USER:STANNERED ⁴⁰⁹³	
3499	MESSERWOLAND ⁴⁰⁹⁴	
3500	ROCKET000 ⁴⁰⁹⁵	PD
3501		
3502	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁰⁹⁶	GPL
3503		
3504		GFDL
3505	Jan Homann	PD
3506	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁰⁹⁷: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁰⁹⁸ • derivative work: URUTSEG⁴⁰⁹⁹ (TALK⁴¹⁰⁰) 	
3507	DAVID VIGNONI ⁴¹⁰¹ , traced USER:STANNERED ⁴¹⁰²	
3508	MESSERWOLAND ⁴¹⁰³	
3509	ROCKET000 ⁴¹⁰⁴	PD
3510		
3511	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴¹⁰⁵	GPL
3512		
3513	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴¹⁰⁶: USER:DAVID_VIGNONI⁴¹⁰⁷ • derivative work: URUTSEG⁴¹⁰⁸ (TALK⁴¹⁰⁹) 	

4087[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

4088[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

4089[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

4090[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

4091[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

4092[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

4093[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

4094[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

4095[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

4096[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

4097[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

4098[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

4099[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

4100[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

4101[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

4102[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

4103[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

4104[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

4105[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

4106[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

4107[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

4108[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

4109[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3514	DAVID VIGNONI ⁴¹¹⁰ , traced USER:STANNERED ⁴¹¹¹	
3515	MESSERWOLAND ⁴¹¹²	
3516	ROCKET000 ⁴¹¹³	PD
3517		
3518	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴¹¹⁴	GPL
3519		
3520	Wikimedia Foundation	
3521		GFDL
3522	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴¹¹⁵: USER:DAVID_VIGNONI⁴¹¹⁶ • derivative work: URUTSEG⁴¹¹⁷ (TALK⁴¹¹⁸) 	
3523	DAVID VIGNONI ⁴¹¹⁹ , traced USER:STANNERED ⁴¹²⁰	
3524	MESSERWOLAND ⁴¹²¹	
3525	ROCKET000 ⁴¹²²	PD
3526		
3527	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴¹²³	GPL
3528		
3529		GFDL
3530	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴¹²⁴: USER:DAVID_VIGNONI⁴¹²⁵ • derivative work: URUTSEG⁴¹²⁶ (TALK⁴¹²⁷) 	
3531	DAVID VIGNONI ⁴¹²⁸ , traced USER:STANNERED ⁴¹²⁹	
3532	MESSERWOLAND ⁴¹³⁰	
3533	ROCKET000 ⁴¹³¹	PD
3534		
3535	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴¹³²	GPL
3536		

4110HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
4111HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED
4112HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
4113HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
4114HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
4115HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
4116HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
4117HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG
4118HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG
4119HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
4120HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED
4121HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
4122HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
4123HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
4124HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
4125HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
4126HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG
4127HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG
4128HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
4129HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED
4130HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
4131HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
4132HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

3537	GEHEIMNISTRÄGERIN ⁴¹³³	PD
3538	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴¹³⁴; USER:DAVID_VIGNONI⁴¹³⁵ • derivative work: URUTSEG⁴¹³⁶ (TALK⁴¹³⁷) 	
3539	DAVID VIGNONI ⁴¹³⁸ , traced USER:STANNERED ⁴¹³⁹	
3540	MESSERWOLAND ⁴¹⁴⁰	
3541	ROCKET000 ⁴¹⁴¹	PD
3542		
3543	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴¹⁴²	GPL
3544		
3545	Wikimedia Foundation	
3546	MARKUS MITTERAUER ⁴¹⁴³ from Austria <i>aka</i> ADDICTED ⁴¹⁴⁴	cc-by-sa-2.0
3547	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴¹⁴⁵; USER:DAVID_VIGNONI⁴¹⁴⁶ • derivative work: URUTSEG⁴¹⁴⁷ (TALK⁴¹⁴⁸) 	
3548	DAVID VIGNONI ⁴¹⁴⁹ , traced USER:STANNERED ⁴¹⁵⁰	
3549	MESSERWOLAND ⁴¹⁵¹	
3550	ROCKET000 ⁴¹⁵²	PD
3551		
3552	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴¹⁵³	GPL
3553		
3554	RAINER Z ⁴¹⁵⁴ ... ⁴¹⁵⁵	GFDL

[4133](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AGEHEIMNISTR%E4GERIN)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AGEHEIMNISTR%E4GERIN
[4134](http://de.wikibooks.org/wiki/File:3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
[4135](http://de.wikibooks.org/wiki/3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
[4136](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AURUTSEG)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
[4137](http://de.wikibooks.org/wiki/User:20TALK%3AURUTSEG)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
[4138](http://de.wikibooks.org/wiki/3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
[4139](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3ASTANNERED)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
[4140](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AMESSERWOLAND)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
[4141](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AROCKET000)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
[4142](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
[4143](http://www.ipernity.com/user/greynine)HTTP://WWW.IPERNITY.COM/USER/GREYNINE
[4144](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AADDICTED)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AADDICTED
[4145](http://de.wikibooks.org/wiki/3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
[4146](http://de.wikibooks.org/wiki/3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
[4147](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AURUTSEG)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
[4148](http://de.wikibooks.org/wiki/User:20TALK%3AURUTSEG)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
[4149](http://de.wikibooks.org/wiki/3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
[4150](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3ASTANNERED)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
[4151](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AMESSERWOLAND)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
[4152](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3AROCKET000)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
[4153](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
[4154](http://de.wikibooks.org/wiki/User:3ARAINER%20ZENZ)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ARAINER%20ZENZ
[4155](http://de.wikibooks.org/wiki/User:20TALK%3ARAINER%20ZENZ)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3ARAINER%20ZENZ

3555	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴¹⁵⁶: USER:DAVID_VIGNONI⁴¹⁵⁷ • derivative work: URUTSEG⁴¹⁵⁸ (TALK⁴¹⁵⁹) 	
3556	DAVID VIGNONI ⁴¹⁶⁰ , traced USER:STANNERED ⁴¹⁶¹	
3557	MESSERWOLAND ⁴¹⁶²	
3558	ROCKET000 ⁴¹⁶³	PD
3559		
3560	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴¹⁶⁴	GPL
3561		
3562		PD
3563	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴¹⁶⁵: USER:DAVID_VIGNONI⁴¹⁶⁶ • derivative work: URUTSEG⁴¹⁶⁷ (TALK⁴¹⁶⁸) 	
3564	DAVID VIGNONI ⁴¹⁶⁹ , traced USER:STANNERED ⁴¹⁷⁰	
3565	MESSERWOLAND ⁴¹⁷¹	
3566	ROCKET000 ⁴¹⁷²	PD
3567		
3568	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴¹⁷³	GPL
3569		
3570	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴¹⁷⁴: USER:DAVID_VIGNONI⁴¹⁷⁵ • derivative work: URUTSEG⁴¹⁷⁶ (TALK⁴¹⁷⁷) 	
3571	DAVID VIGNONI ⁴¹⁷⁸ , traced USER:STANNERED ⁴¹⁷⁹	
3572	MESSERWOLAND ⁴¹⁸⁰	

[4156](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)[4157](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)[4158](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)[4159](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)[4160](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)[4161](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)[4162](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Amesserwoland)[4163](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)[4164](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)[4165](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)[4166](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)[4167](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)[4168](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)[4169](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)[4170](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)[4171](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Amesserwoland)[4172](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)[4173](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)[4174](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)[4175](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)[4176](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)[4177](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)[4178](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)[4179](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)[4180](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Amesserwoland)

3573	ROCKET000 ⁴¹⁸¹	PD
3574		
3575	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴¹⁸²	GPL
3576		
3577		GFDL
3578	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴¹⁸³: USER:DAVID_VIGNONI⁴¹⁸⁴ • derivative work: URUTSEG⁴¹⁸⁵ (TALK⁴¹⁸⁶) 	
3579	DAVID VIGNONI ⁴¹⁸⁷ , traced USER:STANNERED ⁴¹⁸⁸	
3580	MESSERWOLAND ⁴¹⁸⁹	
3581	ROCKET000 ⁴¹⁹⁰	PD
3582		
3583	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴¹⁹¹	GPL
3584		
3585	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴¹⁹²: USER:DAVID_VIGNONI⁴¹⁹³ • derivative work: URUTSEG⁴¹⁹⁴ (TALK⁴¹⁹⁵) 	
3586	DAVID VIGNONI ⁴¹⁹⁶ , traced USER:STANNERED ⁴¹⁹⁷	
3587	MESSERWOLAND ⁴¹⁹⁸	
3588	ROCKET000 ⁴¹⁹⁹	PD
3589		
3590	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴²⁰⁰	GPL
3591		
3592		GFDL

4181 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
4182 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
4183 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
4184 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
4185 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
4186 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
4187 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
4188 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
4189 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
4190 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
4191 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
4192 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)
4193 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI D_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_Vignoni)
4194 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)
4195 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20talk%3Aurutseg)
4196 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI D%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20Vignoni)
4197 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Astannered)
4198 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)
4199 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
4200 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3593	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴²⁰¹: USER:DAVID_VIGNONI⁴²⁰² • derivative work: URUTSEG⁴²⁰³ (TALK⁴²⁰⁴) 	
3594	DAVID VIGNONI ⁴²⁰⁵ , traced USER:STANNERED ⁴²⁰⁶	
3595	MESSERWOLAND ⁴²⁰⁷	
3596	ROCKET000 ⁴²⁰⁸	PD
3597		
3598	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴²⁰⁹	GPL
3599		
3600		GFDL
3601	Patrick-Emil Zörner (Paddy)	cc-by-sa-2.0
3602	MARCELA ⁴²¹⁰ (TALK ⁴²¹¹) 19:44, 22 September 2008 (UTC)	
3603	MARCELA ⁴²¹² (TALK ⁴²¹³) 19:43, 22 September 2008 (UTC)	
3604	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴²¹⁴: USER:DAVID_VIGNONI⁴²¹⁵ • derivative work: URUTSEG⁴²¹⁶ (TALK⁴²¹⁷) 	
3605	DAVID VIGNONI ⁴²¹⁸ , traced USER:STANNERED ⁴²¹⁹	
3606	MESSERWOLAND ⁴²²⁰	
3607	ROCKET000 ⁴²²¹	PD
3608		
3609	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴²²²	GPL
3610		
3611		GFDL

4201[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Afile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
4202[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
4203[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
4204[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
4205[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
4206[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
4207[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
4208[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
4209[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
4210[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARalf%20Roletschek](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARalf%20Roletschek)
4211[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3ARalf%20Roletschek](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3ARalf%20Roletschek)
4212[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARalf%20Roletschek](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARalf%20Roletschek)
4213[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3ARalf%20Roletschek](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3ARalf%20Roletschek)
4214[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Afile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Afile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
4215[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
4216[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
4217[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
4218[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
4219[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
4220[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
4221[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
4222[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3612	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴²²³; USER:DAVID_VIGNONI⁴²²⁴ • derivative work: URUTSEG⁴²²⁵ (TALK⁴²²⁶) 	
3613	DAVID VIGNONI ⁴²²⁷ , traced USER:STANNERED ⁴²²⁸	
3614	MESSERWOLAND ⁴²²⁹	
3615	ROCKET000 ⁴²³⁰	PD
3616		
3617	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴²³¹	GPL
3618		
3619	Wikimedia Foundation	
3620	Appaloosa	GFDL
3621	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴²³²; USER:DAVID_VIGNONI⁴²³³ • derivative work: URUTSEG⁴²³⁴ (TALK⁴²³⁵) 	
3622	DAVID VIGNONI ⁴²³⁶ , traced USER:STANNERED ⁴²³⁷	
3623	MESSERWOLAND ⁴²³⁸	
3624	ROCKET000 ⁴²³⁹	PD
3625		
3626	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴²⁴⁰	GPL
3627		
3628		PD
3629	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴²⁴¹; USER:DAVID_VIGNONI⁴²⁴² • derivative work: URUTSEG⁴²⁴³ (TALK⁴²⁴⁴) 	
3630	DAVID VIGNONI ⁴²⁴⁵ , traced USER:STANNERED ⁴²⁴⁶	

4223 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
4224 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
4225 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
4226 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
4227 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
4228 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
4229 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWOLAND)
4230 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
4231 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
4232 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
4233 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
4234 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
4235 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
4236 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
4237 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
4238 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserWOLAND)
4239 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)
4240 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
4241 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
4242 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
4243 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
4244 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
4245 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
4246 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

3631	MESSERWOLAND ⁴²⁴⁷	
3632	ROCKET000 ⁴²⁴⁸	PD
3633		
3634	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴²⁴⁹	GPL
3635		
3636		GFDL
3637	MARCELA ⁴²⁵⁰ (TALK ⁴²⁵¹)	GFDL
3638	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴²⁵²: USER:DAVID_VIGNONI⁴²⁵³ • derivative work: URUTSEG⁴²⁵⁴ (TALK⁴²⁵⁵) 	
3639	DAVID VIGNONI ⁴²⁵⁶ , traced USER:STANNERED ⁴²⁵⁷	
3640	MESSERWOLAND ⁴²⁵⁸	
3641	ROCKET000 ⁴²⁵⁹	PD
3642		
3643	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴²⁶⁰	GPL
3644		
3645	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴²⁶¹: USER:DAVID_VIGNONI⁴²⁶² • derivative work: URUTSEG⁴²⁶³ (TALK⁴²⁶⁴) 	
3646	DAVID VIGNONI ⁴²⁶⁵ , traced USER:STANNERED ⁴²⁶⁶	
3647	MESSERWOLAND ⁴²⁶⁷	
3648	ROCKET000 ⁴²⁶⁸	PD
3649		
3650	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴²⁶⁹	GPL
3651		
3652	FLOMINATOR ⁴²⁷⁰	GFDL
3653		GFDL

⁴²⁴⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User:MESSERWOLAND)

⁴²⁴⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User:AROCKET000)

⁴²⁴⁹[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁴²⁵⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ARALF%20ROLETSCHEK](http://de.wikibooks.org/wiki/User:ARALF%20ROLETSCHEK)

⁴²⁵¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3ARALF%20ROLETSCHEK](http://de.wikibooks.org/wiki/User:TALK%3ARALF%20ROLETSCHEK)

⁴²⁵²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/File:ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁴²⁵³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

⁴²⁵⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User:AURUTSEG)

⁴²⁵⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User:TALK%3AURUTSEG)

⁴²⁵⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

⁴²⁵⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User:ASTANNERED)

⁴²⁵⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User:MESSERWOLAND)

⁴²⁵⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User:AROCKET000)

⁴²⁶⁰[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁴²⁶¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/File:ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁴²⁶²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

⁴²⁶³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User:AURUTSEG)

⁴²⁶⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User:TALK%3AURUTSEG)

⁴²⁶⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

⁴²⁶⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User:ASTANNERED)

⁴²⁶⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User:MESSERWOLAND)

⁴²⁶⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User:AROCKET000)

⁴²⁶⁹[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁴²⁷⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AFLOMINATOR](http://de.wikibooks.org/wiki/User:AFLOMINATOR)

3654	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴²⁷¹: USER:DAVID_VIGNONI⁴²⁷² • derivative work: URUTSEG⁴²⁷³ (TALK⁴²⁷⁴) 	
3655	DAVID VIGNONI ⁴²⁷⁵ , traced USER:STANNERED ⁴²⁷⁶	
3656	MESSERWOLAND ⁴²⁷⁷	
3657	ROCKET000 ⁴²⁷⁸	PD
3658		
3659	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴²⁷⁹	GPL
3660		
3661	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴²⁸⁰: USER:DAVID_VIGNONI⁴²⁸¹ • derivative work: URUTSEG⁴²⁸² (TALK⁴²⁸³) 	
3662	DAVID VIGNONI ⁴²⁸⁴ , traced USER:STANNERED ⁴²⁸⁵	
3663	MESSERWOLAND ⁴²⁸⁶	
3664	ROCKET000 ⁴²⁸⁷	PD
3665		
3666	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴²⁸⁸	GPL
3667		
3668		PD
3669	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴²⁸⁹: USER:DAVID_VIGNONI⁴²⁹⁰ • derivative work: URUTSEG⁴²⁹¹ (TALK⁴²⁹²) 	
3670	DAVID VIGNONI ⁴²⁹³ , traced USER:STANNERED ⁴²⁹⁴	
3671	MESSERWOLAND ⁴²⁹⁵	

4271 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
4272 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
4273 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
4274 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
4275 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
4276 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
4277 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
4278 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
4279 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
4280 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
4281 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
4282 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
4283 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
4284 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
4285 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
4286 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
4287 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
4288 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
4289 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
4290 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
4291 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
4292 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
4293 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
4294 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
4295 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

3672	ROCKET000 ⁴²⁹⁶	PD
3673		
3674	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴²⁹⁷	GPL
3675		
3676	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴²⁹⁸: USER:DAVID_VIGNONI⁴²⁹⁹ • derivative work: URUTSEG⁴³⁰⁰ (TALK⁴³⁰¹) 	
3677	DAVID VIGNONI ⁴³⁰² , traced USER:STANNERED ⁴³⁰³	
3678	MESSERWOLAND ⁴³⁰⁴	
3679	ROCKET000 ⁴³⁰⁵	PD
3680		
3681	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴³⁰⁶	GPL
3682		
3683		PD
3684	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴³⁰⁷: USER:DAVID_VIGNONI⁴³⁰⁸ • derivative work: URUTSEG⁴³⁰⁹ (TALK⁴³¹⁰) 	
3685	DAVID VIGNONI ⁴³¹¹ , traced USER:STANNERED ⁴³¹²	
3686	MESSERWOLAND ⁴³¹³	
3687	ROCKET000 ⁴³¹⁴	PD
3688		
3689	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴³¹⁵	GPL
3690		
3691	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴³¹⁶: USER:DAVID_VIGNONI⁴³¹⁷ • derivative work: URUTSEG⁴³¹⁸ (TALK⁴³¹⁹) 	

4296HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
4297HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
4298HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
4299HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
4300HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
4301HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
4302HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
4303HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
4304HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
4305HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
4306HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
4307HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
4308HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
4309HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
4310HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
4311HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
4312HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
4313HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
4314HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
4315HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
4316HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
4317HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
4318HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
4319HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

3692	DAVID VIGNONI ⁴³²⁰ , traced USER:STANNERED ⁴³²¹	
3693	MESSERWOLAND ⁴³²²	
3694	ROCKET000 ⁴³²³	PD
3695		
3696	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴³²⁴	GPL
3697		
3698	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴³²⁵: USER:DAVID_VIGNONI⁴³²⁶ • derivative work: URUTSEG⁴³²⁷ (TALK⁴³²⁸) 	
3699	DAVID VIGNONI ⁴³²⁹ , traced USER:STANNERED ⁴³³⁰	
3700	MESSERWOLAND ⁴³³¹	
3701	ROCKET000 ⁴³³²	PD
3702		
3703	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴³³³	GPL
3704		
3705	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴³³⁴: USER:DAVID_VIGNONI⁴³³⁵ • derivative work: URUTSEG⁴³³⁶ (TALK⁴³³⁷) 	
3706	DAVID VIGNONI ⁴³³⁸ , traced USER:STANNERED ⁴³³⁹	
3707	MESSERWOLAND ⁴³⁴⁰	
3708	ROCKET000 ⁴³⁴¹	PD
3709		
3710	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴³⁴²	GPL
3711		
3712		GFDL

⁴³²⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

⁴³²¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁴³²²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

⁴³²³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

⁴³²⁴[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁴³²⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁴³²⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

⁴³²⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁴³²⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

⁴³²⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

⁴³³⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁴³³¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

⁴³³²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

⁴³³³[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁴³³⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁴³³⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

⁴³³⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁴³³⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

⁴³³⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

⁴³³⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁴³⁴⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

⁴³⁴¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

⁴³⁴²[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3713	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴³⁴³: USER:DAVID_VIGNONI⁴³⁴⁴ • derivative work: URUTSEG⁴³⁴⁵ (TALK⁴³⁴⁶) 	
3714	DAVID VIGNONI ⁴³⁴⁷ , traced USER:STANNERED ⁴³⁴⁸	
3715	MESSERWOLAND ⁴³⁴⁹	
3716	ROCKET000 ⁴³⁵⁰	PD
3717		
3718	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴³⁵¹	GPL
3719		
3720	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴³⁵²: USER:DAVID_VIGNONI⁴³⁵³ • derivative work: URUTSEG⁴³⁵⁴ (TALK⁴³⁵⁵) 	
3721	DAVID VIGNONI ⁴³⁵⁶ , traced USER:STANNERED ⁴³⁵⁷	
3722	MESSERWOLAND ⁴³⁵⁸	
3723	ROCKET000 ⁴³⁵⁹	PD
3724		
3725	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴³⁶⁰	GPL
3726		
3727	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴³⁶¹: USER:DAVID_VIGNONI⁴³⁶² • derivative work: URUTSEG⁴³⁶³ (TALK⁴³⁶⁴) 	
3728	DAVID VIGNONI ⁴³⁶⁵ , traced USER:STANNERED ⁴³⁶⁶	
3729	MESSERWOLAND ⁴³⁶⁷	
3730	ROCKET000 ⁴³⁶⁸	PD

4343 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
4344 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
4345 \[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\)
4346 \[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\)
4347 \[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
4348 \\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\)
4349 \\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\)
4350 \\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\)
4351 \\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\]\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\)
4352 \\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\)
4353 \\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
4354 \\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\\\)
4355 \\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\\\)
4356 \\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
4357 \\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\\\)
4358 \\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\\\)
4359 \\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\\\)
4360 \\\\[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2\\\\]\\\\(http://www.quantum-bits.org/?page_id=2\\\\)
4361 \\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG\\\\)
4362 \\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI
4363 \\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG\\\\\)
4364 \\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG\\\\\)
4365 \\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI
4366 \\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED\\\\\\)
4367 \\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND\\\\\\)
4368 \\\\\\[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000\\\\\\]\\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000\\\\\\)\\\\\]\\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\\\\\)\\\\]\\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI\\\\)\\\]\\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\\\)\\]\\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI\\)\]\(http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI\)](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)

3731		
3732	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴³⁶⁹	GPL
3733		
3734		PD
3735	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴³⁷⁰; USER:DAVID_VIGNONI⁴³⁷¹ • derivative work: URUTSEG⁴³⁷² (TALK⁴³⁷³) 	
3736	DAVID VIGNONI ⁴³⁷⁴ , traced USER:STANNERED ⁴³⁷⁵	
3737	MESSERWOLAND ⁴³⁷⁶	
3738	ROCKET000 ⁴³⁷⁷	PD
3739		
3740	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴³⁷⁸	GPL
3741		
3742		PD
3743	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴³⁷⁹; USER:DAVID_VIGNONI⁴³⁸⁰ • derivative work: URUTSEG⁴³⁸¹ (TALK⁴³⁸²) 	
3744	DAVID VIGNONI ⁴³⁸³ , traced USER:STANNERED ⁴³⁸⁴	
3745	MESSERWOLAND ⁴³⁸⁵	
3746	ROCKET000 ⁴³⁸⁶	PD
3747		
3748	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴³⁸⁷	GPL
3749		
3750	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴³⁸⁸; USER:DAVID_VIGNONI⁴³⁸⁹ • derivative work: URUTSEG⁴³⁹⁰ (TALK⁴³⁹¹) 	

⁴³⁶⁹[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁴³⁷⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁴³⁷¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)

⁴³⁷²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁴³⁷³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

⁴³⁷⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%3DVIGNONI)

⁴³⁷⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁴³⁷⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

⁴³⁷⁷[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

⁴³⁷⁸[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁴³⁷⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁴³⁸⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)

⁴³⁸¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁴³⁸²[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

⁴³⁸³[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI%3DVIGNONI)

⁴³⁸⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

⁴³⁸⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

⁴³⁸⁶[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

⁴³⁸⁷[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

⁴³⁸⁸[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

⁴³⁸⁹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI%3DVIGNONI)

⁴³⁹⁰[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

⁴³⁹¹[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3751	DAVID VIGNONI ⁴³⁹² , traced USER:STANNERED ⁴³⁹³	
3752	MESSERWOLAND ⁴³⁹⁴	
3753	ROCKET000 ⁴³⁹⁵	PD
3754		
3755	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴³⁹⁶	GPL
3756		
3757	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴³⁹⁷: USER:DAVID_VIGNONI⁴³⁹⁸ • derivative work: URUTSEG⁴³⁹⁹ (TALK⁴⁴⁰⁰) 	
3758	DAVID VIGNONI ⁴⁴⁰¹ , traced USER:STANNERED ⁴⁴⁰²	
3759	MESSERWOLAND ⁴⁴⁰³	
3760	ROCKET000 ⁴⁴⁰⁴	PD
3761		
3762	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁴⁰⁵	GPL
3763		
3764	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁴⁰⁶: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁴⁰⁷ • derivative work: URUTSEG⁴⁴⁰⁸ (TALK⁴⁴⁰⁹) 	
3765	DAVID VIGNONI ⁴⁴¹⁰ , traced USER:STANNERED ⁴⁴¹¹	
3766	MESSERWOLAND ⁴⁴¹²	
3767	ROCKET000 ⁴⁴¹³	PD
3768		
3769	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁴¹⁴	GPL
3770		

4392HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
4393HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED
4394HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
4395HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
4396HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
4397HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
4398HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
4399HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
4400HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
4401HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
4402HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED
4403HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
4404HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
4405HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
4406HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
4407HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
4408HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
4409HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
4410HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
4411HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
4412HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
4413HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
4414HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2

3771	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁴¹⁵: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁴¹⁶ • derivative work: URUTSEG⁴⁴¹⁷ (TALK⁴⁴¹⁸) 	
3772	DAVID VIGNONI ⁴⁴¹⁹ , traced USER:STANNERED ⁴⁴²⁰	
3773	MESSERWOLAND ⁴⁴²¹	
3774	ROCKET000 ⁴⁴²²	PD
3775		
3776	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁴²³	GPL
3777		
3778	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁴²⁴: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁴²⁵ • derivative work: URUTSEG⁴⁴²⁶ (TALK⁴⁴²⁷) 	
3779	DAVID VIGNONI ⁴⁴²⁸ , traced USER:STANNERED ⁴⁴²⁹	
3780	MESSERWOLAND ⁴⁴³⁰	
3781	ROCKET000 ⁴⁴³¹	PD
3782		
3783	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁴³²	GPL
3784		
3785	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁴³³: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁴³⁴ • derivative work: URUTSEG⁴⁴³⁵ (TALK⁴⁴³⁶) 	
3786	DAVID VIGNONI ⁴⁴³⁷ , traced USER:STANNERED ⁴⁴³⁸	
3787	MESSERWOLAND ⁴⁴³⁹	
3788	ROCKET000 ⁴⁴⁴⁰	PD

4415 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
4416 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
4417 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
4418 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
4419 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
4420 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
4421 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
4422 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
4423 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
4424 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
4425 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
4426 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
4427 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
4428 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
4429 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
4430 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
4431 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
4432 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
4433 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
4434 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
4435 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
4436 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
4437 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
4438 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
4439 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
4440 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

3789		
3790	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁴⁴¹	GPL
3791		
3792	STILZCHEN ⁴⁴⁴²	PD
3793		PD
3794	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁴⁴³: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁴⁴⁴ • derivative work: URUTSEG⁴⁴⁴⁵ (TALK⁴⁴⁴⁶) 	
3795	DAVID VIGNONI ⁴⁴⁴⁷ , traced USER:STANNERED ⁴⁴⁴⁸	
3796	MESSERWOLAND ⁴⁴⁴⁹	
3797	ROCKET000 ⁴⁴⁵⁰	PD
3798		
3799	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁴⁵¹	GPL
3800		
3801	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁴⁵²: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁴⁵³ • derivative work: URUTSEG⁴⁴⁵⁴ (TALK⁴⁴⁵⁵) 	
3802	DAVID VIGNONI ⁴⁴⁵⁶ , traced USER:STANNERED ⁴⁴⁵⁷	
3803	MESSERWOLAND ⁴⁴⁵⁸	
3804	ROCKET000 ⁴⁴⁵⁹	PD
3805		
3806	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁴⁶⁰	GPL
3807		
3808	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁴⁶¹: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁴⁶² • derivative work: URUTSEG⁴⁴⁶³ (TALK⁴⁴⁶⁴) 	

4441[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

4442[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTILZCHEN](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTILZCHEN)

4443[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

4444[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

4445[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

4446[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

4447[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

4448[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

4449[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

4450[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

4451[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

4452[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

4453[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

4454[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

4455[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

4456[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI)

4457[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)

4458[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)

4459[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

4460[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

4461[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)

4462[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI)

4463[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)

4464[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)

3809	DAVID VIGNONI ⁴⁴⁶⁵ , traced USER:STANNERED ⁴⁴⁶⁶	
3810	MESSERWOLAND ⁴⁴⁶⁷	
3811	ROCKET000 ⁴⁴⁶⁸	PD
3812		
3813	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁴⁶⁹	GPL
3814		
3815		PD
3816	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁴⁷⁰: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁴⁷¹ • derivative work: URUTSEG⁴⁴⁷² (TALK⁴⁴⁷³) 	
3817	DAVID VIGNONI ⁴⁴⁷⁴ , traced USER:STANNERED ⁴⁴⁷⁵	
3818	MESSERWOLAND ⁴⁴⁷⁶	
3819	ROCKET000 ⁴⁴⁷⁷	PD
3820		
3821	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁴⁷⁸	GPL
3822		
3823	:USER:JOM ⁴⁴⁷⁹	GFDL
3824	:USER:JOM ⁴⁴⁸⁰	GFDL
3825	:USER:JOM ⁴⁴⁸¹	GFDL
3826	:USER:JOM ⁴⁴⁸²	GFDL
3827	:USER:JOM ⁴⁴⁸³	GFDL
3828	:USER:JOM ⁴⁴⁸⁴	GFDL
3829	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁴⁸⁵: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁴⁸⁶ • derivative work: URUTSEG⁴⁴⁸⁷ (TALK⁴⁴⁸⁸) 	

4465HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
4466HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
4467HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
4468HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
4469HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
4470HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
4471HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
4472HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
4473HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG
4474HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVID%20VIGNONI
4475HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ASTANNERED
4476HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AMESSERWOLAND
4477HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AROCKET000
4478HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
4479HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AUSER%3AJOM
4480HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AUSER%3AJOM
4481HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AUSER%3AJOM
4482HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AUSER%3AJOM
4483HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AUSER%3AJOM
4484HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AUSER%3AJOM
4485HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
4486HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVID_VIGNONI
4487HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3AURUTSEG
4488HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3AURUTSEG

3830	DAVID VIGNONI ⁴⁴⁸⁹ , traced USER:STANNERED ⁴⁴⁹⁰	
3831	MESSERWOLAND ⁴⁴⁹¹	
3832	ROCKET000 ⁴⁴⁹²	PD
3833		
3834	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁴⁹³	GPL
3835		
3836		PD
3837	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁴⁹⁴: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁴⁹⁵ • derivative work: URUTSEG⁴⁴⁹⁶ (TALK⁴⁴⁹⁷) 	
3838	DAVID VIGNONI ⁴⁴⁹⁸ , traced USER:STANNERED ⁴⁴⁹⁹	
3839	MESSERWOLAND ⁴⁵⁰⁰	
3840	ROCKET000 ⁴⁵⁰¹	PD
3841		
3842	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁵⁰²	GPL
3843		
3844	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁵⁰³: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁵⁰⁴ • derivative work: URUTSEG⁴⁵⁰⁵ (TALK⁴⁵⁰⁶) 	
3845	DAVID VIGNONI ⁴⁵⁰⁷ , traced USER:STANNERED ⁴⁵⁰⁸	
3846	MESSERWOLAND ⁴⁵⁰⁹	
3847	ROCKET000 ⁴⁵¹⁰	PD
3848		
3849	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁵¹¹	GPL
3850		
3851		PD

4489[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

4490[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

4491[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

4492[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

4493[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

4494[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

4495[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)

4496[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

4497[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20Talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3Aurutseg)

4498[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

4499[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

4500[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

4501[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

4502[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

4503[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

4504[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)

4505[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

4506[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20Talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3Aurutseg)

4507[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

4508[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

4509[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

4510[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

4511[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3852	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁵¹²: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁵¹³ • derivative work: URUTSEG⁴⁵¹⁴ (TALK⁴⁵¹⁵) 	
3853	DAVID VIGNONI ⁴⁵¹⁶ , traced USER:STANNERED ⁴⁵¹⁷	
3854	MESSERWOLAND ⁴⁵¹⁸	
3855	ROCKET000 ⁴⁵¹⁹	PD
3856		
3857	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁵²⁰	GPL
3858		
3859	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁵²¹: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁵²² • derivative work: URUTSEG⁴⁵²³ (TALK⁴⁵²⁴) 	
3860	DAVID VIGNONI ⁴⁵²⁵ , traced USER:STANNERED ⁴⁵²⁶	
3861	MESSERWOLAND ⁴⁵²⁷	
3862	ROCKET000 ⁴⁵²⁸	PD
3863		
3864	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁵²⁹	GPL
3865		
3866	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁵³⁰: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁵³¹ • derivative work: URUTSEG⁴⁵³² (TALK⁴⁵³³) 	
3867	DAVID VIGNONI ⁴⁵³⁴ , traced USER:STANNERED ⁴⁵³⁵	
3868	MESSERWOLAND ⁴⁵³⁶	
3869	ROCKET000 ⁴⁵³⁷	PD

4512[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
4513[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
4514[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
4515[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
4516[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
4517[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
4518[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
4519[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
4520[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
4521[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
4522[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
4523[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
4524[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
4525[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
4526[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
4527[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
4528[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)
4529[HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)
4530[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)
4531[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3Auser%3ADavid_VIGNONI)
4532[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)
4533[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)
4534[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI](http://de.wikibooks.org/wiki/%3Aen%3ADavid%20VIGNONI)
4535[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)
4536[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)
4537[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)

3870		
3871	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁵³⁸	GPL
3872		
3873		PD
3874	Wikimedia Foundation	
3875	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁵³⁹: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁵⁴⁰ • derivative work: URUTSEG⁴⁵⁴¹ (TALK⁴⁵⁴²) 	
3876	DAVID VIGNONI ⁴⁵⁴³ , traced USER:STANNERED ⁴⁵⁴⁴	
3877	MESSERWOLAND ⁴⁵⁴⁵	
3878	ROCKET000 ⁴⁵⁴⁶	PD
3879		
3880	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁵⁴⁷	GPL
3881		
3882		GFDL
3883	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁵⁴⁸: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁵⁴⁹ • derivative work: URUTSEG⁴⁵⁵⁰ (TALK⁴⁵⁵¹) 	
3884	DAVID VIGNONI ⁴⁵⁵² , traced USER:STANNERED ⁴⁵⁵³	
3885	MESSERWOLAND ⁴⁵⁵⁴	
3886	ROCKET000 ⁴⁵⁵⁵	PD
3887		
3888	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁵⁵⁶	GPL
3889		
3890	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁵⁵⁷: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁵⁵⁸ • derivative work: URUTSEG⁴⁵⁵⁹ (TALK⁴⁵⁶⁰) 	

[4538](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
[4539](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
[4540](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI...)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI...
[4541](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG
[4542](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG
[4543](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI...)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI...
[4544](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED
[4545](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND
[4546](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000
[4547](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
[4548](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
[4549](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI...)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI...
[4550](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG
[4551](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG
[4552](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADAVI...)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADAVI...
[4553](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTANNERED)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTANNERED
[4554](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMESSERWOLAND)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMESSERWOLAND
[4555](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AROCKET000)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AROCKET000
[4556](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2
[4557](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFILE%3ANUVOLA_APPS_KDICT.PNG
[4558](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUSER%3ADAVI...)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUSER%3ADAVI...
[4559](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AURUTSEG)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AURUTSEG
[4560](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20TALK%3AURUTSEG)HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20TALK%3AURUTSEG

3891	DAVID VIGNONI ⁴⁵⁶¹ , traced USER:STANNERED ⁴⁵⁶²	
3892	MESSERWOLAND ⁴⁵⁶³	
3893	ROCKET000 ⁴⁵⁶⁴	PD
3894		
3895	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁵⁶⁵	GPL
3896		
3897		GFDL
3898	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁵⁶⁶: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁵⁶⁷ • derivative work: URUTSEG⁴⁵⁶⁸ (TALK⁴⁵⁶⁹) 	
3899	DAVID VIGNONI ⁴⁵⁷⁰ , traced USER:STANNERED ⁴⁵⁷¹	
3900	MESSERWOLAND ⁴⁵⁷²	
3901	ROCKET000 ⁴⁵⁷³	PD
3902		
3903	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁵⁷⁴	GPL
3904		
3905	<ul style="list-style-type: none"> • NUVOLA_APPS_KDICT.PNG⁴⁵⁷⁵: USER:DAVID_VIGNONI⁴⁵⁷⁶ • derivative work: URUTSEG⁴⁵⁷⁷ (TALK⁴⁵⁷⁸) 	
3906	DAVID VIGNONI ⁴⁵⁷⁹ , traced USER:STANNERED ⁴⁵⁸⁰	
3907	MESSERWOLAND ⁴⁵⁸¹	
3908	ROCKET000 ⁴⁵⁸²	PD
3909		
3910	FRÉDÉRIC BELLAICHE ⁴⁵⁸³	GPL
3911		
3912	Wikimedia Foundation	

4561 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

4562 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

4563 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

4564 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

4565 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

4566 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

4567 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)

4568 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

4569 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20Talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3Aurutseg)

4570 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

4571 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

4572 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

4573 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

4574 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

4575 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AFile%3ANuvola_apps_kdict.png)

4576 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3AUser%3ADavid_Vignoni)

4577 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3Aurutseg)

4578 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%20Talk%3Aurutseg](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3Aurutseg)

4579 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/%3AEN%3ADavid%20Vignoni](http://de.wikibooks.org/wiki/%3AEN%3ADavid%20Vignoni)

4580 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ASTannered](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ASTannered)

4581 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3AMesserwoland](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3AMesserwoland)

4582 [HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/User%3ARocket000](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARocket000)

4583 [HTTP://WWW.QUANTUM-BITS.ORG/?PAGE_ID=2](http://www.quantum-bits.org/?page_id=2)

3913	RAINER Z ⁴⁵⁸⁴ ... ⁴⁵⁸⁵	GFDL
------	--	------

⁴⁵⁸⁴[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%3ARAINER%20ZENZ](http://de.wikibooks.org/wiki/User%3ARainer%20Zenz)

⁴⁵⁸⁵[HTTP://DE.WIKIBOOKS.ORG/WIKI/USER%20TALK%3ARAINER%20ZENZ](http://de.wikibooks.org/wiki/User%20Talk%3ARainer%20Zenz)