

Suchrätsel: Zubereitungsarten

O	C	M	P	L	Z	I	F	B	H	M	O	V	F	P	L	R	U	C	B	Y	R
J	G	I	B	L	K	M	Q	W	J	Z	C	P	R	P	L	A	K	Y	D	H	O
M	I	T	F	L	U	E	S	S	I	G	K	E	I	T	S	Z	U	G	A	B	E
C	M	S	B	P	V	I	J	O	W	V	S	D	T	J	L	P	R	Q	E	Y	S
G	S	A	I	J	T	G	H	M	B	C	U	A	T	M	I	R	Z	P	M	A	T
L	I	U	T	V	N	E	C	U	R	I	R	P	I	Z	D	W	B	V	P	I	E
M	E	C	J	U	T	N	U	F	X	R	O	H	E	J	T	X	R	M	F	X	N
V	B	E	H	S	I	E	D	E	N	V	H	K	R	I	H	Y	A	P	E	P	L
W	E	T	V	I	B	N	V	D	U	I	K	V	E	L	P	L	T	Z	N	Q	Y
B	I	Z	I	H	V	S	G	T	I	E	O	M	N	C	I	H	E	M	I	O	P
P	N	N	F	I	X	A	M	O	J	Q	S	J	K	R	T	Z	N	K	P	B	C
L	S	N	B	C	A	F	O	K	M	G	T	L	U	T	V	D	O	W	L	N	V
N	A	B	P	X	W	T	F	Y	V	O	N	T	D	U	E	N	S	T	E	N	P
R	T	B	V	D	R	I	N	M	B	D	A	G	H	J	K	L	P	N	V	I	R
L	Z	A	L	H	K	V	B	R	A	T	E	N	I	M	O	F	E	N	P	Q	O

ü=ue ö=oe ä=ae

Suche im Buchstaben-Wirrwarr mit Hilfe der Fragen die Zubereitungsarten und übermale sie!
Alle Wörter sind waagrecht oder senkrecht zu finden.

- Bei dieser Zubereitungsart werden die Nahrungsmittel ungekocht gegessen.
- Zuerst bei dieser Kochart Flüssigkeit, meistens Wasser, aufgekocht.
- Für Gemüse wird meistens diese Kochart gewählt, es gibt dazu 3 Arten.
 - für Blumenkohl und Broccoli eignet sich besonders gut Dämpfen
 - für Rüeblli und Bohnen ist Dämpfen empfehlenswert.
 - für Ratatouille, gedämpfte Tomaten oder Saftplätzli wenden wir Dämpfen an.
- Risotto und Currysauce werden mit dieser Zubereitungsart am schmackhaftesten.
- Bei dieser Zubereitungsart werden trockene Nahrungsmittel auf hoher Stufe gebräunt.
- Für Spiesschen, Chicken Nuggets oder Saltimbocca wenden wir diese Kochart an.
- Braten ist die ideale Zubereitungsart für Geschnetzeltes oder Hackfleisch.
- Gebratenes Poulet, Braten oder Hackbraten werden am besten mit dieser Kochart zubereitet.
- Nahrungsmittel werden bei dieser Zubereitungsart in viel Öl schwimmend gebacken. mh 08

Suchrätsel: Zubereitungsarten

O	C	M	P	L	Z	I	F	B	H	M	O	V	F	P	L	R	U	C	B	Y	R
J	G	I	B	L	K	M	Q	W	J	Z	C	P	R	P	L	A	K	Y	D	H	O
M	I	T	F	L	U	E	S	S	I	G	K	E	I	T	S	Z	U	G	A	B	E
C	M	S	B	P	V	I	J	O	W	V	S	D	T	J	L	P	R	Q	E	Y	S
G	S	A	I	J	T	G	H	M	B	C	U	A	T	M	I	R	Z	P	M	A	T
L	I	U	T	V	N	E	C	U	R	I	R	P	I	Z	D	W	B	V	P	I	E
M	E	C	J	U	T	N	U	F	X	R	O	H	E	J	T	X	R	M	F	X	N
V	B	E	H	S	I	E	D	E	N	V	H	K	R	I	H	Y	A	P	E	P	L
W	E	T	V	I	B	N	V	D	U	I	K	V	E	L	P	L	T	Z	N	Q	Y
B	I	Z	I	H	V	S	G	T	I	E	O	M	N	C	I	H	E	M	I	O	P
P	N	N	F	I	X	A	M	O	J	Q	S	J	K	R	T	Z	N	K	P	B	C
L	S	N	B	C	A	F	O	K	M	G	T	L	U	T	V	D	O	W	L	N	V
N	A	B	P	X	W	T	F	Y	V	O	N	T	D	U	E	N	S	T	E	N	P
R	T	B	V	D	R	I	N	M	B	D	A	G	H	J	K	L	P	N	V	I	R
L	Z	A	L	H	K	V	B	R	A	T	E	N	I	M	O	F	E	N	P	Q	O

ü=ue ö=oe ä=ae

Suche im Buchstaben-Wirrwarr mit Hilfe der Fragen die Zubereitungsarten und übermale sie!
Alle Wörter sind waagrecht oder senkrecht zu finden.

- Bei dieser Zubereitungsart werden die Nahrungsmittel ungekocht gegessen.
- Zuerst bei dieser Kochart Flüssigkeit, meistens Wasser, aufgekocht.
- Für Gemüse wird meistens diese Kochart gewählt, es gibt dazu 3 Arten.
 - für Blumenkohl und Broccoli eignet sich besonders gut Dämpfen
 - für Rüebli und Bohnen ist Dämpfen empfehlenswert.
 - für Ratatouille, gedämpfte Tomaten oder Saftplätzli wenden wir Dämpfen an.
- Risotto und Currysauce werden mit dieser Zubereitungsart am schmackhaftesten.
- Bei dieser Zubereitungsart werden trockene Nahrungsmittel auf hoher Stufe gebräunt.
- Für Spiesschen, Chicken Nuggets oder Saltimbocca wenden wir diese Kochart an.
- Braten ist die ideale Zubereitungsart für Geschnetzeltes oder Hackfleisch.
 - Gebratenes Poulet, Braten oder Hackbraten werden am besten mit dieser Kochart zubereitet.
- Nahrungsmittel werden bei dieser Zubereitungsart in viel Öl schwimmend gebacken. mh 08