



## Glosario sabroso

### A

	<b>a fuego alto/fuerte</b>	bei starker Hitze
	<b>a fuego bajo/lento</b>	bei schwacher Hitze
	<b>a fuego medio</b>	bei mittlerer Hitze
	<b>abundante</b>	reichlich
el	<b>aceite</b>	Öl
el	<b>aceite de girasol</b>	Sonnenblumenöl
el	<b>aceite de oliva</b>	Olivenöl
la	<b>aceituna</b>	Olive
	<b>ácido/-a</b>	sauer
el	<b>acompañamiento</b>	Beilage
	<b>agregar</b>	hinzufügen
el	<b>agua</b>	Wasser
el	<b>aguacate</b>	Avocado
	<b>ahumar</b>	räuchern
el	<b>ají</b>	Chili; Paprika
el	<b>ajo</b>	Knoblauch
	<b>al gusto</b>	nach Belieben/Geschmack
la	<b>albahaca</b>	Basilikum
la	<b>albóndiga</b>	Fleischkloß
el	<b>alimento</b>	Nahrungsmittel
	<b>aliñar</b>	würzen; marinieren
la	<b>almeja</b>	Venusmuschel
la	<b>almendra</b>	Mandel
el	<b>almuerzo</b>	Mittagessen
la	<b>alubia</b>	Bohne
	<b>amargo/-a</b>	bitter
	<b>añadir</b>	hinzugeben
el	<b>apio</b>	Sellerie
	<b>aproximadamente</b>	circa; ungefähr
el	<b>arroz</b>	Reis
	<b>arrugado/-a</b>	runz(e)lig
	<b>artesanal</b>	handgemacht; selbstgemacht
	<b>asar</b>	braten
	<b>asar a la parrilla</b>	grillen
el	<b>atún</b>	Thunfisch
el	<b>azafrán</b>	Safran

### B

el	<b>bacalao</b>	Stockfisch; Kabeljau
la	<b>bandeja de horno</b>	Backblech
el	<b>baño maría</b>	Wasserbad
la	<b>barbacoa</b>	Grillen
la	<b>batata</b>	Süßkartoffel
el	<b>batidor de varillas</b>	Schneebeisen
la	<b>batidora</b>	Mixer; Pürierstab
	<b>batir</b>	schlagen; rühren
la	<b>berenjena</b>	Aubergine
la	<b>berza</b>	Blattkohl
	<b>blando/-a</b>	zart; weich
el	<b>bocadillo</b>	belegtes Brötchen
el	<b>bol</b>	Schüssel
el	<b>boniato</b>	Süßkartoffel
la	<b>botella</b>	Flasche



## Glosario sabroso

Revista de la Prensa

Página 3 de 7

la	cucharadita	Teelöffel
el	cuchillo	Messer
el	culantro	Koriander(samen)
<b>D</b>		
el	dado	Würfel
	dejar reposar	ziehen lassen
	delicioso/-a	köstlich
la	denominación de origen (D. O.)	Herkunftsbezeichnung
	derretir	schmelzen/zergehen lassen
el	desayuno	Frühstück
el	diente de ajo	Knoblauchzehe
	dorado/-a	goldbraun
	dulce	süß
<b>E</b>		
	echar	hinzugeben
la	elaboración	Zubereitung
la	endibia	Chicoreé
	enfriar	abkühlen lassen
la	ensalada	Salat
el	entrante	Vorspeise
	escurrir	abtropfen
el	espárrago	Spargel
la	especia	Gewürz
la	espelta	Dinkel
la	espinaca	Spinat
	estar relleno/-a de	gefüllt sein mit
	estrujar	auspressen; zerdrücken
	exprimir	auspressen
<b>F</b>		
la	frambuesa	Himbeere
la	freidora	Fritteuse
	freír	(an)braten
la	fresa	Erdbeere
el	frijol	Bohne
la	fruta	Obst
la	fuelle	Schüssel
<b>G</b>		
la	gamba	Garnele
el	garbanzo	Kichererbse
la	ginebra	Gin
la	guarnición	Garnierung
la	guindilla	Peperoni
el	guisante	Erbse
	guisar	schmoren
<b>H</b>		
el (fem.)	haba	dicke Bohne
la	harina	Mehl
	hervir	kochen
la	hoja de laurel	Lorbeerblatt





## Glosario sabroso

### O

la olla Topf

### P

la paleta Pfannenwender  
 el pan Brot  
 el pan rallado Semmelbrösel; Paniermehl  
 el pastel Kuchen  
 la patata Kartoffel  
 el pavo Truthahn; Puter  
 la pechuga Geflügelbrust  
 pelar schälen  
 el pepino Gurke  
 la pera Birne  
 el perejil Petersilie  
 el pernil Keule  
 el pescado Fisch  
 picante scharf  
 picar zerkleinern; zerhacken  
 la piel Haut; Schale  
 el pimentón gemahlene Paprika  
 la pimienta Pfeffer  
 el pimiento Paprika  
 el pincho (moruno) Spieß  
 la piña Ananas  
 la pizca Prise  
 placentero/-a genussvoll  
 el plátano Banane  
 el plato Gericht; Teller  
 pochar pochieren  
 el pollo Hähnchen  
 el pomelo Grapefruit  
 poner en remojo einweichen  
 el postre Nachtisch  
 precalentar vorheizen  
 el puerro Lauch  
 el pulpo Tintenfisch

### Q

el ¡Qué aproveche! Guten Appetit!  
 queso Käse

### R

rallar reiben; raspeln  
 la rebanada (de pan) (Brot)scheibe  
 rebozar panieren  
 el recipiente Behälter; Gefäß  
 el refresco Erfrischung; Erfrischungsgetränk  
 rellenar füllen  
 la remolacha Rote Beete  
 remover umrühren  
 la rodaja Scheibe  
 el romero Rosmarin

