



A B E N T E U E R
Freundschaft

Kulinarisches Quiz | Teil 2

Fragen & Antworten



Kulinarisches Quiz | Teil 2

Fragen

1. In Deutschland gibt es viele regionale kulinarische Besonderheiten. So soll schon August der Starke Meißner Fummel gegessen haben. Was ist Meißner Fummel?

- a) in Fett gebackene salzige Brötchen
- b) so heißen in Meissen Krapfen
- c) Feingebäck aus einfachen Nudelteig
- d) ein Meißner Apfelstrudel

2. Was sind russische Eier?

- a) ein frittiertes Omelett aus Gänseeiern
- b) eine kalte Vorspeise aus gekochten Eiern, klassisch mit Remoulade und Kaviar
- c) eine Süßigkeit aus Zuckermasse, die aussieht wie Eier
- d) Gourmet-Bezeichnung für russischen Luxus-Kaviar

3. Die Berliner Küche gilt als schlicht und rustikal. Welches der folgenden Gerichte ist kein typisches Berliner Gericht?

- a) Käsespätzle
- b) Bollenfleisch
- c) Leber Berliner Art mit Stampfkartoffeln
- d) Gepökelttes Eisbein mit Erbspüree

4. Was ist eine *Parisiennne*?

- a) Eine französische Schneckenzange mit gebogenen Zinken
- b) Ein Küchengerät, das Obst- und Gemüse in Kugelform aussticht
- c) Eine Passiermühle für Saucen
- d) Eine Pariserin - das hat nichts mit Kulinarik zu tun

5. Im italienischen Restaurant gibt es eine Fülle köstlicher Vorspeisen - die sogenannten Antipasti. Welche der vier folgenden Speisen ist keine typisch italienische Antipasti?

- a) Peperonata
- b) Vitello tonnato
- c) Cocktail di Gamberetti
- d) Dolmadakia

6. Crepes kommen ursprünglich aus Frankreich und sind süß und herzhaft ein Genuss. Die hauchdünnen Eierkuchen stammen aus der Bretagne und werden dort nur süß verspeist. Denn herzhaftes Eierkuchen nennen die Bretonen anders. Wie heißen sie?

- a) Bouillabaise
- b) Gratin
- c) Galette
- d) Pot-au-Crepotte

7. In den 1970er und 1980 Jahren eroberte der Römertopf - ein Tontopf als Bräter für den Ofen - die deutschen Küchen. Viele Köche schwören noch heute auf ihn aus guten Gründen. Welcher der folgenden Vorteile besitzt der Römertopf aber nicht?

- a) Fleisch und Gemüse werden schonend im eigenen Saft gegart
- b) Geschmack, Saft und Nährstoffe bleiben fast vollständig erhalten
- c) bleibt die Speise zu lange im Ofen hat das fast keine Auswirkung, sie bleibt saftig
- d) Das Fleisch wird auch bei geschlossenen Deckel knusprig

8. Bei Thunfisch gilt: das Stück mit dem höchsten Fettgehalt ist das beste und teuerste. Es ist ideal für Sushi oder kurzgebratenes Filet. Wie nennt man es?

- a) O-toro
- b) super thun
- c) primo tonno
- d) Katimi oku

9. Curry bezeichnet im deutschen kurz Currypulver. Aber eigentlich ist Curry die Bezeichnung für südasiatische und südostasiatische Gerichte mit einer sämigen Sauce, Gewürzen, Gemüse und Fleisch oder Fisch. Welche zwei Gewürze sind in jedem Curry vorhanden?

- a) Zimt und Kardamon
- b) Pfeffer und Chilis
- c) Kreuzkümmel und Koriander
- d) es gibt keine festgelegten Zutaten

10. Chinesische Restaurants und Imbisse gibt es heute in allen Städten. Für uns sind Gerichte wie Gebratener Reis mit Hühnchen und Gemüse oder Frühlingsrolle und Pekingsuppe typisch chinesisch - dabei gibt es viele verschiedene chinesische

Regionalküchen und diese Gerichte sind europäisiert. Welches dieser Gerichte isst man aber selbst in China nicht?

- a) Mapou Doufu / Mapo Bohnenkäse - scharfer Tofu mit Hackfleisch
- b) Huntun / Wan Tan - gedämpfte oder fritierte gefüllte Teigtaschen
- c) Zhu er duo (Pinyin) - geröstetes Schweineohr
- d) Ceng Teng Pui - Bratreis mit Ziegenkäse und Gemüse

11. Was ist Sofrito?

- a) eine Würzsauce auf der Grundlage von Oliven, Zwiebeln und Knoblauch
- b) eine kalte Suppe aus Gurke, Tomate und Paprika
- c) ein Bohneneintopf aus Grenada
- d) hauchdünne Kalbsscheiben mit Kapern-Sauce

12. Welches Gewürz gehört auf jeden Fall in das spanische Nationalgericht Paella?

- a) Safran
- b) Parikapulver
- c) geschrotener Koriander
- d) Kardamon

13. In Bayern ist ein typisches deftiges Fleischgericht Hachse - auf süddeutsch Haxe. Welches Körperteil vom Schwein ist die Haxe?

- a) der Fuß
- b) der Oberschenkel
- c) der Unterschenkel
- d) die Hüfte

14. In Deutschland hält man Meerschweinchen als Haustiere, aber andernorts auf der Welt landen sie im Kochtopf. In welchem dieser 4 Länder isst man als einziges keine Meerschweinchen?

- a) Bolivien
- b) Kolumbien
- c) Australien
- d) Peru

15. Strömming - Ostseehering - gibt es in Schweden mit Preiselbeersauce und Kartoffelstampf als Fastfood. Für uns eher ungewöhnlich. Welches dieser Gerichte ist frei erfunden?

- a) Kyckling med Jölk - Hühnchen mit vergorenen Joghurt
- b) Surströmming - fermentierter Hering, der stark stinkt
- c) Köttbullar med mos - Fleischbällchen mit Kartoffelpüree
- d) Kladdkaka - wörtlich Schmierkuchen, Schokokuchen mit Puderzucker



Kulinarisches Quiz | Teil 2

Antworten

1. In Deutschland gibt es viele regionale kulinarische Besonderheiten. So soll schon August der Starke Meißner Fummel gegessen haben. Was ist Meißner Fummel?

c) Feingebäck aus einfachen Nudelteig

2. Was sind russische Eier?

b) eine kalte Vorspeise aus gekochten Eiern, klassisch mit Remoulade und Kaviar

3. Die Berliner Küche gilt als schlicht und rustikal. Welches der folgenden Gerichte ist kein typisch Berliner Gericht?

a) Käsespätzle

4. Was ist eine Parisienne?

- b) Ein Küchengerät, das Obst- und Gemüse in Kugelform aussticht

5. Im italienischen Restaurant gibt es eine Fülle köstlicher Vorspeisen - die sogenannten Antipasti. Welche der vier folgenden Speisen ist keine typisch italienische Antipasti?

- d) Dolmadakia

6. Crêpes kommen ursprünglich aus Frankreich und sind süß und herzhaft ein Genuss. Die hauchdünnen Eierkuchen stammen aus der Bretagne und werden dort nur süß verspeist. Denn herzhaftes Eierkuchen nennen die Bretonen anders. Wie heißen sie?

- c) Galette

7. In den 1970er und 1980 Jahren eroberte der Römertopf - ein Tontopf als Bräter für den Ofen - die deutschen Küchen. Viele Köche schwören noch heute auf ihn aus guten Gründen. Welche der folgenden Vorteile besitzt der Römertopf aber nicht?

- d) Das Fleisch wird auch bei geschlossenem Deckel knusprig

8. Bei Thunfisch gilt: das Stück mit dem höchsten Fettgehalt ist das beste und teuerste. Es ist ideal für Sushi oder kurzgebratenes Filet. Wie nennt man es?

- a) O-toro

9. Curry bezeichnet im deutschen kurz Currypulver. Aber eigentlich ist Curry die Bezeichnung für südasiatische und südostasiatische Gerichte mit einer sämigen Sauce, Gewürzen, Gemüse und Fleisch oder Fisch. Welche zwei Gewürze sind in jedem Curry vorhanden?

- d) es gibt keine festgelegten Zutaten

10. Chinesische Restaurants und Imbisse gibt es heute in allen Städten. Für uns sind Gerichte wie Gebratener Reis mit Hühnchen und Gemüse oder Frühlingsrolle und Pekingsuppe typisch chinesisch - dabei gibt es viele verschiedene chinesische Regionalküchen und diese Gerichte sind europäisiert. Welches dieser Gerichte isst man aber selbst in China nicht?

d) Ceng Teng Pui - Bratreis mit Ziegenkäse und Gemüse

11. Was ist Sofrito?

a) eine Würzsauce auf der Grundlage von Oliven, Zwiebeln und Knoblauch

12. Welches Gewürz gehört auf jeden Fall in das spanische Nationalgericht Paella?

a) Safran

13. In Bayern ist ein typisches deftiges Fleischgericht Hachse - auf süddeutsch Haxe. Welches Körperteil vom Schwein ist die Haxe?

c) der Unterschenkel

14. In Deutschland hält man Meerschweinchen als Haustiere, aber andernorts auf der Welt landen sie im Kochtopf. In welchem dieser 4 Länder isst man als einziges keine Meerschweinchen?

c) Australien

15. Strömming - Ostseehering - gibt es in Schweden mit Preiselbeersauce und Kartoffelstampf als Fastfood. Für uns eher ungewöhnlich. Welches dieser Gerichte ist frei erfunden?

a) Kyckling med Jölk - Hühnchen mit vergorenen Joghurt