

Interlingua

„Essen ist ein
Bedürfnis.
Genießen ist
eine Kunst.“

KLEINES MULTILINGUALES
KOCHBUCH ZUM
NACHKOCHEN IM BÜRO ODER
ZUHAUSE





Unsere Mitarbeiter präsentieren verschiedene Gerichte jeweils in ihrer Muttersprache und auf Deutsch.

Unser multilinguales Kochbuch enthält Rezepte in den Sprachen Italienisch, Französisch, Englisch, Spanisch, Polnisch, BKS und Ungarisch. Die Landesgerichte werden selbstverständlich auch auf Deutsch präsentiert. Zahlreiche Bilder zeigen die fertigen Köstlichkeiten und regen zum Nachkochen an. Probieren Sie es selbst, ob im Büro oder zu Hause!

Was Sie erwartet

Gazpacho Andaluz	04
Wiener Grießnockerlsuppe	06
Puszta-Gulasch	08
Quiche Lorraine	10
Bigos	12
Melanzanitorte	14
Kokoswürfel	16
Trifle	18
Zu Tisch bei Interlingua	20



Gazpacho andaluz

Ingredientes (1 litro – 4 personas):

- 1 kilo de tomates maduros y rojitos
- 1 pepino
- 1 pimiento verde
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- Tres cucharas de aceite de oliva virgen
- Dos cucharas de vinagre de Jerez
- Sal

1. Lava bien los tomates, el pepino y el pimiento.
 2. Introduce los tomates en el vaso de la batidora, añade el pepino pelado y troceado, la cebolla, el pimiento y el ajo.
 3. Tritura durante medio minuto hasta que no quede ningún trozo de verdura.
 4. Añade la sal, el vinagre y el aceite.
 5. Mete en la nevera y sirve muy frío.
- Opcionalmente puede poner en la batidora también trozos de pan blanco remojados en agua.

¡Buen provecho!

Zutaten (1 Liter – für vier Personen):

- 1 Kilo sonnengereifte rote Tomaten
- 1 Gurke
- 1 grüne Paprika
- 1/2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel natives Olivenöl
- 1/2 Esslöffel de Sherry Essig aus Jerez
- Salz

1. Waschen Sie die Tomaten, die Gurke und den Parika.
 2. Geben Sie die Tomaten in das Glas des Mixers, fügen Sie die geschälte zerstückelte Gurke sowie Zwiebel, Paprika und Knoblauch hinzu.
 3. Mixen Sie die Zutaten für eine halbe Minute oder einfach bis keine Gemüwestücke übrigbleiben.
 4. Fügen Sie Salz, Essig und Olivenöl hinzu.
 5. Geben Sie den Gazpacho in den Kühlschrank und servieren Sie ihn eiskalt.
- Optional können Sie auch in den Mixer einige Stücke Weißbrot, welche zuvor in Wasser getränkt wurden, hinzufügen.

Guten Appetit!

Gazpacho aus Andalusien



Wiener Grießnockerlsuppe

1. Für die Grießnockerln auf Wiener Art Butter vorwärmen, mit Dotter schaumig rühren, salzen und mit etwas Muskat würzen.
2. Eiklar zu Schnee schlagen, mit Grieß und Mehl in die Masse einrühren, eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
3. Mit zwei Esslöffeln Nockerln aus der Masse formen.
4. Die Grießnockerln auf Wiener Art in leicht kochendem Salzwasser 8-10 Minuten ziehen lassen.

Portionen: 4

- 60 g Butter
- 1 Dotter
- 1 Eiklar
- 120 g Grieß
- 1 Msp. Mehl
- Salz
- Muskatnuss



Zutaten:

© photocrew - stock.adobe.com

- 350 g Suppenfleisch vom Rind würfelig geschnitten
- 3 Markknochen
- 1 Bund Suppengemüse
- 1/2 Zwiebel
- 2 l Wasser kalt
- 6-7 Wacholderbeeren
- frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Eine kurze Einführung ins Wienerische

A kurze Einführung ins Weanarische



© Sascha - stock.adobe.com

Wienerisch - Deutsch

Gschloder	Unbekömmliches Getränk
Kracherl	Limonadengeränk
Scherzel / Buckel	Eckstück vom Brot
Blunzn	Blutwurst
Eitrige	Käsekrainer
Melange	Cappuccino
Gsprizta	Schorle
Kriagl	Halbe
Kaffeetscherl	eine Tasse Kaffee
Beisl	kleines gemütliches Wiener Gasthaus
Kukuruz	Mais
Radi	Rettich
Marie	Geld
Leiwand	Super

PUSZTAPÖRKÖLT

Recept 5 személyre

800 g marhalábszár
125 g zsír
200 g vöröshagyma
1 kg burgonya
1 gerezd fokhagyma
2 db paprika
2 db paradicsom
½ l csontlé
köménymag
1 ek (erős) paprikapor

A megmosott marhalábszárt nagyobb kockákra vágjuk. A finomra vágott vöröshagymát zsíron megfonnyasztjuk, majd hozzáadjuk a finomra vágott fokhagymát és köménymagot. Megszórjuk paprikaporral, felengedjük kevés csontlével, majd zsírjára visszapírítjuk. Beletesszük a pörköltnek összevágott marhalábszárát, sózzuk, időnként megkeverjük, addig pírítjuk, amíg a levét elfőtte. Ezt követően kevés csontlével felengedve, fedő alatt továbbpörköljük. Amikor a hús puhulni kezd, hozzáadjuk a cikkekre vágott paprikát, paradicsomot valamint a hasábokra vágott burgonyát. Kb. 15-20 percig dinszteljük, ezután kevés csontlével felengedjük, és fedő alatt készre főzzük.

Jó étvágyat!

PUSZTA-GULASCH

Die gewaschene Rindswade zunächst in größere Würfel schneiden. Die fein gehackten Zwiebeln im Schmalz andünsten und den fein gehackten Knoblauch sowie etwas Kümmel hinzugeben. Mit Paprikapulver würzen, mit ein wenig Knochenbrühe aufgießen und anschließend die Brühe einkochen lassen. Nun die in Würfel geschnittene Rindswade hinzufügen und salzen. Gelegentlich umrühren und die Brühe einkochen lassen. Danach wieder mit etwas Knochenbrühe aufgießen und zugedeckt das Fleisch weiterrösten.

Sobald das Fleisch weich wird, aufgeschnittene Paprika, Paradeiser und Erdäpfel hinzugeben. Ca. 15 bis 20 Minuten lang dünsten, danach mit ein wenig Knochenbrühe aufgießen und zugedeckt fertig kochen.

Guten Appetit!



Rezept für 5 Personen

800 g Rindswade
125 g Schmalz
200 g Zwiebeln
1 kg Erdäpfel
1 Knoblauchzehe
2 Stk Paprika
2 Stk Paradeiser
½ l Knochenbrühe
Kümmel
1 EL (scharfes) Paprikapulver

Quiche Lorraine

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 pâte brisée maison (ou toute prête mais pur beurre)
- 200 g de lardons (fumés ou non) en petits dés
- 4 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de noix de muscade

Préchauffez le four à 180°C.

Garnissez un moule avec la pâte à tarte puis piquez-la à l'aide d'une fourchette de part en part.

Dans une poêle faites dorer les lardons. Egouttez le gras de cuisson.

Mélangez les œufs, la crème, le lait. Ajoutez le poivre, une pincée de muscade. Rajoutez les lardons, mélangez et versez sur la pâte.

Cuisez 45 à 50 minutes au four thermostat 6 (180°C).

Servez avec une petite salade verte, un régal !



© Stawomir Fajer - stock.adobe.com

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Quicheform mit dem Mürbteig auslegen und den gesamten Boden mit einer Gabel in regelmäßigen Abständen einstechen.

Speckwürfel in einer Pfanne knusprig anbraten. Danach ordentlich abtropfen lassen.

Eier, Crème fraîche und Milch verrühren. Mit Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken. Speckwürfel beimengen und die gesamte Masse über den Teig gießen.

Bei 180 °C für 45 bis 50 Minuten in den Backofen schieben.

Mit einem kleinen grünen Salat servieren. Genießen!



© O.B. - stock.adobe.com

Zutaten (für 6 Personen):

- hausgemachter Mürbteig (oder gekaufter Buttermürbteig)
- 200 g Speckwürfel (geräuchert oder natur)
- 4 Eier
- 20 cl Crème fraîche
- 20 cl Milch
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss

Bigos

© Анна Журавлева – stock.adobe.com



Wykonanie:

Kapustę kiszoną odcisnąć, pokroić, wrzucić do garnka i zalać wodą (około 1,0 l). Kapustę białą poszatkować i dorzucić do kapusty kiszonej. Cebulę pokroić w półplasterki, kiełbasę w plasterki i podsmażyć na dwóch łyżkach smalcu, następnie dorzucić do garnka z kapustą.

Łopatkę i wołowinę pokroić na mniejsze kawałki i też podsmażyć na dwóch łyżkach smalcu i dodać do kapusty. Boczek wędzony pokroić w plasterki i wrzucić do bigosu. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki i pokroić w ćwiartki i dodać do bigosu. Na koniec dodać liście laurowe, ziele angielskie, ziarna jałowca i śliwki suszone.

Wszystko gotować około godziny na małym ogniu. Od czasu do czasu przemieszać, w miarę potrzeby dolać wody.

Następnie wlać pół szklanki wina, dolać przecier pomidorowy, oraz resztę przypraw (sól, pieprz do smaku, paprykę słodką w proszku, majeranek, suszony lubczyk) i gotować dalszą godzinę na małym ogniu.

Wskazówka:

Im częściej bigos jest podgrzewany, tym lepiej smakuje.

Składniki:

1 kg kiszonej kapusty
400 g białej kapusty
250 g wędzonego boczku
500 g łopatki bez kości
250 g wołowiny
500 g kiełbasy (podwawelskiej)
2 cebule (pokrojone w półplasterki)
15 g suszonych grzybów (prawdziwki)
10 sztuk suszonych śliwek
3 pomidory
5 łyżek przecieru pomidorowego
100 g smalcu
2 liście laurowe
3 ziarna ziela angielskiego
3 ziarna jałowca
1 łyżeczka majeranku
1 łyżeczka suszonego lubczyku
1 łyżeczka słodkiej papryki
sól, pieprz
pół szklanki czerwonego wytrawnego wina

Zutaten:

1 kg Sauerkraut
400 g Weißkohl
250 g geräucherter Speck
500 g Schulterblatt vom Schwein (ohne Knochen)
250 g Rindfleisch
500 g geräucherte Wurst (dünne Krakauer)
2 Zwiebel (geschnitten in Halbscheiben)
15 g getrocknete Pilze (Steinpilze)
10 Stück getrocknete Zwetschken
3 Tomaten
5 Esslöffel Tomatenmark
100 g Schmalz
2 Lorbeerblätter
3 Pimentkörner
3 Wacholderbeeren
1 Teelöffel Majoran
1 Teelöffel Liebstöckel
1 Teelöffel süßes Paprikapulver
Salz, Pfeffer
1/8 Liter trockener Rotwein

Bigos – polnischer Krautfleisch-Eintopf

Zubereitung:

Sauerkraut ausdrücken, grob schneiden, in einen Topf geben und mit einem Liter Wasser übergießen. Weißkohl in Streifen schneiden und dazu geben. Zwiebeln grob schneiden, die Wurst in Scheiben schneiden und beides in einer Pfanne in 2 Löffeln Schmalz anbraten und danach zu dem Kraut geben. Schulterblatt und Rindfleisch in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in 2 Löffeln Schmalz anbraten und danach in den Topf geben. Den geräucherten Speck in Scheiben schneiden und dem Kraut hinzufügen. Die Tomaten mit kochend heißem Wasser übergießen, häuten, vierteln und in den Topf geben.

Zum Schluss die Lorbeerblätter, Pimentkörner, Wacholderbeeren und getrocknete Zwetschken hinzufügen.

Alles ungefähr 1 Stunde auf kleiner Flamme kochen, gelegentlich umrühren und nach Bedarf Wasser dazugeben.

Nach einer Stunde Rotwein, Tomatenmark und die restlichen Gewürze (Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Majoran und Liebstöckel) dazugeben und eine weitere Stunde auf kleiner Flamme kochen.

Tipp:

Je häufiger Bigos aufgewärmt wird, umso besser schmeckt er.

Torta salata con melanzane

INGREDIENTI

Per la base

- 250 g di farina 00
- 1 cucchiaino di lievito istantaneo per torte salate
- 1 cucchiaino raso di sale
- 120 g di acqua calda
- 80 g di olio di semi di arachidi

Ripieno

- 1 melanzana grande
- 200 g di pomodori datterino o ciliegino
- feta greca (opzionale)
- olio extra vergine di oliva
- origano ,timo, basilico
- sale
- aglio (opzionale)

PREPARAZIONE

Mescolate con un cucchiaio la farina, il sale il, lievito, l'olio e l'acqua, fino ad avere un impasto morbido e uniforme. Imburrate e infarinate una teglia di 26 o 28 cm. Stendete con le mani l'impasto.

Tagliate la melanzana a fette tonde sottili di circa 5 mm e disponetele sul impasto steso, spolverate con poco sale, origano ed un bel giro di olio. Tagliate i pomodori in fettine, sbucciate l'aglio ed unitelo ai pomodori. Condite i pomodorini con origano, timo, sale ed olio. Versateli sulle melanzane. Fate cuocere in forno preriscaldato a 190° funzione ventilata nella parte bassa del forno per circa 45 minuti, fino a quando le melanzane sono ben cotte. Fuori dal forno sbriciolate sopra la feta greca, aggiungete qualche fogliolina di basilico e servite tiepida o a temperatura ambiente.



© Ryba Sisters – stock.adobe.com

Salzige Melanzanitorte

ZUTATEN

Für den Teig:

- 25 dag Weizenmehl Universal
- 1 Teelöffel Trockengerst
- 1 gestrichener Teelöffel Salz
- 120 ml warmes Wasser
- 80 ml Erdnussöl

Für den Belag:

- 1 große Melanzani
- 200 g Kirschtomaten
- Griechischer Feta
- Natives Olivenöl Extra Vergine
- Oregano, Thymian, Basilikum
- Salz
- Knoblauch

ZUBEREITUNG

Mehl, Salz, Hefe, Öl und Wasser mit einem Löffel mischen, bis der Teig weich und gleichmäßig ist. Eine 26 oder 28 cm großes Tarteform einfetten und bemehlen. Den Teig mit den Händen in die Form drücken.

Die Melanzani in dünne runde Scheiben von ca. 5 mm schneiden und auf den Teig legen, mit etwas Salz, Oregano und Öl bestreuen. Die Tomaten in Scheiben schneiden, den Knoblauch schälen und zu den Tomaten hinzufügen. Die Tomaten mit Oregano, Thymian, Salz und Öl würzen und über die Melanzani streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 190° auf unterer Schiene für ca. 45 Minuten mit Umluft backen, bis die Melanzani durch sind. Nach dem Backen den griechischen Feta über die Torte zerbröckeln und noch ein paar Basilikumblätter hinzufügen. Warm oder bei Raumtemperatur servieren.

Čupavci

Mjera je čašica od 250 g
(npr. od jogurta ili kiselog vrhnja)

Za biskvit:
4 jaja vel. M
2 čašice šećera
1 pak. vanilin šećera
1 čašica jogurta
1 čašica ulja
3 čašice brašna
1 prašak za pecivo

Za čokoladni umak:
450 g tamne čokolade,
kuverture ili čokolade za
kuhanje
500 ml mlijeka
250 g maslaca
3 kašike šećera
3 kašike kakaa

400 g kokosovog brašna za uvaljati

Kokoswürfel

Das Maß ist ein 250 g-Becher (z.B.
vom Joghurt oder Sauerrahm)

Für den Rührteig:
4 Eier Gr. M
2 Becher Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Becher Joghurt
1 Becher Öl
3 Becher Mehl
1 Pkg. Backpulver

Für den Schokoguss:
450 g Schokolade
(Zartbitter, Kuvertüre
oder Kochschokolade)
500 ml Milch
250 g Butter
3 EL Zucker
3 EL Kakao

400 g Kokosraspeln zum Wenden

Priprema:

- 1) U posudu za miksanje kremasto umutiti jaja. Zatim dodajte kašiku po kašiku šećera ((pomiješan sa vanilin šećerom).
- 2) Postepeno ulijeavajte jogurt pa ulje. Pomiješajte brašno sa praškom za pecivo, pa ih laganim pokretima umiješajte.
- 3) Kalup obložite pek papirom i raspodijelite tijesto. Pecite kolač u zagrijanoj rerni na 175°C 35-40 min.
- 4) Nakon pečenja, kolač izvadite iz kalupa i pustite jedno 5 min da se ohladi.
- 5) Odstranite okrajke od ohlađenog kolača i izrežite ga na kocke iste veličine.
- 6) Za čokoladni umak: Sve sastojke dodajte u šerpu i zagrijavajte dok se ne otope.
- 7) Pripremite 2 zdjele. U jednu stavite umak (trebao bi biti topao ili čak vreo) a u drugu kokosovo brašno. Kocke kolača stavite prvo u umak, pa ih onda okrenite u kokosovom brašnu.
- 8) Gotove čupavce redajte na tacnu i stavite na hlađenje u frižider na barem 1-2 h.



© rainbow33 – stock.adobe.com

Zubereitung:

- 1) Eier in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Anschließend den Zucker (vermischt mit Vanillezucker) löffelweise hinzufügen.
- 2) Joghurt und Öl unterrühren. Anschließend vermischt ihr das Mehl mit dem Backpulver und rührt es vorsichtig ein.
- 3) Legt eine Backform mit Backpapier aus und verteilt darin den Teig. Backt ihn im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 35-40 min.
- 4) Nach dem Backen nehmt ihr den Kuchen heraus, lasst ihn ca. 5 min auskühlen.
- 5) Entfernt die Ränder des ausgekühlten Kuchens und schneidet ihn in Würfel.
- 6) Für den Schokoguss: Vermischt dafür alle Zutaten in einem Topf, kocht sie auf und rührt um, bis die Schokolade geschmolzen ist.
- 7) Bereitet zwei Schüsseln vor: eine mit dem Guss (noch warm – fast heiß) und eine mit Kokosraspeln. Zuerst gebt ihr die Würfel in die Schokolade und wendet ihr sie in den Kokosraspeln.
- 8) Stellt die Würfel auf ein Tablett. Lasst sie gut auskühlen, am besten 1-2 h lang im Kühlschrank.

Trifle

Ingredients:

6 ounces sponge or pound cake (halved and cut into thick slices)
3 tablespoons sweet Sherry
1/2 cup jelly block (made up to 1 pint)
10 ounces fresh strawberries (or raspberries; if frozen, defrost)
2 cups thick homemade custard (or canned)
2 cups whipping cream (softly whipped)

Line the bottom of the dish or glasses with the cake slices or trifle sponges. Sprinkle with the sherry and leave to soak for 5 minutes. Line the bottom of glass or dish with cake slices.

If using fresh strawberries, slice thickly (reserve a few for decoration), if using previously frozen leave whole. Otherwise, lay the fruit evenly over the cake. Press lightly with a fork to release the juices.

Add fruit evenly over cake slices.

Pour over the liquid jelly making sure it covers the sponge. Place the dish into the refrigerator and leave until the jelly is set.

Pour liquid jelly over fruit slices and cake. Refrigerate.

Once set, spoon over the custard, again in a thick layer.

Add custard on top of fruit slices and cake.

Finally, finish with a thick layer of whipped cream either spooned over or piped using a piping bag.

Add whipped cream over custard.

Decorate with strawberry slices or raspberries and toasted, flaked, almonds if using.

Serve and enjoy!



© lily_rocha - stock.adobe.com

Zutaten:

160 g Biskuit oder Biskotten (halbiert und in dicke Scheiben geschnitten)
3 Esslöffel süßer Sherry
135 g fester Wackelpudding (ergibt 570 ml)
300 g frische Erdbeeren (oder Himbeeren; tiefgekühlte Beeren zunächst auftauen)
500 ml dickflüssige, hausgemachte Vanillesoße (alternativ aus der Dose)
500 ml leicht geschlagenes Schlagobers

Den Boden der Schüssel bzw. Gläser mit Biskuitscheiben oder Biskotten auslegen. Mit Sherry benetzen und fünf Minuten einweichen lassen.

Frische Erdbeeren in dicke Scheiben schneiden (ein paar fürs Dekorieren aufheben), aufgetaute Erdbeeren im Ganzen lassen. Gleichmäßig auf dem Biskuit/den Biskotten verteilen. Fruchtsaft mit einer Gabel leicht ausdrücken.

Biskuit/Biskotten und Obst vollständig mit flüssigem Wackelpudding übergießen. In den Kühlschrank stellen, bis der Wackelpudding fest ist.

Anschließend eine dicke Schicht Vanillesoße mit einem Löffel auf dem Pudding verteilen.

Zum Schluss eine dicke Schicht Schlagobers hinzufügen, entweder mit einem Löffel oder mit einem Spritzbeutel.

Mit Erdbeerscheiben oder Himbeeren und je nach Geschmack mit geriebenen gerösteten Mandeln dekorieren.

Servieren und genießen!

Zu Tisch bei Interlingua

Wie sieht die Mittagszeit bei uns im Büro aus? Wir kochen sehr gerne selbst und probieren die verschiedensten Gerichte aus. Wir genießen das Zusammensitzen und das gemeinsame Essen. Die Speisen auf den vorangegangenen Seiten sind auch nur ein kleiner Auszug dessen, was bei uns auf den Teller kommt – denn auch beim Essen lieben wir die Vielfalt.



“ Essen ist ein Bedürfnis.
Genießen ist eine Kunst. ”

François VI. Duc de La Rochefoucauld



Interlingua Language Services - ILS GmbH
Schwarzspanierstraße 15/1/15
1090 Wien

T. 43 (1) 505 97 44 0
E. office@interlingua.at
www.interlingua.com



© Iuliia - stock.adobe.com