



Übersetzungshilfe für US-amerikanische Rezepte

1. Abkürzungen

Abkürzung	bedeutet
EL	Eßlöffel
g	Gramm
kg	Kilogramm
l	Liter
ml	Milliliter
TL	Teelöffel

2. Maßeinheiten

US-amerikanische Angabe	entspricht
1 " (= inch)	2,54 cm
1 cup	237 ml = ca. 16 gehäufte EL
1 fl. oz. (= fluid ounce)	siehe ounce (für flüssige Zutaten)
1 gallon	3.785 ml
1 lb. (Mehrzahl: lbs.)	siehe pound
1 ounce (für feste Zutaten)	28 g
1 ounce (für flüssige Zutaten)	30 ml
1 oz. (= ounce)	siehe ounce
1 pint (für feste Zutaten)	550 ml
1 pint (für flüssige Zutaten)	473 ml
1 pound (= lb.)	454 g
1 quart (für feste Zutaten)	1.101 ml
1 quart (für flüssige Zutaten)	946 ml
1 tablespoon	15 ml = ca. 1 gehäufter EL
1 teaspoon	5 ml = ca. 1 gehäufter TL

3. Temperaturumrechnung Fahrenheit - Celsius

°F	°C	°F	°C	°F	°C
120	49	270	132	420	216
130	54	280	138	430	221
140	60	290	143	440	227
150	66	300	149	450	232
160	71	310	154	460	238
170	77	320	160	470	243
180	82	330	166	480	249
190	88	340	171	490	254
200	93	350	177	500	260
210	99	360	182	510	266
220	104	370	188	520	271
230	110	380	193	530	277
240	116	390	199	540	282
250	121	400	204	550	288
260	127	410	210	560	293



Übersetzungshilfe für US-amerikanische Rezepte

4. Wörterbuch für Zutaten und Zubereitung

englisch	deutsch
add	hinzugeben
air-tight	luftdicht
allspice	Piment
almond	Mandel
anise	Anis
apple	Apfel
approximately	ungefähr
bacon	Schinkenspeck
baked	gebacken
baked goods	Backwaren, Gebäck
balsamic vinegar	Balsamessig
basil	Basilikum
baste	begießen, schöpfen
bay leaf	Lorbeerblatt
beat	quirlen, rühren, schlagen
beef	Rind, Rindfleisch
beer	Bier
berry	Beere
blend	Mischung
boil	kochen, abkochen, einkochen
boiler	Kochtopf
boneless	ohne Knochen
bouillon cube	Fleischbrühwürfel
bowl	Schale, Schüssel
bread	Brot
brisket	Bruststück
broth	Brühe
brown	anbraten, anbräunen
brown bread	Schwarzbrot
brown rice	Naturreis
brown sugar	brauner Zucker
bubble	blubbern, sprudeln
bun	Brötchen
butter	Butter
cabbage head	Krautkopf, Kohlkopf
can	Dose, Konservendose
caraway	Kümmel
cardamom	Kardamom
carrot	Karotte, Möhre
cayenne pepper	Cayennepfeffer
celery	Sellerie
cheese	Käse
chicken	Hähnchen, Huhn
chipotle	geräucherte Chilischoten
chives	Schnittlauch
chop	Kotelett, Rippchen
chop	zerkleinern, zerhacken, kleinschneiden
chopped meat	Hackfleisch
chuck	Stück
chunk	Brocken, dickes Stück
cider vinegar	Apfelessig, Obstessig



Übersetzungshilfe für US-amerikanische Rezepte

englisch	deutsch
cinnamon	Zimt
citric acid	Zitronensäure
clove	Zehe (z.B. clove of garlic = Knoblauchzehe)
clove	Gewürznelke
coal	Kohle
coarsely	grob
coat	bedecken, überziehen
coconut	Kokosnuß
combine	zusammenschütten, verbinden
condensed	konzentriert, Konzentrat
container	Behälter
cook	kochen
cooker	Kochherd
core	entkernen
cored	entkernt
coriander	Koriander
corn	Getreide, Mais
cornmeal	Maismehl
cornstarch	Speisestärke, Maisstärke, Stärkemehl
cover	abdecken, Deckel schließen
crumbled	zerkrümelt, zerbröckelt
crust	Kruste
cube	Würfel
cumin	Kreuzkümmel
cup	Becher (siehe Maßeinheiten)
cut	schneiden
dash	Spritzer, spritzen
diced	gewürfelt, in Würfel geschnitten
dilute	verdünnen
dip	eintauchen, dippen
dish	Schüssel, Geschirr, Speise, Gericht
dissolve	auflösen
drain	abgießen, trocknen
drained	getrocknet
dried	getrocknet
drizzle	sprühen
drop	Tropfen
dry	trocken
duck	Ente
egg	Ei
fat	Fett
flavor	Aroma
flour	Mehl
foil	Folie
fork	Gabel
fragrant	duftend, wohlriechend
freezer bag	Gefrierbeutel
fried	geröstet, gebacken, frittiert
frying pan	Bratpfanne
garlic	Knoblauch
generously	großzügig
ginger	Ingwer
glazed	glasiert
granulated	granuliert
grated	gerieben



Übersetzungshilfe für US-amerikanische Rezepte

englisch	deutsch
grind	mahlen, zermahlen
ground	gemahlen
ham	Schinken
heat	Hitze
herbs	Kräuter
honey	Honig
hot	scharf gewürzt, heiß
hung beef	gedörrtes Rindfleisch
ingredients	Zutaten
initially	anfangs
jar	Einmachglas, Krug, Topf
juice	Saft
juniper	Wacholder
knife	Messer
lamb	Lamm
large	groß
lavender	Lavendel
layer	Lage
lemon	Zitrone
lemon grass	Zitronengras
lemon juice	Zitronensaft
lid	Deckel, Verschuß
lime	Limone
liver	Leber
loin	Lende
marjoram	Majoran
marmalade	Marmelade
meat	Fleisch
medium	mittelgroß, mittel
melt	auslassen, schmelzen
membrane	Häutchen
mess beef	gepökelttes Rindfleisch
minced	fein gehackt
mix	mischen
molasses	Melasse
mortar	Mörser
mushroom	Champignon
mustard	Senf
noodles	Nudeln
nutmeg	Muskatnuß
olive	Olive
olive oil	Olivenöl
omit	weglassen
omit	weglassen
onion	Zwiebel
oregano	Oregano
paprika	Paprikapulver
parsley	Petersilie
paste	Paste, Pampe, Brei
pea	Erbse
peach	Pfirsich
peanut	Erdnuß
pecan	Pecannuß
peel	schälen, Schale
pepper	Pfeffer, Gemüsepaprika



Übersetzungshilfe für US-amerikanische Rezepte

englisch	deutsch
pimento	Piment
pinch	Prise
pineapple	Ananas
pork	Schwein, Schweinefleisch
pork chop	Schweinekotelett, Schweinerippchen
pot	Topf, Kanne, Kännchen
potato	Kartoffel
poultry	Geflügel
pour	gießen, eingießen, einfüllen, schütten, übergießen
powder	pulver
preserves	Konserven, eingemacht
rack	Ständer
recipe	Kochrezept
reduce	reduzieren, einkochen, verringern
refrigerate	kühlen
refrigerator	Kühlschrank
remaining	übrig geblieben, verbleiben
ripe	reif
roast	Braten
rosemary	Rosmarin
rub	einreiben
rye bread	Roggenbrot, Graubrot
sage	Salbei
salad	Salat
salmon	Lachs
salt	Salz
sausage	Brühwurst
savory	Bohnenkraut
sea salt	Meersalz
sealed	verschlossen
season	würzen, abschmecken
seed	Samen, Saat
sesame	Sesam
shake off	abschütteln
shallot	Schalotte
shallow	flach
shred	raspeln, hacken, schnitzeln
sift	sieben, durchsiehen
sifter	Streuer, Sieb
simmer	köcheln, köcheln lassen
skillet	Bratpfanne
skin	Haut, Schwarte, häuten
sliced	geschnitten, aufgeschnitten
slivered	gehobelt
small	klein
smashed	zerdrückt
soak	einweichen
soup	Suppe
sour cream	Saure Sahne, Schmand
soy	Soja, Sojasauce
spicy	würzig, pikant
sprinkle	streuen, bestreuen
stewed	gekocht, geschmort, gedünstet
stir	umrühren, unterrühren
stock	Brühe



Übersetzungshilfe für US-amerikanische Rezepte

englisch	deutsch
store	aufbewahren
strain	abseihen, gießen, durchseihen, durchpassieren
stuffed	gefüllt
sugar	Zucker
tablespoon	Eßlöffel
tarragon	Estragon
tbsp. oder tb. oder tbs. (= tablespoon)	Eßlöffel
teaspoon	Teelöffel
thickly	dick
thigh	Oberschenkel
thyme	Thymian
tightly	fest
toast	rösten
tomato paste	Tomatenmark aus der Tube
tomatoe	Tomate
trim	abschneiden
tsp. oder ts. (= teaspoon)	Teelöffel
turmeric	Kurkuma, Gelbwurz
turn	wenden, drehen
undiluted	unverdünnt
veal	Kalb
vegetable oil	Pflanzenöl
vinegar	Weinessig, Essig
water	Wasser
whisk	Schneebeesen, Rührbeesen, Quirl
wine	Wein
wood	Holz