

Runde 1

Runde 1: Was steckt in den Zutaten?

8 Fragen · 8 Punkte · Je eine gemeinsame Antwort pro Team

01 Aus welchen Bohnen wird klassischer Tofu hergestellt?

02 Welcher Pflanzenteil liefert Zimt: Rinde, Wurzel oder Blüte?

03 Was sind Gewürznelken botanisch: getrocknete Blütenknospen, Samen oder Wurzeln?

04 Welches gelbe Gewürz wird auch Gelbwurz genannt und ist Bestandteil vieler Currypulver?

05 Stammen schwarze, weiße und grüne Pfefferkörner von derselben Pflanzenart? Antworte mit Ja oder Nein.

06 Welche Weizenart wird auch Durumweizen genannt und liefert einen häufig für Pasta verwendeten Grieß?

07 Welche Kohlart wird klassisch zu Sauerkraut vergoren?

08 Aus welchen kleinen Samen wird die als Tahini oder Tahin bekannte Paste hergestellt?

Runde 2

Runde 2: Küchenwissen und kleine Rechnungen

8 Fragen · 8 Punkte · Je eine gemeinsame Antwort pro Team

- 09** Gemüse kommt kurz in kochendes Wasser und wird danach in Eiswasser abgekühlt. Wie heißt dieser Vorgang?
-
- 10** Wie heißt die französische Schnittform für sehr feine Gemüsestreifen, etwa aus Möhren?
-
- 11** Welche Garmethode nutzt heißen Wasserdampf, während das Lebensmittel in einem Einsatz über dem Wasser liegt?
-
- 12** In welchem heißen Medium schwimmen Lebensmittel beim klassischen Frittieren?
-
- 13** Gelierzucker 2:1 bedeutet zwei Gewichtsteile vorbereitete Früchte auf einen Teil Gelierzucker. Wie viele Gramm Gelierzucker brauchst du für 750 Gramm Früchte?
-
- 14** In einem Rezept steht, das fertige Gemüse solle mit Sauce „nappiert“ werden. Was soll mit der Sauce geschehen?
-
- 15** Welches Gas bildet Backhefe beim Vergären von Zucker und lässt dadurch einen Hefeteig aufgehen?
-
- 16** Beim Simmern: Soll die Flüssigkeit kräftig sprudeln oder knapp unter dem Siedepunkt bleiben?
-

Runde 3

Runde 3: Kulinarische Weltreise

8 Fragen · 8 Punkte · Je eine gemeinsame Antwort pro Team

- 17** Welches frische grüne Kraut ist die prägende Zutat des klassischen Pesto alla genovese?
-
- 18** Nach welcher spanischen Stadt und ihrer Region ist die Paella valenciana benannt?
-
- 19** Aus welchem Fleisch besteht ein klassisches Original Wiener Schnitzel?
-
- 20** Aus welchem Land stammt der Käse Feta mit geschützter Ursprungsbezeichnung?
-
- 21** Welche Grundzutat wird für die üblichen heutigen Sushi-Formen mit Essig gewürzt?
-
- 22** Mit welcher nationalen Küche ist Kimchi besonders verbunden?
-
- 23** Welche Knolle gehört neben Eiern in die klassische spanische Tortilla española?
-
- 24** Welche Frucht bildet die Grundlage einer klassischen Guacamole?
-

Runde 4

Runde 4: Getränke und kleine Genüsse

8 Fragen · 8 Punkte · Je eine gemeinsame Antwort pro Team

- 25** Wie heißt das fein gemahlene grüne Teepulver, das in der japanischen Teezeremonie verwendet wird?
-
- 26** Welches Getreide ist die Grundlage des japanischen Getränks Sake, auch Nihonshu genannt?
-
- 27** Welche Pflanze liefert den für Tequila vorgeschriebenen Grundstoff: blaue Agave, Zuckerrohr oder Kartoffel?
-
- 28** Welche Hülsenfrucht ist die Hauptzutat des klassischen Dips Hummus?
-
- 29** Welche Kerne werden zusammen mit Zucker zur klassischen Marzipanmasse verarbeitet?
-
- 30** Welches aus der Kakaobohne gewonnene Fett steckt in weißer Schokolade?
-
- 31** In welchem Land liegt die Heimat des Rooibos rund um das Cederberg-Gebirge?
-
- 32** Welche deutsche Hansestadt ist für ihr Marzipan berühmt und Sitz des Herstellers Niederegger?
-

Stichfrage bei Gleichstand

Wie viele Milliliter Champagner fasst eine Flasche der traditionellen Größe Nebukadnezar (französisch Nabuchodonosor)?