Beilagen

Als Beilagen (auch Beigabe) bezeichnet man Bestandteile von Gerichten. Sie geben einem Gericht neben der Zubereitungsart den bestimmenden Charakter. Typische Beilagen werden als Garnitur bezeichnet. In Deutschland unterteilt man die Beilagen heute in Sättigungsbeilagen und Gemüsebeilagen, ursprünglich ist „Sättigungsbeilage“ ein Begriff der DDR-Gastronomie. Birgit Wolf definiert den DDR-Begriff Sättigungsbeilage als „Sammelbezeichnung für die in Gaststätten zu Fleischgerichten gereichten Kartoffeln, Reis, Nudeln, wenn bei Druck der Speisekarte nicht absehbar war, was zur Verfügung stehen würde.“ Allgemein kann diese Beilage in Gaststätten auf Wunsch auch geändert werden, beispielsweise „Pommes statt Spätzle“.
Aber die Beilagen … müssen nicht nur ein Begleiter zum Hauptgang sein. Diese können und sollten auch vielmehr als eigenständiger Mittelpunkt daher kommen.

In dieser Rubrik möchte ich einige Gerichte/Speisen sammeln, und sind unterteilt in klassische Beilagen und eigenständige Beilagen die auch als Hauptgang gereicht werden können.

Als Sättigungsbeilage bezeichnet ich:
Teigwaren: Nudeln, Spätzle
Pflanzenknollen: Kartoffel, Süßkartoffel, Topinambur
Klöße wie Knödel und Nocken
verschiedene **Getreidearten** wie Reis und Hirse

Rezepte zu:

Pflanzenknollen:

Kartoffel Käse Muffin
Kohlrabi Taler
Kartoffel-Espuma

Klöße:

Tiroler Knödel Trio
Wirsing-Semmelknödel
Semmel-Klöße
Böhmische-Knödel auch im Tupper Micro-Gourmet Dampfgarer

Spätzle:

Spätzle
Milch-Spätzle
Quark-Spätzle

Kartoffel-Spätzle
Spinat-Spätzle
Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen
Algäuer Käsespätzle

Nudeln:

Nudel- Grund Rezept
Grundrezept von Frank Buchholz
Pasta secca Grundrezept für selbstgemachte Nudeln aus Hartweizen und ohne Ei

---

Gnocchi:

Nocken, Nockerln oder auf italienisch Gnocchi
... sind eiförmige oder spätzleähnlich geformte Teigmassen der süddeutschen und Alpenküche; sie sind aber auch in angrenzenden Ländern bekannt. Die kleinen Klöße oder Schnitten werden hergestellt aus einem Teig aus Mehl, Grieß (Weizen oder Mais), gekochten Kartoffeln, Kastanienmehl oder anderen Zutaten wie Kürbis, Spinat und Ricotta, der meist mit Ei gebunden wird.

Gnocchi-Grundrezept
... von „Oro“ mit Kartoffeln

Gnocchi-die-Patate
... aus „Kitchen Impossible“ mit Kartoffeln

Gnocchi Gennaro Contaldo
... ein Grundrezept ohne Kartoffeln

Bärlauch Gnocchi
... ein Rezept perfekt für den Frühling

Reis:

Djuvec Reis

Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/beilagen:start

Last update: **11.03.2025 14:53**