

# 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**

