

Uova = Eierspeisen

F

- frittata Omelett
 frittata con prosciutto Omelett mit Schinken
 frittatina alle erbe aromatiche... kleines Omelett mit Kräutern

O

- omelette Omelett
 omelette al formaggio Käse-Omelett
 omelette al naturale Omelett natur
 omelette con carciofi Omelett mit Artischocken
 omelette con cipolle Omelett mit Zwiebeln
 omelette con funghi Omelett mit Pilzen
 omelette con patate Omelett mit Kartoffeln
 omelette con pomodori Omelett mit Tomaten
 omelette con salsa di pomodoro . Omelett mit Tomatensoße
 omelette con salsiccia Omelett mit Wurst
 omelette con zucchini Omelett mit Zucchini

U

- uova affogate pochierte Eier
 uova affogate alla fiorentina
 (con spinaci e salsa Mornay) .. pochierte Eier nach
 Florentiner Art (mit Spinat
 und Mornay-Sauce)
 uova affogate all'americana
 (con pomodoro e pancetta) ... pochierte Eier nach
 amerikanischer Art (mit
 Tomaten und Bauchspeck)
 uova affogate Joinville
 (con gamberetti) pochierte Eier Joinville
 (mit Krabben)
 uova affogate Mornay
 (gratinate con salsa Mornay) .. pochierte Eier Mornay
 (mit Mornay-Sauce gratiniert)
 uova affogate su letto di spinaci . pochierte Eier auf Spinatbett
 uova affogate su toast pochierte Eier auf Toast
 uova alla coque (bollite 3-4 min) . weichgekochte Eier (3-4 Min.)
 uova alla russa
 (sode con insalata russa) russische Eier (hartgekocht
 mit russischem Salat)
 uova bazzotte (bollite 5-6 min) .. halbweich gekochte Eier
 (5-6 Minuten)
 uova bazzotte in gelatina
 di prosciutto halbweiche Eier in
 Schinkengelee
 uova di quaglia Wachteleier

- uova farcite gefüllte Eier
 uova fritte Spiegeleier
 uova fritte al bacon Spiegeleier mit geräuchertem
 Bauchspeck
 uova fritte al prosciutto Spiegeleier mit Schinken
 uova in camicia = uova affogate . pochierte Eier
 uova in cocotte Eier in Backförmchen
 uova in forma Eier in der Form
 uova in gelatina Eier in Gelee
 uova ripiene gefüllte Eier
 uova sode hartgekochte Eier
 uova strapazzate Rührei
 uova strapazzate con funghi ... Rührei mit Pilzen
 uova strapazzate su crostone... Rührei auf Röstbrot
 uovo all'ostrica (tuorlo crudo
 con sale, pepe e limone) Ei nach Austernart
 (rohes Eigelb mit Salz,
 Pfeffer und Zitrone)
 uovo (ein) Ei

Verdure = Gemüse

A

- acetosa Sauerampfer
 alghe Algen
 alghe marine Meeressalgen
 asparagi Spargel
 avena Hafer

B

- bambù Bambus
 barba di frate Sodakraut
 barbabietole Rote Bete
 bietole Mangold
 borragine Borretsch
 broccoli Brokkoli
 bruscandoli Wildsprossen

C

- calendula Ringelblumenblüten
 cappelle di funghi Pilzhüte
 carciofi Artischocken
 carote Karotten, Möhren
 catalogna bittere Zichorie

cavolfiori Blumenkohl
 cavolini di Bruxelles Rosenkohl
 cavolo Weißkohl
 cavolo cappuccio Spitzkohl
 cavolo cinese Chinakohl
 cavolo nero Schwarzkohl
 cavolo rapa Kohlrabi
 cavolo rosso Rotkohl
 cavolo verde Grünkohl
 ceci Kichererbsen
 cereali Zerealien, Körner
 cetriolo Gurke
 cetriolini sottaceto Essiggurken
 champignons Champignons
 chiodini Hallimasch
 cicoria Zichorie
 cicoria al forno überbackene Zichorie
 cime di rape Rübensprossen
 cipolla Zwiebel
 cipolle in agrodolce süßsaure Silberzwiebeln
 cipolline Silberzwiebeln
 crauti Sauerkraut
 cren Meerfenchel
 crescione Kresse

E

erba cipollina Schnittlauch
 erba stella Spitzwegerich
 estratto di verdure Gemüseextrakt

F

fagioli Bohnen
 fagioli bianchi weiße Bohnen
 fagioli di soia Sojabohnen
 fagioli rossi rote Bohnen
 fagiolini grüne Bohnen
 farro Dinkel
 fave Saubohnen
 finocchio Fenchel
 fiocchi di avena Haferflocken
 fiori di zucchine Zucchini Blüten
 fiori d'acacia Akazienblüten
 foglie di basilico Basilikumblätter
 funghi Pilze
 funghi finferli cantarelli Pfifferlinge
 funghi agarici Blätterpilze
 funghi geloni Austernseitlinge

funghi lattaioli Edelreizker
 funghi porcini Steinpilze
 funghi prataioli Wiesenchampignons
 funghi spugnole Morcheln
 funghi trombette dei morti Totentrompeten

G

gambo di sedano Staudensellerie
 germogli Sprossen
 grano Weizen
 grano duro Hartweizen
 grano saraceno Buchweizen

I

indivia Endiviasalat
 insalata Salat
 insalata di finocchi Fenchelsalat
 insalata selvatica Feldsalat
 insalata verde grüner Salat

L - M

lattuga (di cappuccio) Kopfsalat
 legumi Hülsenfrüchte
 lenticchie Linsen
 lupini Lupinen
 mais Mais
 melanzane Auberginen
 melanzane sottolio (in Öl) eingelegte Auberginen
 miglio Hirse

N - O

navoni Steckrüben
 ortica Brennessel
 orzo Graupen
 ovoli Kaiserlinge

P

padellata di porcini Steinpilzpfanne
 pannocchia di granoturco Maiskolben
 parietaria Glaskraut
 parmigiana di melanzane Auberginenaufbau
 pasticcio di verdure Gemüsepastete
 patate Kartoffeln
 patate al cartoccio Folienkartoffeln
 patate al forno gebackene Kartoffeln
 patate alla crema Rahmkartoffeln
 patate americane Süßkartoffeln
 patate arrosto Röstkartoffeln

patate bollite	Salzkartoffeln
patate bollite in camicia	Pellkartoffeln
patate chips	Kartoffelchips
patate farcite	gefüllte Kartoffeln
patate fritte	frittierte Kartoffeln
patate gratinate	gratinierte Kartoffeln
crocchette di patate	Kartoffelkroketten
patate novelle	frische Kartoffeln
patate rosolate	Bratkartoffeln
peperoni	Paprikaschoten
peperonata	Paprika, Zwiebeln und Tomaten
peperoni sottaceto	in Essig eingelegte Paprika
petali di rosa	Rosenblätter
piselli	Erbsen
piselli novelli	feine Erbsen
piselli secchi	getrocknete Erbsen
polenta	Maismehlbrei
polpette fritte di verdura	gebackene Gemüseklößchen
polpette di zucchini	Zucchini Klößchen
pomodori	Tomaten
porri	Lauch
portulaca	Portulak
prezzemolo	Petersilie
puntarelle	Zichorienherzsalat
punte di asparagi	Spargelspitzen
purè di patate	Kartoffelpüree
purè di piselli	Erbsenpüree
purè di lenticchie	Linsenpüree

R

rabarbaro	Rhabarber
radicchio	Radicchio
radici	Wurzeln
ramolaccio	Rettich
rapa	Knollensellerie
rape	Rüben
raperonzolo	Rapunzelrübe
ratatouille	Gemüsepfanne
ravanelli	Radieschen
riscoli	Salzkraut
rotoli di spinaci	Spinatrollen
rucola	Gartenrauke
rucola palustre	Barbarakraut

S

sauté di verdure	sautiertes Gemüse
------------------	-------------------

scarola	Eskariol
scorzobianche	Wiesenbocksbart
scorzonere	Schwarzwurzeln
sedano	Sellerie
selvatici	Wildsprossen
sesamo	Sesam
sfnato di patate	Kartoffelauflauf
silene	Leimkrautsprossen
soia	Soja
sottaceti	Mixed Pickles
soufflé di patate	Kartoffelsoufflé
spinaci	Spinat
spinaci e funghi in insalata	Spinat-Pilz-Salat
spuma di cavolfiore	Blumenkohlmousse
strudel di verdure	Gemüsestrudel

T

taccole	Zuckererbsen
tarassaco	Löwenzahn
tartufo	Trüffel
terrina di verdure	Gemüseterrine
topinambur	Topinambur
tortino caldo	warmes Törtchen

V

verdure	Gemüse
verdure bollite	gekochtes Gemüse
verdure crude	rohes Gemüse, Rohkost
verdure di stagione	Gemüse der Saison
verdure grigliate miste	gegrilltes Mischgemüse
verdure novelle	junges Gemüse
verdure sottaceto	in Essig eingelegtes Gemüse
verdure assortite	gemischtes Gemüse
verza	Wirsing
violette	Veilchen

Z

zucca	Kürbis
zucchini	Zucchini

Cottura= Zubereitung

A

acqua pazza, in acqua pazza im Fischesud (mit Meerwasser)
 aglio, all'aglio mit Knoblauch
 agro, all'agro sauer
 agrodolce, in agrodolce süßsauer

B

besciamella, alla besciamella in Bechamelsoße
 bollito gekocht
 bordolese, alla bordolese
 (brasato con midollo) nach bardolaiser Art
 brasato geschmort
 burro, al burro mit Butter
 burro fuso, al burro fuso mit zerlassener Butter

C - D - E

cartoccio, al cartoccio in Folie gebacken
 crema, alla crema in Rahmsoße
 crostone, su crostone auf Röstbrot
 dorato (immerso
 nell'uovo e fritto) in Ei gewendet und gebacken
 erbe aromatiche,
 alle erbe aromatiche mit Gewürzkräutern

F

farcito gefüllt
 fiorentina, alla fiorentina
 (farcito con spinaci e gratinato
 con salsa Mornay) nach Florentiner Art
 (mit Spinatfüllung und
 mit Mornay-Soße gratiniert)

fondente geschmolzen
 forma, in forma in der Form
 forno, al forno im Ofen gebacken

francese, alla francese
 (con lattuga e cipolla) nach französischer Art
 (mit Lattich und Zwiebel)

fritto gebraten, frittiert
 funghetto, al funghetto mit Tomatensoße
 und Knoblauch

G

glassato glasiert
 gratinato gratiniert, überbacken

greca, alla greca (bollito con olio,
 limone ed erbe aromatiche) auf griechische Art
 (mit Öl, Zitrone und Kräutern)
 griglia, alla griglia vom Grill, gegrillt

I - M - O

inglese, all'inglese (bollito e
 guarnito con burro) nach englischer Art (gekocht
 und mit Butter garniert)

insalata, in insalata mit Salat
 milanese, alla milanese (con
 parmigiano, burro e uovo fritto) nach Mailänder Art
 (mit Parmesankäse, Butter
 und Spiegelei)

Mornay, alla Mornay
 (gratinato con salsa Mornay) Mornay (mit Mornay-Soße
 gratiniert)

olio, con olio mit Öl

P

padella, in padella in der Pfanne, gebraten
 panna, alla panna mit Rahmsoße
 parmigiana, alla parmigiana nach Parma-Art
 pastella, in pastella im Tropfteig
 piastra, alla piastra gegrillt, vom Grill
 polacca, alla polacca (spolverato
 con uova sode tritate,
 prezzemolo e pangrattato) nach polnischer Art
 (mit feingehackten harten
 Eiern, Petersilie und
 Semmelbröseln bestreut)

pomodoro, al pomodoro in Tomatensoße
 prezzemolo, al prezzemolo mit Petersilie
 prosciutto, al prosciutto mit Schinken

provenzale, alla provenzale
 (farcito con pane, prezzemolo,
 aglio e gratinato) nach provenzalischer Art
 (überbacken, mit Füllung aus
 Brot, Petersilie und
 Knoblauch)

purea, in purea Püree, püriert

R - S

ripieno gefüllt
 salsa di carne, in salsa di carne in Fleischsoße
 salsa di midollo in Marksoße
 salsa piccante, in salsa piccante in scharfer Soße
 saltato sautiert, geschwenkt
 sottolio in Öl eingelegt
 stampo, in stampo in der Form

stufato geschmort

T - U - V

trifolato mit Knoblauch
und Petersilie sautiert
umido, in umido in Soße oder gedünstet
vapore, al vapore in Dampf gegart

Erbe & spezie = Kräuter & Gewürze

A

aceto Essig
aceto balsamico (aceto agrodolce
invecchiato in botti di legno) .. Balsamessig (süßsaurer Essig,
in Holzfässern gelagert)
aceto di fragole Erdbeeressig
aceto di mele Apfelessig
aceto di pesche Pfirsichessig
acetosa Sauerampfer
acqua di rose Rosenwasser
aglio Knoblauch
alghe marine Meeralggen
alghe Algen
alloro Lorbeer
aneto Dill
angelica Engelwurz
anice Anis
anice stellato Sternanis
artemisia Beifuß
asperula Waldmeister
assenzio Wermut

B

bacche di ginepro Wacholderbeeren
bacche selvatiche Wildbeeren
barbaforte (= cren) Meerrettich
basilico Basilikum
bastoncini di cannella Zimtstangen
bicarbonato di sodio Natron
borragine (= borrana) Borretsch

C

cacao Kakao
cacao amaro bitterer Kakao
calendula Ringelblume
camomilla Kamille
cannella Zimt
capperi Kapern
cappuccina Kapuzinerkresse
cardamomo Kardamom
cartamo Färberdistel
cedro candito Zitronat
cedronella (= melissa) Melisse
cerfoglio Kerbel
chiodi di garofano Nelken
cicoria Wegwarte, Zichorie
coriandolo Koriander
cren Meerrettich
cumino Kümmel
cùrcuma Gelbwurz; Kurkuma
curry Curry

D - E

dado Brühwürfel
dente di leone (= tarassaco) Löwenzahn
dragoncello Estragon
erba acciuga
(= cèrea, santoreggia) Bohnenkraut
erba amara
(= erba di San Pietro) Marienblatt, Frauenblatt
erba cipollina Schnittlauch
erba di San Pietro
(= erba di Santa Maria) Marienblatt, Frauenblatt
erba pera (= erba di San Pietro) .. Marienblatt, Frauenblatt
erbe aromatiche Gewürzkräuter
essenza di rose Rosenessenz
estragone (= dragoncello) Estragon
estratto di carne Fleischextrakt
estratto di verdure Gemüseextrakt

F - G

finocchiella
(= finocchio selvatico) wilder Fenchel
finocchio bastardo (= aneto) Dill
finocchio selvatico (finocchiella) wilder Fenchel
garofano Gewürznelke
genepi Beifuß
germogli di luppolo Hopfensprossen

germogli di ortica Brennesselsprossen
 germogli selvatici Wildsprossen
 ginepro Wacholder
 glutammato Glutamat

L - M

lauro (= alloro) Lorbeer
 levistico Liebstöckel
 liquirizia Süßholz
 macis Mazis, Muskatblüte
 maggiorana Majoran
 melissa Melisse
 menta Minze
 menta piperita Pfefferminze
 mentuccia Poleiminze, wilde Minze
 mirto Myrte
 mostarda (= senape) Senf
 mostarda di Cremona
 (frutta candita con senape) Senffrüchte aus Cremona
 (kandierte Früchte mit Senf)
 mostarda di Vicenza
 (polpa di mele cotogne
 con frutta candita e senape) Vicenza (Quitten mit
 kandierten Früchten und Senf)

N - O

nastruzzio indiano
 (= cappuccina) Kapuzinerkresse
 nepetella (= mentuccia) wilde Minze
 nigelia Schwarzkümmel
 noce moscata Muskatnuss
 origano Oregano
 origano fresco frischer Oregano
 ortica Brennessel

P

papavero Mohn
 paprica Paprika
 pepe Pfeffer
 pepe bianco weißer Pfeffer
 pepe di Caienna Cayenne-Pfeffer
 pepe in grani Pfefferkörner
 pepe nero schwarzer Pfeffer
 pepe rosa Rosenpfeffer
 pepe verde grüner Pfeffer
 peperoncino Chilischote
 pepolino (= serpillio) Feldthymian
 pimento (pepe) della Giamaica Piment, Nelkenpfeffer
 pimpinella (= salvastrella) Bibernelle

pinoli Pinienkerne
 pistacchio Pistazie
 polline Pollen
 polvere di cacao Kakaopulver
 polvere di caffè Kaffeepulver
 portulaca Portulak
 prezzemolo Petersilie

R - S

rosa canina Hundsrose, wilde Rose
 rosmarino Rosmarin
 ruta Weinraute
 sale Salz
 sale fino Tafelsalz
 sale grosso grobes Salz
 salvastrella (= pimpinella) Bibernelle
 salvia Salbei
 santoreggia Bohnenkraut
 scalogno Schalotte
 sedano di montagna (= levistico) Liebstöckel
 semi di finocchio Fenchelsamen
 semi di papavero Mohn
 semi di sesamo Sesamkörner
 semi di zucca Kürbiskerne
 senape Senf
 serpillio Feldthymian
 sesamo Sesam
 soffione (= tarassaco) Löwenzahn
 spicchio d'aglio Knoblauchzehe
 stecca di vaniglia Vanilleschote
 stellina odorosa (= asperula) Waldmeister

T - V

tamarindo Tamarinde, Sauerdattel
 tarassaco (= soffione) Löwenzahn
 timo Thymian
 vaniglia Vanille
 vanillina Vanillin, Vanillezucker
 verbena Eisenkraut

Z

zafferano Safran
 zollette di zucchero Würfelzucker
 zucchero Zucker
 zucchero a velo Puderzucker
 zucchero di canna Rohrzucker
 zucchero dietetico Diätzucker

Salse = Sossen

A

aceto	Essig
aceto balsamico (aceto agrodolce invecchiato in botti di legno)	Balsamessig (süßsaurer Essig, in Holzfässern gelagert)
aceto di fragole	Erdbeeressig
aceto di mele	Apfelessig
aceto di pesche	Pfirsichessig
acqua di rose	Rosenwasser
acqua pazza, in acqua pazza	Fischsud (mit Meerwasser)
agrodolce, salsa agrodolce	süßsaure Soße
aioli, salsa aioli (maionese con aglio)	Aioli (Mayonnaise mit Knoblauch)

B

besciamella, salsa besciamella	Bechamel-Soße
besciamella di soia, salsa besciamella di soia	Soja-Bechamel-Soße
bianca, salsa bianca	weiße Soße
Bigarade, salsa Bigarade (salsa di carne, succo di arancia, scorze di arancia e limone)	Fleischsoße mit Orangensaft, Orangen- und Zitronenschale
bordolese, salsa bordolese (salsa di carne con midollo di manzo)	Bordolaiser Soße (Fleischsoße mit Rindermark)
bruna, salsa bruna (= demiglace)	Demi-Glace
burro	Butter
burro ai gamberetti	Krabbenbutter
burro ai gamberi	Garnelenbutter
burro al crescione	Kressebutter
burro al dragoncello	Estragonbutter
burro al salmone	Lachsbutter
burro al tartufo	Trüffelbutter
burro all'aglio	Knoblauchbutter
burro all'aragosta	Langustenbutter
burro all'astice	Hummerbutter
burro alla erbe	Kräuterbutter
burro alla maître d'hôtel (con prezzemolo e succo di limone)	Maître d'Hotel-Butter (mit Petersilie und Zitronensaft)
burro alla senape	Senfbutter

burro alle acciughe	Sardellenbutter
burro alle mandorle	Mandelbutter
burro alle nocciole	Haselnussbutter
burro Bercy (con midollo di bue, scalogno e prezzemolo)	Bercy-Butter (mit Rindermark, Schalotten und Petersilie)
burro chiarificato (fuso e separato dal siero)	geklärte Butter (zerlassen und von der Molke getrennt)
burro Colbert (con limone, prezzemolo e glassa di carne)	Colbert-Butter (mit Zitrone, Petersilie und Fleisch-Glace)
burro di arachidi	Erdnußbutter
burro di carne	Fleisch-Glace
burro fuso	zerlassene Butter
burro nero	schwarze Butter
burro nocciola	braune Butter
burro per lumache (con aglio, prezzemolo e scalogno)	Butter für Schnecken (mit Knoblauch, Petersilie und Schalotten)

C

cardinale, salsa cardinale (salsa di pesce, panna e burro d'astice)	Kardinalsoße (Fischsoße, Sahne und Hummerbutter)
carne, salsa di carne	Fleischsoße
choron, salsa choron (bernese con purè di pomodoro)	Choron-Soße (Béarnaise-Soße mit pürierten Tomaten)
cocktail, salsa cocktail	Cocktail-Soße
Colbert, salsa Colbert (salsa di carne, burro, limone, prezzemolo e dragoncello)	Colbert-Soße (Fleischsoße, Butter, Zitrone, Petersilie und Estragon)
cren, salsa al cren	Meerrettichsoße
curry, salsa al curry	Currysoße

D - E

dado	Brühwürfel
demiglace (= salsa bruna) (a base di carne, ossi, verdure e aromi)	braune Soße, oder Demi-Glace (aus Fleisch, Knochen, Gemüse und Gewürzen)
Diana, salsa Diana (salsa di carne con molto pepe)	Diana-Soße (Fleischsoße mit viel Pfeffer)
dragoncello, salsa al dragoncello	Estragonsoße

Duxelle, salsa Duxelle (salsa di carne con verdure a cubetti) . . . Duxelle-Soße (Fleischsoße mit Gemüswürfeln)
 essenza Essenz
 essenza di rose Rosenessenz
 estratto di carne Fleischextrakt
 estratto di verdure Gemüseextrakt

F - G

farcia Füllung, Farce
 foyot (bernese con glassa di carne) Foyot-Soße (Béarnaise-Soße mit Fleisch-Glace)
 funghi, salsa ai funghi Pilzsoße
 glassa (salsa molto ristretta) Glace (sehr konzentrierte Soße)
 gribiche, salsa gribiche (vinaigrette, cetriolini, capperi ed erbe aromatiche) Gribiche-Soße (Vinaigrette, Cornichons, Kapern und Gewürzkräuter)

I - J - L

indiana, salsa indiana (salsa di carne, cipolla, panna e curry) indische Soße (Fleischsoße, Zwiebeln, Sahne und Curry)
 Joinville (salsa di pesce, panna e burro ai gamberetti) Joinville-Soße (Fleischsoße, Sahne und Krabbenbutter)
 limone, salsa al limone Zitronensoße
 lionese (salsa di carne con cipolle) Lyoner Soße (Fleischsoße mit Zwiebeln)

M

maionese, salsa maionese Mayonnaise
 maizena Maisstärke
 maltese, salsa maltese (salsa olandese con succo e scorze di arancia) Malteser Soße (holländische Soße mit Orangensaft und Orangenschale)
 margarina Margarine
 marinata Marinade
 marmellata di zucca Kürbiscreme
 mele, salsa di mele Apfelsoße
 mirtilli, salsa ai mirtilli Heidelbeersoße
 Mornay, salsa Mornay (besciamella con panna e formaggio) Mornay-Soße (holländische Soße mit Schlagsahne)

mostarda, salsa mostarda Senfsoße
 mouselline, salsa mouselline (salsa olandese con panna montata) Mouselline-Soße (holländische Soße mit Schlagsahne)

N

nantua (besciamella, panna, burro e gamberi) Nantua-Soße (Bechamel-Soße, Sahne, Butter und Garnelen)
 normanna, salsa normanna (salsa di pesce, panna e funghi) normannische Soße (Fischsoße, Sahne und Pilze)
 norvegese, salsa norvegese (vinaigrette, tuorli d'uovo sodo e acciughe) norwegische Soße (Vinaigrette, hartgekochtes Eigelb und Sardellen)

O

olandese, salsa olandese (tuorli d'uovo, burro, aceto e succo di limone) holländische Soße (Eigelb, Butter, Essig und Zitronensaft)
 olio Öl
 olio di arachidi Erdnußöl
 olio di girasole Sonnenblumenöl
 olio di mais Maisöl
 olio di mandorla Mandelöl
 olio di oliva Olivenöl
 olio di palma Palmöl
 olio di sesamo Sesamöl
 olio di soia Sojaöl
 olio di vinacciolo Traubenkernöl

P

pane, salsa di pane Brotsoße
 panna Sahne
 panna acida saure Sahne
 panna montata Schlagsahne
 Péringeux, salsa Péringeux (salsa di carne con vino Madera e tartufo) Péringeux-Soße (Fleischsoße mit Madeira und Trüffel)
 pesce, salsa di pesce Fischsoße
 piccante di carne, salsa piccante di carne scharfe Fleischsoße
 piccante, salsa piccante scharfe Soße

- poivrade, salsa poivrade
(salsa di carne, verdure,
marinata e pepe) Pfeffersoße (Fleischsoße,
Gemüse, Marinade und
Pfeffer)
- pomodoro fresco,
salsa di pomodoro fresco Soße aus rohen Tomaten
- pomodoro, salsa di pomodoro Tomatensoße
- portoghese, salsa portoghese
(pomodoro, salsa di carne,
cipolla, aglio e prezzemolo) portugiesische Soße
(Tomaten, Fleischsoße,
Zwiebeln, Knoblauch
und Petersilie)
- provenzale, salsa provenzale
(salsa di pomodoro, aglio,
olive e funghi) provenzalische Soße
(Tomatensoße, Knoblauch,
Oliven und Petersilie)
- R**
- Rachel, salsa Rachel
(bernese, glassa di carne
e purè di pomodoro) Rachel-Soße (Béarnaise-Soße
mit Fleisch-Glace und
pürrierten Tomaten)
- Ravigote, salsa ravigote
(vinaigrette con cetriolini
e capperi) Ravigote-Soße (Vinaigrette mit
Cornichons und Kapern)
- remoulade (maionese, senape,
cetriolini, capperi, prezzemolo) Remouladen (Mayonnaise,
Senf, Cornichons, Kapern
und Petersilie)
- ricca, salsa ricca (salsa di pesce,
panna, burro di gamberetti,
tartufo e funghi) üppige Soße (Mayonnaise,
Fischsoße, Sahne, Krabben-
butter, Trüffel und Pilzen)
- Roberto, salsa Roberto
(salsa di carne con senape) Roberto-Soße
(Fleischsoße mit Senf)
- S**
- salamoia Salzlake
- salsa Soße
- smitane, salsa smitane
(con cipolla, vino, burro,
panna acida e limone) Smitane-Soße (aus Zwiebeln,
saurer Sahne, Wein, Butter
und Zitrone)
- soubise, salsa soubise,
(besciamella, cipolla e panna) Soubise-Soße (Bechamel-
Soße mit Zwiebeln und Sahne)

- spagnola, salsa spagnola
(salsa di carne) spanische Soße (Fleischsoße)
- spicchio d'aglio Knoblauchzehe
- strutto Schmalz
- suprema, salsa suprema
(salsa di pollo con panna
e tuorli d'uovo) Sauce Supreme (Hühnersoße
mit Sahne und Eigelb)
- T - V**
- tartara, salsa tartara (maionese,
senape, cetriolini, capperi,
prezzemolo e cipolle) Tatarsoße (Mayonnaise, Senf,
Cornichons, Kapern, Petersilie
und Zwiebeln)
- tuorlo d'uovo Eigelb
- verde all'italiana, (olio, aglio,
prezzemolo, acciughe,
capperi e cetriolini) italienische grüne Soße
(Öl, Knoblauch,
Petersilie, Sardellen,
Kapern und Cornichons)
- Villeroy, salsa Villeroy (salsa
di carne, panna, prosciutto,
tartufo, funghi e pollo) Villeroy-Soße (Fleischsoße,
Sahne, Schinken, Trüffel,
Pilze und Hähnchen)
- vinaigrette, salsa vinaigrette
(con olio, sale, aceto, cipolla,
pepe ed erbe aromatiche) Vinaigrette-Soße (Öl, Salz,
Essig, Zwiebel, Pfeffer und
Gewürzkräutern)
- vino bianco, salsa di vino bianco
(salsa di pesce con panna) Weißweinsoße (Fischsoße
mit Sahne)
- vino rosso, salsa di vino rosso Rotweinsoße