

Deutsch

Meine Sprache

die	Fleischerei	-en	
die	Metzgerei	-en	
die	Schlachterei	-en	
	abgepackt		
das	Angebot	-e	
	anrichten		
	appetitlich		
die	artgerechte Haltung	-en	
der/das	Aspik	-e	
der	Aufschnitt	-e	
das	Aufschnittmesser	-	
	ausbeinen		
	ausbraten		
	ausgeben (Essen)		
die	Auslage	-n	
	auslösen		
	ausnehmen		
	ausschälen (herausschneiden)		
	auszeichnen (Preise)		
der	Bauch	Bäuche	
das	Beil	-e	
das	Beinflfleisch	(ohne Pl.)	
	beraten		
	betäuben		
	beurteilen (Qualität)		
die	Bierwurst	-würste	
das	Blut	-e	
die	Blutwurst	-würste	

Deutsch

Meine Sprache

die	Bockwurst	-würste	
die	Bouillon	-s	
der/das	Brät	(ohne Pl.)	
	braten (an-, durch-)		
der	Braten	–	
das	Bratenfleisch	(ohne Pl.)	
die	Bratwurst	-würste	
	brühen		
das	Brühwürstchen	–	
die	Brust	Brüste	
das	Büchsenfleisch	(ohne Pl.)	
das	Buffet	-s	
der	Bug	Buge/Büge	
die	Bulette (Frikadelle)	-n	
der	Cutter (Kutter)	–	
	Darf es noch etwas sein?		
der	Darm	Därme	
	daumengroß (z.B. Scheibe)		
	dekorieren		
	dick geschnitten		
das	Dörrfleisch	(ohne Pl.)	
die	Dose	-n	
	drehen (durch den Fleischwolf)		
	dünn geschnitten		
	dünsten		
	durch sein		
	durchdrehen (durch den Wolf)		
	durchgebraten		

Deutsch

Meine Sprache

	durchwachsen		
	einlegen		
das	Eisbein	-e	
	entschwarten		
die	Ente	-n	
	entsehen		
	erhitzen		
	faulen		
	fein geschnitten		
die	Feinkost	(ohne Pl.)	
das	Fertiggericht	-e	
	fett/fettig		
das	Fett	-e	
das	Filet	-s	
	filetieren		
das	Fleisch	(ohne Pl.)	
die	Fleischeinwaage	-n	
das	Fleischermesser	–	
der	Fleischextrakt	-e	
	fleischfarben		
die	Fleischgabel	-n	
der	Fleischhaken	–	
der	Fleischkäse	–	
der	Fleischkloß (Frikadelle)	-klöße	
das	Fleischküchel (Frikadelle)	–	
	fleischlos (vegetarisch)		
das	Fleischmesser	–	
die	Fleischpastete	-n	

Deutsch

Meine Sprache

das	Fleischpflanzerl (Frikadelle)	-/-n	
die	Fleischreifung	-en	
der	Fleischsalat	-e	
die	Fleisch(be-)schau	-en	
die	Fleischsorte	-n	
die	Fleischvergiftung	-en	
die	Fleischwaren	(Plural)	
der	Fleischwolf	-wölfe	
die	Fleischwurst	-würste	
der	Fond	-s	
das	Fondue	-s	
das	Formfleisch (Klebe-)	(ohne Pl.)	
der	Frankfurter	-	
die	Frikadelle	-n	
das	Frikandeau	-s	
das	Frikassee	-s	
	frisch		
	frittieren		
die	Füllung	-en	
das	Gammelfleisch	(ohne Pl.)	
die	Gans	Gänse	
	gar		
	garen		
	garnieren		
das	Geflügel	-	
das	Gehackte (Hack, Haschee...)	(ohne Pl.)	
der	gekochte Schinken	-	
	gekräutert		

Deutsch

Meine Sprache

die	Gelatine	-n	
die	Gelbwurst	-würste	
	gemischt		
	gepökelt		
	geräuchert		
der	Geschmack	Geschmäcker	
	geschnetzelt		
das	Geschnetzelte	(ohne Pl.)	
	geschnitten		
das	Gewürz	-e	
	gewürzt		
das	Gramm	–	
	grau		
	grillen		
die	Grillwurst	-würste	
	grün		
das	Gulasch	-e	
	gut abgehangen		
das	Gyros	–	
die	Hackbank	-bänke	
das	Hackfleisch (Hack, Haschee, Gehackte)	(ohne Pl.)	
das	Hähnchen	–	
die	Hälfte	-n	
	halb-halb		
	halb gar		
	haltbar		
das	Haltbarkeitsdatum	-daten	
der	Hammel	–	

Deutsch

Meine Sprache

der	Handschuh	-e	
die	Hartwurst (Dauerwurst)	-würste	
der	Hase	-n	
die	Haut	Häute	
die	heiße Theke	-n	
die	Herkunft	Herkünfte	
	herstellen		
die	Hinterhachse	-n	
der	Hirsch	-e	
das	Hühnerfleisch	(ohne Pl.)	
die	Hüfte	-n	
die	Hygienevorschrift	-en	
das	Kalb	Kälber	
das	Kalbsfleisch	(ohne Pl.)	
die	Kalbshachse	-n	
die	kalte Platte	-n	
das	Kaninchen	–	
die	Keule	-n	
der/das	Kilo	–/s	
der	Klops	Klöpse	
der	Klotz (Fleisch-, Hack-, Hau-)	Klötze	
der	Knochen	–	
	knochenfrei (-los)		
der	Knochenschinken	–	
	knochig		
der	Knorpel	–	
	knorpelig		
	kochen		

Deutsch

Meine Sprache

das	Kochfleisch	(ohne Pl.)	
der	Kochkessel	–	
die	Konserve	-n	
	konserviert		
der	Konservierungsstoff	-e	
der	Korbeinsatz	-einsätze	
	koscher		
das	Kotelett	-s	
die	Kräuter	(Plural)	
	küchenfertig		
das	Kühlbecken	–	
die	Kühltheke	-n	
	kurzgebraten		
	ladenfertig		
das	Lamm	Lämmer	
der	Landjäger	–	
das	Lebensmittelrecht	-e	
der	Leberkäse	–	
die	Leberpastete	-n	
die	Leberwurst	-würste	
das	Lendenstück	-e	
der	Lyoner	–	
	mager		
die	Marinade	-n	
	marinieren		
das	(Knochen-)Mark	(ohne Pl.)	
die	Massentierhaltung	-en	
das	Mastfutter	–	

Deutsch

Meine Sprache

das	Medaillon	-s	
die	Mengmulde	-n	
das	Messerheft	-e	
die	Messerklinge	-e	
das	Nussstück	-e	
der	Ochenschwanz	-schwänze	
	ökologisch paniert		
der	Partyservice	-s	
das	Pferdefleisch	(ohne Pl.)	
	pflügen		
das	Pfund	-e	
	pökeln		
die	Portion	-en	
	portionieren		
die	Preiselbeere	-n	
das	Preisschild	-er	
der	Presssack	-säcke	
	putzen		
die	Qualitätskontrolle	-n	
das	Ragout	-s	
	räuchern		
die	Räucherammer	-n	
das	Rebhuhn	-hühner	
das	Reh	-e	
	reinigen		
das	Rezept	-e	
die	Rezeptur	-en	

Deutsch

Meine Sprache

die	Reichgabel	-n	
	reichlich		
	reifen		
das	Rind	-er	
das	Rind(er)fleisch	(ohne Pl.)	
das	Rinderfilet	-s	
das	Rippchen	–	
die	Rippe	-n	
das	Roastbeef	-s	
der	rohe Schinken	–	
der	Rollbraten	–	
	rosa		
	rot		
die	Roulade	-n	
	saftig		
die	Salami	-s	
das	Salz	-e	
das	Schabefleisch (Hack)	(ohne Pl.)	
	schächten		
das	Schaf	-e	
	scharf		
	schärfen		
das	Schärfmesser	–	
der/das	Schaschlik	-s	
die	Scheibe	-n	
	schier (ohne Fett)		
der	Schinken	–	
die	Schinkenpresse	-n	

Deutsch

Meine Sprache

der	Schinkenspeck	-e	
der	Schlachtabfall	-abfälle	
	schlachten		
das	Schlachtnebenprodukt	-e	
der	Schlachttierkörper	-	
das	Schmalz	-e	
	(an-)schmoren		
	schneiden		
die	Schneidemaschine	-n	
die	Schnittverletzung	-en	
das	Schnitzel	-	
die	Schürze	-n	
die	Schutzkleidung	-en	
das	Schwein	-e	
der	Schweinebandwurm	-würmer	
das	Schweinefett	-e	
das	Schweinefleisch	(ohne Pl.)	
die	Schweinskopfsülze	-n	
der	Schwenkbraten	-	
die	Sehne	-n	
	sehnig		
das	Sonderangebot	-e	
die	Soße	-n	
die	Sparerips	(Plural)	
der	Speck	-e	
die	Speckseite	-n	
	spicken		
der	Spieß	-e	

Deutsch

Meine Sprache

das	Spitzbein	-e	
der	Strauß (Vogel)	Sträube	
das	Stück	-e	
das	Suppenfleisch	(ohne Pl.)	
der	Tafelspitz	-e	
das	Tatar	-/-s	
	tiefgefroren		
die	Tiefkühltruhe	-n	
die	Tranche	-n	
	tranchieren		
	transportieren		
der	Transportrolli	-s	
	verarbeiten		
	verdorben		
	verfeinern		
die	Verkaufstheke	-n	
	verpacken		
das	Viertel	-	
die	Vorderhachse	-n	
die	Wachtel	-n	
	wälzen		
	warten (Maschinen)		
die	Weißwurst	-würste	
das	Wellfleisch	(ohne Pl.)	
	(ab-/aus-)wiegen		
der	Wiener	-	
das	Wild	(ohne Pl.)	
das	Wildgefügel	-	

