



Glossar

erstellt von [admin](#) — zuletzt verändert: 21.07.2010 09:05

Erklärung wichtiger Begriffe

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z



Pochieren

Pochieren (im 19. Jhd. aus französisch pocher entlehnt, zu poche, „Tasche“) oder Garziehen ist eine sanfte Garmethode in heißem, aber nicht kochendem Wasser (etwa 75°C bis 95°C). Die Bezeichnung Pochieren geht auf die Zubereitung von verlorenen Eiern (Œufs pochés) zurück, bei denen der Dotter vom Eiklar durch geschicktes Hineingleitenlassen ins Wasser umhüllt wird.

Gemüse, zartes Fleisch und Innereien wie Kalbshirn oder -bries, aber auch Gepökeltes, Fisch und junges Geflügel können ebenfalls pochiert werden. Dabei dient das Pochieren häufig zur Vorbereitung einer weiteren Verarbeitung.

(Quelle: Wikipedia)