

Man nehme:



Rezepte schreiben

Eine Anleitung in 10 Geboten

Sabine Schlimm

<http://blog.punktcommatext.de/anleitung-rezepte-schreiben/>



Ein paar Bemerkungen vorab

Es ist besser, Erwartungen an das Rezept zu haben als an die Nachkochenden.

Manche der Regeln, die ich in diesen „Zehn Geboten des Rezepteschreibens“ formuliert habe, sind banal. Aber keine ist so banal, dass ich nicht schon häufig Verstöße dagegen gesehen hätte. Vor allem verfolgt selbst die banalste dieser Regeln einen Zweck: es den Rezeptleser_innen beim Nachkochen leichtzumachen.

„Ja, aber ... muss man das? Kann man nicht verlangen, dass die Leute mitdenken?“

Natürlich. Man kann alles Mögliche verlangen. Aber dann muss man umgekehrt auch akzeptieren, dass das eigene sorgfältig ausgetüftelte und in die Öffentlichkeit entlassene Rezept nicht nachgekocht wird. Oder dass es beim Ausprobieren Katastrophen gibt und die Leser_innen verärgert reagieren.

Wer realistisch ist, akzeptiert, dass sich kaum jemand ein Rezept vor dem Loskochen tatsächlich gründlich durchliest. Noch weniger Menschen stellen alle benötigten Zutaten vorher abgemessen bereit. Und was das Mitdenken angeht: Das hat seine Grenzen da, wo Kochwissen und Küchenerfahrung fehlen. Dass beides bei uns im Großen und Ganzen eher abnimmt, darüber müssen wir wohl nicht reden. Daher: je einfacher und klarer, desto besser.

Alles ist eine Frage der Zielgruppe.

Was unter „einfach und klar“ zu verstehen ist, richtet sich natürlich nach dem Publikum, das angesprochen werden soll. Wer den Käufer_innen eines hochpreisigen Buchs zur Molekularküche ernsthaft erklärt, wie eine Zwiebel zu würfeln ist, nervt die Zielgruppe vermutlich ziemlich (und wird mit den Rezepten im wahrsten Sinne des Wortes kaum zu Potte kommen). Wer sich im Blog allerdings einfache, schnelle Alltagsküche auf die Fahnen geschrieben hat, hängt die Leser_innen wohl ab, wenn ohne Erläuterung von Sous-vidé-Garen die Rede ist.

Diese Regeln habe ich auf Grundlage meiner Erfahrungen mit Rezepten formuliert, die sich an ein Publikum mit Basiskenntnissen in der Küche richten. Wer andere Zielgruppen im Blick hat, passt die Empfehlungen entsprechend an.

Vieles ist eine Frage des Platzes.

Diese Regeln sind Maximalforderungen. Natürlich weiß ich, dass sich in Kochbüchern, Zeitschriften und Broschüren manches nicht genau so umsetzen lässt, weil für ein Rezept auf einer gedruckten Seite nicht beliebig viel Platz zur Verfügung steht. Nicht umsonst haben viele Verlage und Redaktionen detaillierte Hausregeln entwickelt, wie sich trotz aller Layoutbegrenzungen einigermaßen nachvollziehbare Rezepte formulieren lassen.

Im Internet aber gilt: Platz ist reichlich! Und er ist ein Luxus, der hemmungslos für Erklärungen, für hilfreiche Tipps, für erläuternde Links genutzt werden kann. Die Leser_innen werden sich freuen.

Das unmissverständliche Rezept gibt es nicht.

Ich habe in den letzten zehn Jahren diverse Leserfragen zu Rezepten beantwortet, stapelweise Testkochbögen ausgewertet, regelmäßig in Blogs und Foren gelesen und mich mit vielen, vielen Leuten übers Kochen unterhalten. Wenn ich eins verstanden habe, dann das: Es lässt sich selbst mit der größten Sorgfalt nicht verhindern, dass beim Nachkochen von Rezepten Dinge nicht klappen, Fehler passieren, Anleitungen missverstanden oder überlesen werden.

Die folgenden zehn Gebote (und ein gewisses Maß an Erfahrung) helfen dabei, bestimmte häufige Fehlerquellen auszuschalten. Eine Garantie bieten sie nicht.

Die 10 Gebote im Überblick

1. Ihr sollt es übersichtlich machen.	3
2. Ihr sollt Portionenzahl und Zubereitungszeit angeben.	4
3. Ihr sollt die Zutaten in der Reihenfolge ihrer Verarbeitung auflisten.	4
4. Ihr sollt auch benötigte Geräte in der Zutatenliste angeben.	6
5. Ihr sollt alle Arbeitsschritte nacheinander beschreiben.	7
6. Ihr sollt genügend Zeit für die Arbeitsschritte einplanen.	7
7. Ihr sollt genau erklären, was gemeint ist.	8
8. Ihr sollt Von-bis-Angaben erläutern.	10
9. Ihr sollt den Leuten Mühe ersparen.	10
10. Ihr sollt sprachlich korrekt formulieren.	11

Und zum Schluss noch ein Warnhinweis: Alle Rezepte, die ich hier zur Veranschaulichung eingefügt habe, sind Beispiele und weder getestet noch zum Nachkochen empfohlen!

1. Ihr sollt es übersichtlich machen.

Wer ein Rezept nachkocht, ist nicht in erster Linie mit dem Lesen beschäftigt, sondern mit dem Kochen. Das Rezept, das danebenliegt, muss daher so strukturiert sein, dass ein Blick zeigt: Aha, das ist der nächste Schritt. Die übliche und daher „gelernte“ Struktur eines Rezepts hilft, diesen Überblick zu behalten.

Rezepttitel

Zutaten: _____

Zutat 1

Zutat 2

Zutat 3

Anleitung Anleitung Anleitung Anleitung
Anleitung Anleitung

Zusätzliche Informationen: _____

Zubereitungszeit, Portionenzahl, evtl.
Nährwerte

siehe dazu
das 3. Gebot

siehe dazu
das 2. Gebot

Wichtig sind dabei genügend Absätze im Anleitungstext. In einem großen Block Fließtext braucht das Auge lange, um die Stelle wiederzufinden, wo es weitergeht. Absätze erleichtern den Überblick.

Aber Achtung: Zu viele Absätze lassen das Rezept lang und kompliziert erscheinen und schrecken womöglich vom Nachkochen ab.

Tipp

Wir haben vermutlich alle mal gelernt, dass Zahlen bis zwölf auszuschreiben sind. Aber: Das Auge findet im Fließtext Ziffern leichter als ausgeschriebene Zahlwörter. Mengen und Zeitangaben sollten daher auch in der Anleitung in Ziffern stehen.

2. Ihr sollt Portionenzahl und Zubereitungszeit angeben.

Wer ein Rezept nachkocht, möchte wissen, ob nachher vier Personen davon satt werden oder nur eine. Und nein, die wenigsten Menschen können das anhand der Zutatenmengen selbst abschätzen. Deshalb sollte diese Information irgendwo beim Rezept zu finden sein. In Kochbüchern steht manchmal im Vorwort, im Impressum oder sonstwo gut versteckt die Angabe: „Alle Rezepte dieses Buches sind für zwei/vier/sechs Personen berechnet.“ Blöd, wenn man danach ewig suchen muss. Beim Buch lässt sich so etwas unter Umständen (!) mit Platzmangel entschuldigen. Im Internet ist reichlich Platz, und diese Information gehört zum Rezept. Zu jedem einzelnen.

Noch wichtiger ist die Zeitangabe, denn sie ist für viele ein Hopp-oder-Topp-Kriterium: „Ich habe nur eine halbe Stunde Zeit, dann muss das Essen auf dem Tisch stehen – klappt das mit diesem Rezept?“ Natürlich kann die Zubereitungszeit nur eine Schätzung sein; dafür arbeiten unterschiedliche Menschen einfach mit zu unterschiedlichen Geschwindigkeiten. Angaben wie „43 Minuten“ gaukeln eine Exaktheit vor, die es nicht gibt. Üblich ist es, die Zeit auf Fünfer zu runden: 25 Minuten, 30 Minuten, 35 Minuten. Auch das ist natürlich nur ein Anhaltspunkt. Aber wer nach einem Rezept sucht, freut sich über eine Angabe, ob es eher eine halbe Stunde oder anderthalb Stunden braucht.

Die fortgeschrittene und noch nutzerfreundlichere Version ist die, wenn die benötigte Zeit noch in aktive und inaktive Phasen unterschieden wird: „30 Minuten Zubereitungszeit plus 1 Stunde Garzeit“. Allerdings gilt das nur, wenn während der Garzeit nicht die Möhrenblümchen für die Dekoration geschnitzt werden müssen. Denn dann sollte es fairerweise heißen: „1 Stunde 30 Minuten Zubereitungszeit“.

Tipp

Wer nach Rezept kocht, braucht in der Regel noch etwas mehr Zeit als derjenige, der das Rezept „aus dem Bauch heraus“ entwickelt hat: zum Nachlesen, Richtige-Stelle-Finden, Zutaten-Abmessen. Es schadet daher nicht, als Rezeptentwicklerin auf die eigene Arbeitszeit großzügig etwas draufzuschlagen.

3. Ihr sollt die Zutaten in der Reihenfolge ihrer Verarbeitung auflisten.

Es ist in Rezepten üblich, die Zutaten in der Zutatenliste in genau der Reihenfolge aufzuzählen, in der sie verwendet werden. Das kostet beim Rezeptschreiben ein bisschen Sortierarbeit. Üblicherweise fallen einem ja als Erstes die dominierenden Zutaten eines Gerichts ein: bei einem Rinderschmortopf beispielsweise das Fleisch. Weil aber dieses Gericht zuerst Zwiebeln und Suppengrün geschnitten werden müssen, landet das Fleisch ein ganzes Stück weiter unten in der Zutatenliste.

Was hat diese Sortierung für einen Sinn? Ganz einfach: größere Übersichtlichkeit. Während des Nachkochens muss das Auge ständig zwischen Anleitung (Was muss ich als Nächstes tun?) und Zutatenliste (Welche Menge der Zutat brauche ich noch mal?) hin- und herspringen. Schön, wenn dabei nicht jedes Mal die gesamte Zutatenliste von oben nach unten und wieder zurück gesannt werden muss, sondern das Auge einfach nur die Stelle wiederfinden muss, wo es zuletzt war.

Kokos-Kürbis-Suppe

Zutaten:

1 Zwiebel
1 pflaumengroßes Stück Ingwer (ca. 20 g)
650 g Kürbisfruchtfleisch (Hokkaido, geputzt gewogen)
2 EL Pflanzenöl
400 ml Kokosmilch
200 ml Gemüsebrühe
Salz | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL Kokosraspeln

Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Ingwer schälen und fein hacken. Den Kürbis abbürsten, von Samen und fasrigem Innerem befreien und in ca. 3 cm große Würfel schneiden.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Ingwer darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten anschwitzen. Den Kürbis zugeben, alles mit Kokosmilch und Brühe aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen. Die Suppe bei kleinster Hitze mit aufgelegtem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kürbisstücke sehr weich gegart sind.

In der Zwischenzeit die Kokosraspeln in einem kleinen Pfännchen ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie goldbraun sind und duften. Von der Hitze nehmen und in ein Schälchen umfüllen.

Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren, noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Servieren mit den Kokosraspeln bestreuen.

Kokos-Kürbis-Suppe



Zutaten:

650 g Kürbisfruchtfleisch (Hokkaido, geputzt gewogen)
400 ml Kokosmilch
2 EL Kokosraspeln
1 Zwiebel
1 pflaumengroßes Stück Ingwer (ca. 20 g)
2 EL Pflanzenöl
200 ml Gemüsebrühe
Salz | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Ingwer schälen und fein hacken. Den Kürbis abbürsten, von Samen und fasrigem Innerem befreien und in ca. 3 cm große Würfel schneiden.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Ingwer darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten anschwitzen. Den Kürbis zugeben, alles mit Kokosmilch und Brühe aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen. Die Suppe bei kleinster Hitze mit aufgelegtem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kürbisstücke sehr weich gegart sind.

In der Zwischenzeit die Kokosraspeln in einem kleinen Pfännchen ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie goldbraun sind und duften. Von der Hitze nehmen und in ein Schälchen umfüllen.

Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren, noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Servieren mit den Kokosraspeln bestreuen.

Außerdem lässt sich so für die Nachkochenden leichter kontrollieren, ob auch keine Zutat vergessen wurde. Denn dass man in der Anleitung einen Schritt überliest, passiert leicht.

Tipp

Beliebt und in der Regel auch sinnvoll ist eine Unterteilung der Zutatenliste nach Einzelkomponenten des Gerichts: „Für den Teig:“, „Für die Füllung:“, „Für das Dressing:“. Im Anleitungstext sollte dann allerdings immer darauf hingewiesen werden, welcher Block gerade dran ist: „Für den Teig Butter und Zucker schaumig schlagen ...“; „Alle Zutaten für das Dressing gründlich miteinander verrühren.“

Aber Achtung: Diese Einteilung erleichtert die Sache nur dann, wenn diese Blöcke auch einigermaßen blockweise abgehandelt werden! Sind die einzelnen Zubereitungsschritte stark miteinander verzahnt, werden also erst drei Zutaten für den Teig, dann zwei Zutaten für die Füllung und dann die nächsten drei für den Teig verarbeitet, wird die Sache schnell unübersichtlich. Es ist dann besser, entweder die Unterteilung der Zutatenliste aufzuheben oder die Reihenfolge der Arbeitsschritte stärker den Zutatenblöcken anzupassen.

4. Ihr sollt auch benötigte Geräte in der Zutatenliste angeben.

Leider kommt es immer wieder vor: Da wird abgewogen, gerührt, gemacht und getan – und dann soll der Teig in eine 20-Zentimeter-Springform gefüllt werden. Oder die Masse soll mithilfe eines Spritzbeutels mit Blütentülle geformt, das Hauptgericht mit Anrichteringen in Form gebracht werden – nur hat leider der oder die Nachkochende das nötige Equipment nicht im Haus.

Noch mal zur Erinnerung: Die wenigsten Menschen lesen sich ein Rezept ganz durch, bevor sie loslegen. Deshalb ist es sehr hilfreich, direkt unter der Zutatenliste auf Gerätschaften hinzuweisen, die möglicherweise nicht jeder und jede im Haus hat. Etwa in dieser Form:

Zutaten:

Zutat 1

Zutat 2

Zutat 3

Außerdem:

Springform (20 cm Durchmesser)

20 hölzerne Schaschlikspieße

Bratenthermometer

Tipp

Natürlich ist gerade dieser Punkt wieder eine Frage der Zielgruppe. Wer sich ein sehr fortgeschrittenes Tortenbuch gekauft hat, bei dem kann man voraussetzen, dass eine Springform in Standardgröße 26 cm vorhanden ist, ein Spritzbeutel sicher auch. Bei Spezialtüllen sieht es möglicherweise schon wieder anders aus. Und bei Rezepten für totale Koch- und Back-Anfänger ist es besser, nichts vorauszusetzen als das, was sich im Küchen-Starterset des schwedischen Möbelhauses befindet.

5. Ihr sollt alle Arbeitsschritte nacheinander beschreiben.

Schritt 1 kommt vor Schritt 2 kommt vor Schritt 3. Was wie die größte Selbstverständlichkeit klingt, wird in der Praxis bei Rezepten ziemlich häufig missachtet. Beispiel gefällig?

Eigelbe und Zucker weißschaumig aufschlagen. Das Mehl kurz unterrühren. Die steif geschlagenen Eiweiße unterheben, die Biskuitmasse in die gefettete Backform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) in 40 Minuten goldgelb backen.

Bei einem solchen Rezept ist davon auszugehen, dass in der Hälfte der Fälle die sorgsam schaumig geschlagene Biskuitmasse stillklammheimlich wieder in sich zusammenfällt, während hektisch Formen gefettet und Backöfen vorgeheizt werden. Die bessere Reihenfolge wäre diese:

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Form fetten. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. (Anmerkung: Es ist sinnvoll, auch diesen Schritt vorzuziehen. Hängt nämlich erst einmal Eigelbmasse an den Quirlen des Rührgeräts, wird das Eiweiß nicht mehr steif.) Eigelbe und Zucker weißschaumig aufschlagen, das Mehl kurz unterrühren und den Eischnee unterheben. Die Biskuitmasse in die gefettete Backform füllen und im heißen Ofen in 40 Minuten goldgelb backen.

Ähnliches gilt für viele andere Abläufe. Hülsenfrüchte müssen am Vortag eingeweicht werden? Dann beginnt das Rezept so: „Am Vorabend die Hülsenfrüchte in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser bedecken und über Nacht einweichen. Am Kochtag ...“ Gewürze werden frisch angeröstet und gemörsert? Bitte nicht erst, wenn die Zwiebel schon angeschwitzt wird und als Nächstes die Gewürze mit in die Pfanne sollen. Und wenn das fertige Gericht mit frisch gehackten Kräutern bestreut werden soll, dann muss irgendwo vorher im Rezept stehen, dass sie zu hacken sind.

Tipp

Es ist sinnvoll, fürs Backofenvorheizen ungefähr 20 Minuten einzuplanen und diesen Schritt entsprechend frühzeitig im Rezept anzugeben. Vor allem ältere Geräte brauchen so lange, um auf Temperatur zu kommen. Allerdings ist das Vorheizen keineswegs immer nötig: Bei langen Garzeiten und unempfindlichem Gargut (Beispiel: Backofengemüse) kann man sich diesen Energieaufwand sparen.

6. Ihr sollt genügend Zeit für die Arbeitsschritte einplanen.

Wenn ich für mich koche, verschwende ich keine Zeit. Während das Öl in der Pfanne heiß wird, würfle ich die Zwiebel, und während sie in der Pfanne anschwitzt, schneide ich die Tomaten, die als Nächstes dazu sollen. Die Zeiten für die einzelnen Schritte kann ich gut abschätzen, und eins greift ins andere.

In einem Rezept würde ich das trotzdem niemals so schreiben. Denn in einer Anleitung signalisieren die Worte „inzwischen“ oder „in der Zwischenzeit“ potenziellen Stress. Ist nämlich derjenige, der nachkocht, beim Schneiden langsamer als ich, fängt das Öl in der Pfanne an zu rauchen, bevor die Zwiebeln gewürfelt sind, und die Zwiebeln werden braun, bis die Tomatenstücke so weit sind. In

Rezepten, die sich nicht ausschließlich an ein sehr versiertes Publikum wenden, ist es daher besser, zuerst die Zutaten vorzubereiten und sie dann zu verarbeiten:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Tomaten waschen, halbieren, den Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze in ca. 3 Minuten glasig anschwitzen. Die Tomatenwürfel zugeben und ...

Tipp

Ergeben sich längere Pausen zwischen zwei Arbeitsschritten, dann können die natürlich schon genutzt werden. Wird der Eintopf 30 Minuten gegart, dann muss die Petersilie zum Bestreuen nicht fix und fertig gehackt vor sich hin welken, bis sie zum Einsatz kommt. Die halbe Stunde sollte reichen, um „in der Zwischenzeit“ Petersilie zu hacken. Aber: immer genügend Pufferzeit einplanen!

7. Ihr sollt genau erklären, was gemeint ist.

An diesem Punkt lauern die größten Stolperfallen beim Rezepteschreiben. Und leider gibt es hier keine einfache Regel, mit der sich diese Fallen umgehen lassen. Denn erst die Erfahrung zeigt, wo etwas nicht genau genug formuliert war und deshalb missverstanden wurde. Die folgenden Hinweise vermitteln also nur eine Ahnung, worauf es ankommen kann:

Backofentemperaturen:

... bei 200 °C im Ofen backen ...

Was ist gemeint: Ober-/Unterhitze oder Umluft? Auf jeden Fall mit angeben: „... den Kuchen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) 50 Minuten backen.“ Ein besonderer Service ist es natürlich, beides anzugeben. Umluft benötigt eine ca. 10 % niedrigere Temperatur als Ober-/Unterhitze: „... den Kuchen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze; Umluft 180 °C) 50 Minuten backen.“

Maße und Gewichte:

1 Becher saure Sahne

Es gibt Becher mit 150 g saurer Sahne, aber auch welche mit 200 g. Es ist daher immer besser, das Füllgewicht anzugeben oder gleich mit der Grammangabe zu arbeiten: „150 g saure Sahne“ oder „1 Becher saure Sahne (150 g)“. Das gilt auch für Dosenware. Da hier auf den Dosen in der Regel Füll- und Abtropfgewicht angegeben sind, muss eindeutig zu erkennen sein, worauf sich das angegebene Gewicht bezieht! Also: „1 Dose Kichererbsen (Abtropfgewicht 240 g)“ oder „1 Dose stückige Tomaten (Füllgewicht 400 g)“.

1 Petersilienwurzel

Manche Petersilienwurzeln sind fingerdick und -lang; andere haben das Format eines Babyarms. Bei Zutaten, die dermaßen in der Größe variieren (klassischerweise Kürbis oder Kartoffeln), sollte das ungefähre Gewicht dabeistehen: „1 Petersilienwurzel (ca. 100 g)“.

Einige Rezepte gehen den Weg, bei Obst und Gemüse gleich ausschließlich das Gewicht anzugeben: „100 g Möhren“, „200 g Zwiebeln“. Allerdings verlangt das von den Nachkochenden, wirklich alles abzuwiegen, im Zweifel schon beim Einkaufen. Normalerweise ist so große Exaktheit ja gar nicht nötig – im Eintopf ist es vermutlich egal, ob die verwendete Möhre nun 80 oder 100 g auf die Waage bringt. Praktischer zum Nachkochen (und Einkaufen) ist es daher, wenn die Angabe lautet: „1 mittelgroße Möhre“. Das geht aber natürlich nur bei Zutaten, wo eine Angabe wie „mittelgroß“ auch einen Sinn hat – siehe Petersilienwurzel.

Tipp

Normalerweise stehen in der Zutatenliste Brutto-Angaben, also die ungeschälte Möhre, der intakte Apfel inklusive Schale und Kerngehäuse. Wer etwas anderes meint, sollte das dazuschreiben! Sinnvoll ist das zum Beispiel bei Kürbis, wo das Verhältnis von Brutto zu Netto je nach Sorte und Größe ganz schön schwankt: „200 g Kürbisfruchtfleisch (geschält und geputzt gewogen)“.

Zutaten

Je genauer formuliert ist, was benötigt ist, desto geringer wird die Verwechslungsgefahr. Nur ein paar Beispiele:

Paprika

Paprikaschoten? Oder Paprikapulver? Falls das Gewürz gemeint ist: edelsüß oder rosenscharf?

Koriander

Das Kraut oder das Gewürz? Falls Gewürz: gemahlen oder in ganzen Samen?

Sellerie

Knollensellerie oder Staudensellerie?

100 g Mehl

Weizen-, Roggen- oder gar Buchweizenmehl? Und welche Type?

Das mag nach Erbsenzählerei klingen – weiß doch jeder, was mit Mehl gemeint ist, oder? Nun ja: Je präsenter verschiedene (auch glutenfreie) Mehlsorten im Supermarkt werden, in desto mehr Haushalten stehen vermutlich Reste davon herum.

Es ist nicht weit hergeholt, dass der eine oder die andere beim Nachkochen denkt: „Mehl? Ach, da habe ich doch noch die angebrochene Packung von neulich herumstehen ...“ Und dann landet womöglich ein glutenfreies Mehl im Teig, und der Kuchen hält nicht zusammen. Oder es wird ein Mehl mit hoher Type verwendet, und die Flüssigkeitsmenge im Rezept kommt nicht mehr hin. Daher: am besten immer „Weizenmehl“ schreiben, wenn Weizenmehl gemeint ist, und bei Mengen ab ca. 50 g die Typenzahl mit angeben (bei weniger macht es kaum einen Unterschied).

Tipp

Meist ist man sich selbst der vielen Verwechslungsgefahren nicht bewusst – wer das Rezept schreibt, weiß schließlich, was er oder sie verwendet hat. Manchmal hilft die Vorstellung, eine ahnungslose Person ginge in den Supermarkt und fragte nach einer der Zutaten: „Wo finde ich denn Koriander?“ Müsste die angesprochene Mitarbeiterin rückfragen: „Kraut oder Gewürz?“ Und gäbe es im Regal, vor dem die Person schließlich landet, die Auswahl zwischen mehreren unterschiedlichen Produkten? In beiden Fällen: bitte klarstellen, was gemeint ist.

8. Ihr sollt Von-bis-Angaben erläutern.

Kochen ist in den allermeisten Fällen keine exakte Wissenschaft: Die Sauce braucht zum Einkochen auf dem einen Herd länger als auf dem anderen, Gemüse gart je nach Sorte und Frische unterschiedlich schnell, und der Teig nimmt mal mehr, mal weniger Flüssigkeit auf. Deshalb finden sich in Rezepten häufig Von-bis-Angaben: „Die Möhren 15–20 Minuten garen.“; „100–150 ml Wasser zugeben.“

Bei denjenigen, die nachkochen, entstehen dadurch allerdings leicht Unsicherheiten. „Wie jetzt, 100 Milliliter? Oder doch 150? Ist die genaue Menge jetzt egal, oder was?“ Wer nicht weiß, wie das gewünschte Ergebnis aussehen muss, hat keine Anhaltspunkte dafür, ob er oder sie sich am Minimum oder am Maximum orientieren soll.

Es ist daher wichtig, eine Von-bis-Angabe zu erläutern – also dazuschreiben, was erreicht werden soll:

Die Möhren **in** 15–20 Minuten **sehr weich** garen.

100–150 ml Wasser zugeben, **bis eine streichfähige Creme entstanden ist**.

Den Kuchen 35–40 Minuten backen, **bis an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt**.

Tipp

Typografisch korrekt gehört zwischen Ziffern als Bis-Strich nicht der kurze Bindestrich (fachsprachlich Viertelgeviertstrich), sondern der längere Gedankenstrich (Halbgeviertstrich), und zwar ohne Leerzeichen davor und danach. Wer auf einer Tastatur mit Nummernblock arbeitet, generiert ihn am einfachsten so: Alt-Taste gedrückt halten und auf dem Nummernblock 0150 eingeben.

9. Ihr sollt den Leuten Mühe ersparen.

Ein gutes Rezept erleichtert das Leben und verlangt den Nachkochenden nicht selbst noch Anstrengungen ab. Und Anstrengung bedeutet alles, was mit Suchmaschinen oder Wörterbüchern zu tun hat.

Im Klartext: Wer Zutaten verwendet, die nicht in jedem Supermarkt zu bekommen (oder bei der speziellen Zielgruppe ohnehin üblich) sind, der erklärt sie besser – und setzt netterweise noch die Information hinzu, wo man sie einkaufen kann:

1 EL Ras el Hanout (auch Ra's el-Hanut; orientalische Gewürzmischung, erhältlich in Feinkostgeschäften und arabischen Lebensmittelläden)

100 g Tempeh (indonesisches Produkt aus Sojabohnen; im Bio- oder Asienladen)

Im Internet bieten sich an solchen Stellen natürlich Links zu weitergehenden Erläuterungen an. Und dass diese Informationen leicht zu finden sind, macht die Erklärungen und Verlinkungen keineswegs überflüssig! Kommentare in Blogs mit Fragen zu bestimmten Zutaten zeigen, dass selbst diejenigen, die ohnehin online sind, nicht unbedingt selbst recherchieren.

Gleiches gilt für Fachchinesisch. Daran ist die Küchensprache ja durchaus reich, was allerdings nicht heißt, dass die Fachbegriffe von allen verstanden werden. Blanchieren, Sous-Vide-garen, nappieren: Wer solche Begriffe benutzt, riskiert je nach Zielgruppe Unverständnis, und selbst bei „Stäbchenprobe“ oder „Wasserbad“ wissen längst nicht alle Leute, was sie nun genau machen sollen. Wer seine Leser_innen nicht abhängen will, erklärt genau, was gemeint ist:

Den Brokkoli blanchieren: Dazu die Röschen 2 Minuten in sprudelnd kochendem Salzwasser kochen, in ein Sieb abgießen und sofort in eine Schüssel mit Eiswasser tauchen.

Den Kuchen 30 Minuten im Ofen backen, bis an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt (Stäbchenprobe).

Tipp

Auch Kopfrechnen ist eine Mühe, die man den Nachkochenden abnehmen kann – zumal dabei allzu leicht Fehler passieren. Ein klassischer Rezeptfall: In der Zutatenliste sind 7 EL Öl angegeben, die nach und nach bei verschiedenen Schritten verwendet werden: 2 EL zum Anbraten der Zwiebeln, 2 etwas später für das Dressing – und im letzten Schritt heißt es: „Das übrige Öl in der Pfanne erhitzen.“ Nur: Wer wissen möchte, wie viel Öl nun übrig ist, muss das gesamte Rezept noch einmal durchgehen und alle verwendeten Esslöfmengen zusammenrechnen. Netter ist es, gleich zu schreiben: „Die übrigen 3 EL Öl in der Pfanne erhitzen.“

10. Ihr sollt sprachlich korrekt formulieren.

Dieses Gebot steht am Ende, weil ein Verstoß (in der Regel!) nicht die Praxistauglichkeit eines Rezepts beeinträchtigt. Aber Fehler ist Fehler – und dieser hier passiert häufig:



Den Apfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Denn das bedeutet: Hier wird das Kerngehäuse in Spalten geschnitten, und das ist mit Sicherheit nicht gemeint.

Den Apfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden.

Die Gefahr falscher Bezüge lauert in Rezepten an vielen Stellen, also: aufpassen!



Den Topf vom Herd nehmen, noch einmal umrühren und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Topf? Wohl nicht.

Besser: Den Topf vom Herd nehmen, die Suppe noch einmal umrühren und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Diese Bezugsprobleme sind der Grund dafür, weshalb in Kochbüchern so häufig Lebensmittel „befreit“ werden. Heißt es nämlich: „Den Apfel waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden“, dann sind alle Bezüge korrekt. Es klingt nur merkwürdig. Korrekte Bezüge lassen sich auch ohne solche Befreiungsaktionen herstellen. Es muss nur ein neues Bezugswort (wie oben das Fruchtfleisch oder die Suppe) eingefügt werden, sobald das Objekt einmal gewechselt hat.



Foto: Karin Desmarowitz

Über mich: Sabine Schlimm

Seit über zehn Jahren entwickle, lektoriere und übersetze ich Rezepte: für Kochbücher, Werbe- und PR-Material und für mein Blog *Schmeckt nach mehr*. Im Laufe der Zeit und mit wachsender Erfahrung habe ich ein Gespür dafür entwickelt, wie Rezepte aussehen, die ohne Probleme nachkochbar sind. Über Rückmeldungen zu dieser Anleitung freue ich mich.

E-Mail: [sabine.schlimm \[ät\] punktkommatext.de](mailto:sabine.schlimm@punktkommatext.de)

Website: www.punktkommatext.de

Blog: www.schmeckt-nach-mehr.de