

## Brunoise

Sehr feine Würfel

2-3 mm

Wurzelgemüse und Paprika

### Verwendung:

Als Einlage für Salz oder Suppe,  
zum Ansetzen von Fleisch- Fischgerichten usw.



Quelle: [goo.gl/6s2SNw](https://goo.gl/6s2SNw)

## Jardiniere

Kleine Würfel

0,5mm-1cm

Wurzelgemüse, Zwiebeln und Kartoffeln

### Verwendung:

Als Einlage für Ragouts oder Eintöpfe, als  
Gemüsebeilage usw.



Quelle: [goo.gl/LjPRHq](https://goo.gl/LjPRHq)

## Julienne

Feine Streifen

4-5cm lang, 1-2 mm dick

Wurzelgemüse, Lauch

### Verwendung:

Rohkost, für Esterhazy-Rostbraten, Suppeneinlage



Quelle: <https://goo.gl/zKt5EA>

## Paysanne

Feinblättrig

Max. 2mm dick und 2cm Durchmesser

Wurzelgemüse, Kohlrabi, Kartoffeln

### Verwendung:

Gemüsesuppen oder zur Verfeinerung von  
Wildgerichten



[goo.gl/snzM7F](https://goo.gl/snzM7F)

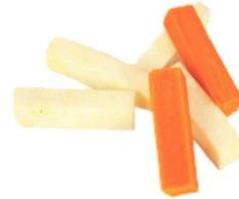
## Bâtonnets

Kleine Stäbe

5mm dick und 5 cm lang  
Karotten, Rüben, Kohlrabi, Kartoffeln

**Verwendung:**

Glaciert als Beilage, blanchiert für Salat oder  
als Garnitur für Fisch usw.



Quelle: <https://goo.gl/EzMjvH>

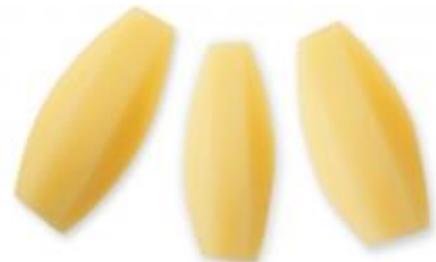
## Tournieren

Verschiedene Formen

Mit dem Tourniermesser schneiden  
Kartoffeln, Wurzelgemüse, Zucker

**Verwendung:**

z.B. als Beilage



Quelle: <https://goo.gl/t85pgo> 1