

## Typisch belgische Gerichte/kulinarische Spezialitäten

Zur Verwendung im Einstieg. Alle Bilder fallen unter die Creative Commons, d.h. sie sind zur nicht gewerblichen Weiterverarbeitung freigegeben.



Le Waterzooi

[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8f/Waterzooi\\_P1180919\\_cropped.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8f/Waterzooi_P1180919_cropped.jpg)



La Carbonade flamande

[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/82/Jielbeaumadier\\_carbonade\\_flamande\\_2010.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/82/Jielbeaumadier_carbonade_flamande_2010.jpg)



Les boulets à la liégeoise

[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e0/Boulets\\_%C3%A0\\_la\\_li%C3%A9geoise\\_2.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e0/Boulets_%C3%A0_la_li%C3%A9geoise_2.jpg)



Le Stoemp

[https://live.staticflickr.com/4103/5118779328\\_84a7a9b552\\_b.jpg](https://live.staticflickr.com/4103/5118779328_84a7a9b552_b.jpg)



Le chou de Bruxelles

[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/34/Verlinghem\\_choux\\_de\\_bruzelles.JPG](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/34/Verlinghem_choux_de_bruzelles.JPG)  
<https://pixabay.com/fr/photos/plant-de-choux-de-bruxelles-choux-277190/>



La salade liégeoise

[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/0f/Salade\\_li%C3%A9geoise.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/0f/Salade_li%C3%A9geoise.jpg)



Les oiseaux sans tête

[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d7/Oiseau-sans-tete\\_2.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d7/Oiseau-sans-tete_2.jpg)



Les Speculoos

[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d6/Saint\\_Nicholas\\_on\\_horseback\\_%286135305551%29.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d6/Saint_Nicholas_on_horseback_%286135305551%29.jpg)



Les Gaufres (de Liège)

<https://pixabay.com/fr/photos/gaufres-gaufre-de-li%C3%A8ge-breakfast-5154153/>



Le Cuberdon

[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d0/Cuberdones\\_%28209715289%29.jpeg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d0/Cuberdones_%28209715289%29.jpeg)



Les frites (belges)

<https://pixabay.com/fr/photos/frites-belges-fries-fran%C3%A7ais-frites-1203082/>



Le chocolat belge/Les pralines<sup>1</sup>

[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e0/Cuisine\\_of\\_Belgium\\_-\\_IMG\\_4556.JPG](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e0/Cuisine_of_Belgium_-_IMG_4556.JPG)

Quelle der Auswahl:

<https://www.vivreenbelgique.be/12-a-la-decouverte-de-la-belgique/specialites-culinaires>

---

<sup>1</sup> „La praline“ ist belgisches Französisch. In Frankreich werden Pralinen „chocolat“ oder „chocolat praliné“ genannt.