

Chili con Karte

Die Idee ist bewusst einfach: Rezept fotografieren, Speiseart auswählen, absenden. Fertig. Im Hintergrund erkennt Chili con Karte Zutaten und Zubereitung aus der Vorlage, übersetzt fremdsprachige Rezepte, strukturiert die Inhalte neu und ergänzt passende Food-Fotografien aus meinem eigenen Bildarchiv. Daraus entsteht automatisch eine fertig gestaltete Rezeptseite – für Bildschirm, Druck und als PDF.

AI-Rezept Eingabe Art wählen. Bild machen. Fertig.

Chilifisch | Mein Profil | Abmelden

Rezepte | Rezept-Roulette | Wiki | Mein Kochbuch | Mein Profil | **AI Rezepteingabe** | Neue Rezepte

Bitte Speiseart(en) wählen

Appetisch | Barista | Beilage | Dessert | Dressing | Fisch | Fleisch | Getränke | alkoholfrei | Cocktail | Quiche | Salat | Sauce | Spargel | Suppe | Testküche | vegetarisch | Vorspeise | Wein

Rezeptfoto hochladen – ohne geht's ja nicht :-) oder das Rückenetikett einer Weinflasche

Wenn du magst, lade max. 5 Querformat-Fotos für die hoch und wähle ein Hauptbild

optionale Angaben

...falls kein Titel auf dem Rezept steht

Inspiziert von z.B. Kochbuch, Oma...

Rezept senden

Rezeptfoto hochladen – ohne geht's ja nicht :-) oder das Rückenetikett einer Weinflasche

Fotomediathek

Foto oder Video aufnehmen

Dateien auswählen

Inspiziert von z.B. Kochbuch, Oma...

Rezept senden

Ein digitales Kochbuch, das Rezepte fertig aufbereitet

Ausgangspunkt war ein ganz alltägliches Problem: In meiner Küche hatte sich über die Jahre ein Ordner mit ausgedruckten, kopierten und gesammelten Rezepten angesammelt. Zu Hause funktionierte das – unterwegs hatte ich die Rezepte natürlich nicht dabei. Ein digitales Kochbuch auf einer eigenen Website wäre wesentlich praktischer, nur war das Einpflegen neuer Rezepte wiederum mit Arbeit verbunden. Texte mussten übertragen, Bilder ergänzt und Inhalte im WordPress-Backend aufgebaut oder über umfangreiche Formulare eingegeben werden. Genau diesen Aufwand wollte ich vermeiden. Ein neues Rezept sollte möglichst einfach, schnell und ohne Tippen auf meine Website kommen – auch wenn ich beispielsweise bei Freunden in einem Kochbuch etwas Interessantes entdecke. Daraus entstand das zentrale Prinzip von Chili con Karte: Rezept fotografieren, Speiseart auswählen, absenden. Fertig. Die eigentliche Arbeit übernimmt anschließend das System und verwandelt die fotografierte Vorlage automatisch in ein strukturiertes, digitales Rezept auf meiner Website. So entsteht eine digitale Kochbuchplattform, auf der persönliche Rezeptsammlungen mit möglichst wenig Aufwand wachsen können.

Ausgangslage

Rezepte zu sammeln ist einfach – sie so zu organisieren, dass sie später auch schnell wiedergefunden und überall genutzt werden können, deutlich weniger. Ausdrucke und Kopien landen in Ordnern, interessante Rezepte werden fotografiert oder als Screenshot gespeichert und andere befinden sich in Kochbüchern oder Zeitschriften. Mit der Zeit entsteht eine Sammlung an ganz unterschiedlichen Orten und in unterschiedlichen Formaten. Eine Website löst zwar das Problem der Verfügbarkeit, erzeugt aber ein neues: Jedes Rezept muss zunächst digital aufbereitet werden. Zutaten und Zubereitung müssen übertragen, gegebenenfalls übersetzt, strukturiert und mit Bildern versehen werden. Klassische Rezeptplattformen lösen das über Eingabeformulare – für ein persönliches Kochbuch bedeutet das trotzdem, jedes einzelne Rezept von Hand einzupflegen. Die eigentliche Herausforderung war deshalb nicht, eine weitere Rezept-Website zu bauen, sondern den Aufwand zwischen „Dieses Rezept möchte ich behalten“ und „Dieses Rezept ist in meinem Kochbuch“ auf ein Minimum zu reduzieren.

Einfache Eingabe, fertiges Rezept

Die Lösung folgt deshalb einem bewusst einfachen Prinzip: Rezept fotografieren, Speiseart auswählen, absenden. Fertig. Weitere Eingaben sind für die grundlegende Erstellung nicht notwendig. Im Hintergrund übernimmt das System die Arbeit, die sonst manuell erledigt werden müsste. Es liest die fotografierte Vorlage aus, erkennt Zutaten, Mengenangaben und Zubereitungsschritte, übersetzt fremdsprachige Rezepte ins Deutsche und bringt die Inhalte in eine einheitliche Struktur. Anschließend sucht es passende Food-Fotografien aus meinem eigenen Bildarchiv und erstellt daraus die fertige Rezeptseite. Die Komplexität steckt damit bewusst im System und nicht in der Bedienung. Für mich bleibt der Vorgang im Idealfall genauso unkompliziert wie das Fotografieren eines interessanten Rezepts.

Konzeption und Umsetzung

Chili con Karte habe ich von der ursprünglichen Idee bis zur fertigen Plattform selbst konzipiert und umgesetzt. Ausgangspunkt war zunächst mein eigener Rezeptordner und die Frage, wie sich neue Rezepte mit möglichst wenig Aufwand digitalisieren und überall verfügbar machen lassen.

Daraus entstand schrittweise eine komplette Kochbuchplattform. Ich entwickelte die Benutzerführung, die Struktur der Rezeptdaten und die Darstellung der Rezepte ebenso wie die automatisierten Prozesse im Hintergrund. Dazu gehören die Erkennung und Aufbereitung fotografierten Rezeptvorlagen, automatische Übersetzungen, die Zuordnung von Bildern aus meinem eigenen Fotoarchiv sowie die Ausgabe für Bildschirm, Druck und PDF.

Mit Benutzerkonten, persönlichen Kochbuchbereichen und der Möglichkeit, Fehler oder Verbesserungsvorschläge zu einzelnen Rezepten zu melden, entwickelte sich das Projekt über mein eigenes digitales Kochbuch hinaus zu einer Plattform, die auch von anderen genutzt werden kann.

Ein wichtiger Teil der Entwicklung war dabei immer die Frage, wie viel Komplexität sich im Hintergrund automatisieren lässt, damit die Bedienung vorne möglichst einfach bleibt.

Zentrale Funktionen

01 · Rezept erfassen

Rezept fotografieren oder als Bild hochladen, Speiseart auswählen und absenden. Mehr ist für die grundlegende Erstellung nicht notwendig.

02 · Inhalte erkennen und übersetzen

Zutaten, Mengenangaben und Zubereitung werden automatisch aus der Vorlage erkannt. Fremdsprachige Rezepte werden ins Deutsche übersetzt, bei den Zutaten bleibt jedoch zusätzlich die ursprüngliche Bezeichnung erhalten. So lässt sich kontrollieren, ob eine Zutat bei der automatischen Übersetzung möglicherweise falsch interpretiert wurde – etwa bei Produktnamen oder kulinarischen Fachbegriffen, die sich nicht sinnvoll wörtlich übersetzen lassen.

03 · Rezept strukturieren und neu formulieren

Die Vorlage wird nicht einfach wortwörtlich übernommen. Das System erfasst die enthaltenen Informationen, strukturiert sie in ein einheitliches Rezeptformat und formuliert Vorbereitung und Zubereitung neu. Gerade bei Rezepten aus Kochbüchern oder anderen Veröffentlichungen soll damit vermieden werden, fremde redaktionelle Texte unverändert auf der Website zu reproduzieren.

04 · Passende Bilder ergänzen

Das System durchsucht mein eigenes Food-Fotoarchiv nach geeigneten Aufnahmen und ordnet sie den vorgesehenen Bildbereichen des Rezepts zu.

05 · Rezeptseite automatisch erstellen

Aus den aufbereiteten Inhalten entsteht eine einheitlich gestaltete Rezeptseite, ohne dass Texte und Bilder manuell im WordPress-Backend zusammengestellt werden müssen.

06 · Druckoptimierte Ansicht und PDF

Für jedes Rezept wird zusätzlich eine speziell für Papier optimierte Darstellung erzeugt. Diese kann direkt im Browser aufgerufen oder als fertig aufbereitetes PDF heruntergeladen werden.

07 · Persönliches Kochbuch

Registrierte Nutzer erhalten einen eigenen Kochbuchbereich. Sie können eigene Rezepte hochladen und Rezepte in ihrer persönlichen Sammlung speichern.

08 · Korrekturen und Verbesserungsvorschläge

Angemeldete Nutzer können direkt zu einem Rezept über ein Formular Fehler, Ergänzungen oder Verbesserungsvorschläge melden. Die Nachricht ist dem jeweiligen Rezept zugeordnet und wird anschließend von mir geprüft. Änderungen am Rezept werden derzeit bewusst manuell übernommen.

09 · Automatische Qualitätskontrolle

Nach der Erstellung eines neuen Rezepts erhalte ich automatisch eine Benachrichtigung per E-Mail und Telegram. Darin kann ich die ursprüngliche fotografierte Rezeptvorlage sowie die von der Automatisierung erkannten und neu aufbereiteten Inhalte direkt miteinander vergleichen. Über Schaltflächen in der Telegram-Nachricht kann ich bei Bedarf gezielt eine erneute Verarbeitung von Zutatenliste oder Zubereitungstext anstoßen, ohne das komplette Rezept erneut verarbeiten zu müssen.

Vom Foto zum fertigen Rezept

Der Prozess beginnt bewusst simpel: Ein Rezept wird fotografiert oder als Bild hochgeladen, einer Speiseart zugeordnet und abgeschickt. Ab diesem Moment übernimmt die Automatisierung. Die Rezeptvorlage wird ausgelesen. Zutaten, Mengenangaben und Zubereitungsschritte werden erkannt, fremdsprachige Inhalte übersetzt und die ursprünglichen Zutatenbezeichnungen zur Kontrolle erhalten. Anschließend werden die Inhalte neu strukturiert und redaktionell formuliert, sodass aus sehr unterschiedlich aufgebauten Vorlagen ein einheitliches Rezeptformat entsteht. Zusätzlich können eigene Fotos des fertigen Gerichts oder der verwendeten Zutaten hochgeladen werden. Diese werden automatisch für die Website aufbereitet. Fehlen eigene Aufnahmen, kann das System passende Bilder aus meinem vorhandenen Food-Fotoarchiv auswählen

und dem Rezept zuordnen. Die fertig aufbereiteten Rezeptdaten und Bilder werden anschließend an WordPress übergeben und daraus automatisch die Rezeptseite erzeugt. Nach der Verarbeitung informiert mich das System per E-Mail und Telegram über das neu erstellte Rezept. Die Benachrichtigung stellt die ursprüngliche Vorlage und die automatisch erzeugten Inhalte gegenüber, sodass ich das Ergebnis schnell kontrollieren kann. Für mich bleibt davon im Idealfall nur der erste Schritt sichtbar: fotografieren, Speiseart auswählen, absenden. Der eigentliche Aufwand findet im Hintergrund statt.

Technische Umsetzung

Technisch verbindet Chili con Karte eine WordPress-basierte Kochbuchplattform mit automatisierten n8n-Workflows und KI-gestützter Verarbeitung. WordPress übernimmt Benutzerkonten, persönliche Kochbuchbereiche, Rezeptdaten und die Darstellung der fertigen Inhalte. n8n koordiniert die einzelnen Schritte zwischen Upload, Analyse, Aufbereitung und Veröffentlichung. Fotografierte Rezeptvorlagen werden automatisch ausgelesen und sprachlich sowie strukturell aufbereitet. Eigene Food-Fotos werden für die Website skaliert und optimiert; alternativ können passende Aufnahmen aus meinem vorhandenen Bildarchiv zugeordnet werden. Auch das Dateimanagement läuft automatisiert. Die hochgeladene Rezeptvorlage wird nur für die Verarbeitung benötigt und nach einer festgelegten Zeit vom Server entfernt. Bei zusätzlich hochgeladenen Food-Fotos werden die weboptimierten Fassungen gespeichert, während die wesentlich größeren Originaldateien nach der Verarbeitung ebenfalls automatisch gelöscht werden. E-Mail und Telegram ergänzen die technische Verarbeitung um eine schnelle Qualitätskontrolle. Über Schaltflächen in der Telegram-Nachricht kann ich außerdem gezielt eine erneute Verarbeitung anstoßen. Sind beispielsweise Zutatenliste oder Zubereitungstext noch nicht zufriedenstellend, startet ein separater n8n-Workflow und erzeugt den betreffenden Bereich neu, ohne dass das gesamte Rezept erneut angelegt werden muss.

Automatisierung

Das Besondere an Chili con Karte ist nicht ein einzelner automatisierter Arbeitsschritt, sondern die durchgängige Verarbeitung. Nach dem Absenden eines Rezeptfotos ist kein manueller Eingriff notwendig: Die Vorlage wird analysiert, aufbereitet, bebildert und als fertiges Rezept veröffentlicht. Sobald die n8n-Workflows abgeschlossen sind, steht das Rezept unmittelbar auf der Website zur Verfügung. Die menschliche Kontrolle findet bewusst nachgelagert statt. Über E-Mail und Telegram kann ich das erzeugte Rezept mit der ursprünglichen Vorlage

vergleichen. Entdecke ich einen Fehler, muss nicht der gesamte Prozess wiederholt werden: Einzelne Bereiche wie Zutaten oder Zubereitung können gezielt neu erzeugt oder manuell korrigiert werden.nnDamit liegt die Automatisierung dort, wo sie Arbeit abnimmt – während die Möglichkeit zur Kontrolle und Korrektur erhalten bleibt.

Ergebnis

Aus der Idee, meinen alten Rezeptordner digital und überall verfügbar zu machen, ist eine weitgehend automatisierte Kochbuchplattform entstanden. Ein Foto und die Auswahl der Speiseart reichen aus, um aus einer beliebigen Rezeptvorlage eine strukturierte und veröffentlichte Rezeptseite zu erstellen.nnDer Aufwand, der normalerweise zwischen einer gefundenen Rezeptvorlage und einem sauber aufgebauten digitalen Rezept liegt, verschwindet dabei weitgehend im Hintergrund. Nach Abschluss der Verarbeitung steht das Rezept unmittelbar auf der Website zur Verfügung und kann zusätzlich in einer druckoptimierten Ansicht betrachtet oder als PDF heruntergeladen werden.nnDer für mich wichtigste Teil des Ergebnisses ist dabei die Einfachheit geblieben: Ein interessantes Rezept entdecken, fotografieren und kurze Zeit später im eigenen Online-Kochbuch wiederfinden.

Technologien und Integrationen

WordPress / PHP / ACF – Kochbuchplattform, Benutzerverwaltung, Rezeptdaten und Darstellung	Enfold Child Theme – individuelle Gestaltung und Frontend-Anpassungen	Formidable Forms – Upload und Eingabe neuer Rezeptvorlagen
n8n – Steuerung der automatisierten Rezeptverarbeitung und Nachbearbeitung	KI / LLM – Erkennung, Übersetzung, Strukturierung und Neuformulierung der Rezeptinhalte	OCR / Bilderkennung – Auslesen fotografierter und gescannter Rezeptvorlagen
Bildverarbeitung – automatische Skalierung und Weboptimierung hochgeladener Food-Fotos	Eigenes Food-Fotoarchiv – automatische Suche und Zuordnung passender Rezeptbilder	E-Mail / Telegram – Benachrichtigung, Qualitätskontrolle und Anstoßen gezielter Neugenerierungen
PDF-Erzeugung – automatische Erstellung der druckoptimierten Rezeptausgabe	Cron / automatisierte Bereinigung – zeitgesteuertes Entfernen nicht mehr benötigter Uploads und Originaldateien	

Was dadurch möglich wird

- Extrem einfache Erfassung – Rezept fotografieren, Speiseart auswählen, absenden. Texte müssen weder abgetippt noch über umfangreiche Formulare eingegeben werden.
- Überall verfügbares Kochbuch – Die Rezeptsammlung liegt nicht mehr im Ordner zu Hause, sondern steht online auf unterschiedlichen Geräten zur Verfügung.
- Automatische Aufbereitung – Erkennung, Übersetzung, Strukturierung und Neuformulierung der Inhalte erfolgen weitgehend automatisch.
- Einheitliche Rezeptstruktur – Unterschiedlichste Vorlagen werden in dasselbe übersichtliche Format für Zutaten, Vorbereitung und Zubereitung gebracht.
- Automatische Bildverarbeitung – Eigene Food-Fotos werden weboptimiert aufbereitet; alternativ können passende Aufnahmen aus dem vorhandenen Bildarchiv zugeordnet werden.
- Persönliche Rezeptsammlungen – Registrierte Nutzer können eigene Rezepte hinzufügen und Rezepte in ihrem persönlichen Kochbuch speichern.
- Schnelle Qualitätskontrolle – E-Mail und Telegram ermöglichen den direkten Vergleich zwischen Original und erzeugtem Rezept; einzelne Bereiche können bei Bedarf gezielt neu generiert werden.
- Vom Foto zurück zum sauber gestalteten Ausdruck – Auch ein abfotografiertes Rezept aus einem Kochbuch, einer Zeitschrift oder einer anderen Vorlage wird in das einheitliche Chili-con-Karte-Format übertragen. Statt einer Kopie oder eines uneinheitlichen Ausdrucks entsteht eine klar strukturierte, neu gestaltete Rezeptfassung. Diese kann in der druckoptimierten Ansicht aufgerufen, als PDF heruntergeladen und anschließend ausgedruckt werden – beispielsweise für den klassischen Kochbuchordner.

Gezeigte Kompetenzen

- Konzeption digitaler Produkte – Entwicklung einer einfachen Nutzeridee zu einer vollständigen Kochbuchplattform
- UX- und Prozesskonzeption – Reduktion eines komplexen Ablaufs auf „fotografieren, Speiseart auswählen, absenden“

- Workflow-Automatisierung mit n8n – Aufbau mehrstufiger Prozesse von der Erfassung bis zur automatischen Veröffentlichung
- KI-gestützte Inhaltsverarbeitung – Erkennung, Übersetzung, Strukturierung und Neuformulierung unstrukturierter Rezeptvorlagen
- WordPress- und PHP-Entwicklung – Umsetzung von Rezeptverwaltung, Benutzerkonten und persönlichen Kochbuchbereichen
- Automatisierte Bildverarbeitung – Optimierung eigener Uploads und Einbindung eines bestehenden Food-Fotoarchivs
- Qualitätssicherung in automatisierten Prozessen – Vergleich von Original und Ergebnis sowie gezielte Nachbearbeitung über E-Mail und Telegram
- Print- und Digitalgestaltung – einheitliche Aufbereitung derselben Rezeptinhalte für Website, druckoptimierte Darstellung und PDF
- Daten- und Dateimanagement – strukturierte Verarbeitung sowie automatisierte Bereinigung temporärer und nicht mehr benötigter Originaldateien
- Iterative Produktentwicklung – Erweiterung eines persönlichen digitalen Kochbuchs zu einer Plattform, die auch von anderen Nutzern verwendet werden kann

Fazit

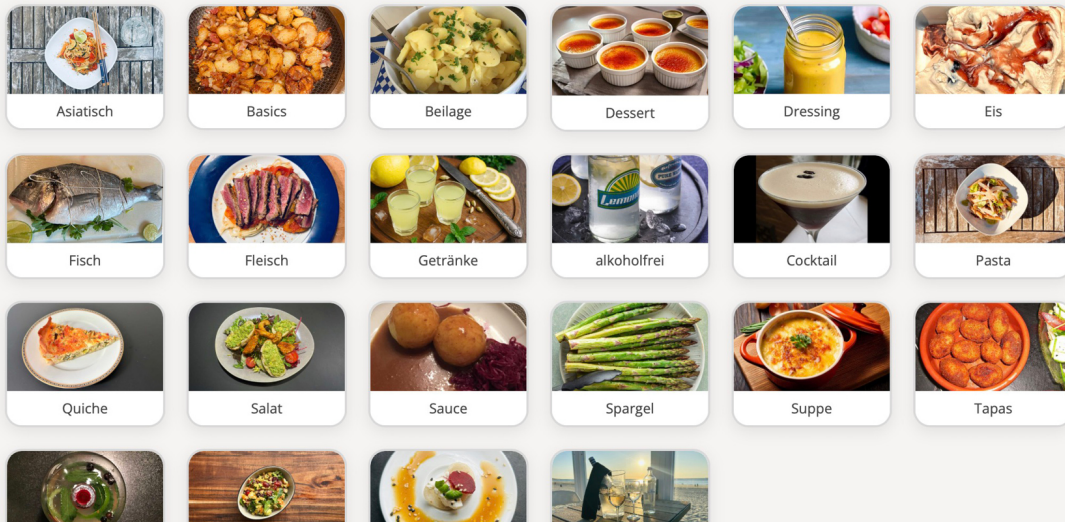
Chili con Karte entstand aus einem sehr einfachen Wunsch: Ein interessantes Rezept sollte sich unkompliziert – einfach per Foto – in mein digitales Kochbuch übernehmen lassen. Aus dieser Idee ist eine Plattform entstanden, bei der ein komplexer technischer Prozess hinter einer bewusst einfachen Bedienung verschwindet. Das Projekt verbindet dabei zwei Dinge, die zunächst gegensätzlich wirken: weitreichende Automatisierung und persönliche Kontrolle. Vom Auslesen der Vorlage über Übersetzung, Strukturierung und Bildverarbeitung bis zur Veröffentlichung läuft der Prozess weitgehend selbstständig. Gleichzeitig kann ich das Ergebnis unmittelbar kontrollieren, korrigieren und einzelne Inhalte bei Bedarf neu erzeugen lassen. Und am Ende schließt sich sogar der Kreis zum ursprünglichen Rezeptordner: Ein fotografiertes Rezept kann automatisch digitalisiert, neu strukturiert und einheitlich gestaltet werden – und auf Wunsch als sauber aufbereitetes PDF wieder ausgedruckt im Kochbuchordner landen. Die beste Automatisierung ist für mich in diesem Fall die, von der bei der

Benutzung möglichst wenig zu spüren ist: fotografieren, Speiseart auswählen, absenden. Fertig.

1-Finger-Prinzip

Nix schreiben. Nur klicken.

Bitte Speiseart(en) wählen



Automatische Bilder

Zutaten aus dem Bildarchiv

Cuisine méditerranéenne

Thon au vinaigre



Automatische Übersetzung

Zutaten behalten den originalen Text

Zutaten für 4 Personen

- » 4 Scheiben Thunfisch (225 g)
(4 tranches de thon de 225 g)
- » 225 ml Olivenöl
(225 ml d'huile d'olive)
- » 2 große rote Zwiebeln, fein gehackt
(2 gros oignons rouges, finement émincés)
- » 2 große Trockenlorbeerblätter
(2 belles feuilles de laurier déshydratées)
- » 2 Karotten, fein gehackt
(2 carottes, finement émincées)
- » 250 ml Weißweinessig oder Sherry
(250 ml de vinaigre de vin blanc ou de xérès)
- » 1/2 TL getrocknete, zerdrückte Chilischote

Zubereitung

- » 4 Scheiben Thunfisch (225 g)
(4 tranches de thon de 225 g)
 - » 225 ml Olivenöl
(225 ml d'huile d'olive)
- Das Thunfischfleisch mit Küchenpapier trocken tupfen. In einer Pfanne 4 Esslöffel Öl erhitzen.
 - Das Thunfischfleisch und 2 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Das Thunfischfleisch garen, bis sie goldbraun und rosa sind, durchgegart sein sollen. Aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen. Beiseite stellen.
 - Das restliche Öl erhitzen. Die Zwiebeln hineingeben und 8 Minuten unter häufigem Rühren garen, ohne sie bräunen zu lassen. Lorbeerblätter, Karotten, Knoblauch, Essig und Pfeffer hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 - Wenn das Thonfleisch etwas abgekühlt ist, Haut und Gräten entfernen. In 4 oder 5 Stücke zerbrechen.
 - Die Stücke in eine große nichtmetallische Schüssel geben und die heiße Zwiebelmischung darübergeben. Vorsichtig vermengen, um den Fisch nicht zu zerbröckeln.