

Kochtipps
von
www.homburg-im-bild.de

Auflaufform befüllen

Damit der Auflauf genug Platz zum Aufgehen hat, die Form nur ca. zu 3/4 befüllen.

Avocado lagern

Harte Früchte reifen in Zeitungspapier gewickelt gut nach.

Brot geschnitten einfrieren

Die Scheiben versetzt aufeinander legen, damit sie sich beim Auftauen leichter voneinander lösen lassen.

Brotscheiben auftauen

Die Scheiben in den Toaster stecken und 2 Mal bei niedriger Temperatur auftoasten.

Brot lagern

Schwarz- und Weißbrot, bzw. Brötchen nicht zusammen in einer Brotbox lagern, da sie sich gegenseitig Wasser entziehen.

Champignons schneiden

Mit dem Eierschneider erhält man schnell gleichmäßige Scheiben.

Eier kochen, ohne dass sie platzen

Zwei Esslöffel Essig auf einen Liter Kochwasser verringert das Risiko, dass die Eierschalen aufplatzen.

Hefe überprüfen

Ungenießbare Hefe riecht stechend und lässt sich nicht mehr bröckeln, sondern schmiert.

Käse reiben, der nicht hart genug ist

Weichen Käse (z.B. Camembert für Obadzda) lässt sich leicht reiben, wenn man ihn vorher kurz angefriert.

Obst vor dem Verfärben schützen, wenn es geschnitten wird

Geschnittenes Obst sofort in eine Schale mit Zitronenwasser legen, oder mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Pilze trocknen

Die geputzten Pilze (siehe HiB-Tipps 1) in Scheiben schneiden und auf einem Küchengitter in der Sonne oder auf der Heizung trocknen. Nach dem Trocknen luftdicht verpackt, sind sie lange haltbar.

Steaks optimal braten

Nach dem ersten starken Anbraten die Steaks aus der Pfanne nehmen und 2 - 3 Minuten ruhen lassen. Danach bei niedrigerer Hitze fertigbraten.

Wacholderbeeren entfernen

Damit kleine Gewürzstücke wieder leicht aus dem Gericht entfernt werden können, hängt man sie in einem Tee-Ei oder Teefilterbeutel in den Topf.