

Küchentipps

Doppelgriffiges Mahl besitzt eine etwas gröbere Struktur und eignet sich daher gut zum Panieren. Mit Mehlbutter (eiskalte Butter mit etwas Mehl verknetet) lassen sich Saucen auch ohne Mehlschwitze gut binden

Im Nudelwasser hat Öl nichts zu verloren. Auch wenn immer wieder zu hören ist, dass die Nudeln so nicht verkleben, hält diese Behauptung einer Überprüfung nicht stand. Stattdessen führt das Öl dazu, dass die Sauce nicht mehr richtig an der Nudel haftet.

Ausgekühlte Kartoffeln lassen sich leichter pellen, und die Scheiben fallen nicht auseinander. Und wenn sie die Kartoffeln mit einem Messer schneiden :

Die Klinge zwischendurch unter Wasser halten - dann kleben die Scheiben nicht daran.

Wenn man den Belag für Tartes recht flach auf dem Teig verteilt, kann man sich das Vorbacken von Mürbeteig sparen.

Um Aufstriche und Teige schön fluffig zu machen, einfach einen Schuss kohlensäurehaltiges Mineralwasser dazugießen und unterziehen.

Allgemeine Vorbereitungstipps für die Blitzküche :

- Sinnvolle Ordnung in Schubladen und Schränken schaffen und einhalten
- Für ausreichenden Platz auf der Arbeitsfläche sorgen
- Gewürzvorräte gehören nicht in die Nähe des Herdes, weil Hitze und Dampf die Qualität mindern
- Scharfe Messer sparen Zeit
- Rezept vorher aufmerksam lesen