

Küchenpannen - Wie Schnell Behoben ?

Kategorien: Wissen, Info

Zutaten für: 1 Rezept

TRICKS GEGEN PEINLICHE KÜCHEN - PANNEN

SO WAHREN SIE IHREN RUF ALS PERFEKTER GASTGEBER

KATASTROPHEN BEIM KOCHEN & BACKEN GEWUSST WIE BEH

Anleitung:

Tricks gegen peinliche Pannen

Wer hat das nicht schon erlebt - gleich kommen die Gäste und man hat vergessen, die Butter aus dem Kühlschrank zu nehmen oder der Kuchen will nicht freiwillig aus der Form.

Solche und andere kleine oder größere Katastrophen kann man schnell beheben - wenn man weiß, wies geht! Wir wollen Ihnen hier einige Tricks zeigen, die Ihnen helfen, solche Pannen souverän zu meistern und Ihren guten Ruf als perfekter Gastgeber oder Gastgeberin zu retten.

Kräuter sind welk geworden: Schneiden Sie die Stiele neu an und stellen Sie sie ganz schnell in ein Glas mit Zuckerwasser - dann sind sie in einer Stunde wieder wie frisch gepflückt. Ein 10-Minuten-Bad in lauwarmem Wasser mit etwas Zitronensaft hilft auch, sogar bei schlappen Salatblättern.

Blumenkohl riecht unangenehm: Die Geruchsstoffe werden in den ersten fünf Minuten ins Kochwasser abgegeben. Wasser deshalb nach wenigen Minuten wechseln. Oder ein Stück Roggenbrot mitkochen, das hilft auch.

Gemüse ist hoffnungslos zerkocht: Verkochtes Gemüse 1: 1 mit Kartoffelpüree mischen, mit Sahne und Gewürzen abschmecken und schon hat man die "etwas andere" Beilage.

Sahne lässt sich nicht steif schlagen: Legen Sie alle Gerätschaften, wie die Quirle, die Rührschüssel und die Sahne in den Kühlschrank. Dann klappt es garantiert. Oder geben Sie ein Eiweiß mit in die Sahne, und schlagen Sie es mit auf.

Honig ist kristallisiert: Um den Honig wieder flüssig zu bekommen, stellen Sie ihn in ein Wasserbad und erwärmen ihn ca. 10 Minuten. Verwenden Sie nicht zu heißes Wasser, denn sonst werden die wichtigen, empfindlichen Enzyme im Honig zertört. Oder noch schneller geht es, wenn Sie den Honig in der Mikrowelle auf schwacher Stufe 1,5 bis 2 Minuten erwärmen.

Zucker ist klumpig: Zucker durch ein Sieb streichen, in einen Beutel füllen und mit dem Nudelholz darüber rollern oder in eine Schüssel füllen und bei 180° C solange in den Backofen stellen, bis der Zucker weich ist.

Eiscreme ist geschmolzen: Nicht wieder einfrieren, denn dann schmeckt das Eis garantiert nicht. Verwenden Sie es als Soße zu Früchten. Oder schneiden Sie Sandkuchen in Scheiben, toasten Sie

Küchenpannen - Wie Schnell Behoben ?

(Fortsetzung)

diese und übergießen sie mit der "Eissoße". Sofort servieren!

Butter ist zu hart: Stülpen Sie ein paar Minuten eine heiße Schüssel über die Butter.

So wahren Sie Ihren Ruf als perfekter Gastgeber

Zitrone ist nicht saftig: Sie wird wieder sehr saftig, wenn Sie sie etwa fünf Minuten in Wasser kochen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Oder Sie rollen die Zitrone unter sanftem Druck hin und her, wenn sie noch nicht zu sehr ausgetrocknet ist, wird sie dadurch auch wieder saftiger.

Kuchen ist verbrannt: Die Kuchenoberfläche mit einer groben Haushaltsreibe abreiben. Kuchen vorher vollständig in der Form abkühlen lassen. Dann eine dunkle Glasur darüber. Haben Sie keine im Haus, geht auch geschmolzene Schokolade.

Kuchen lässt sich nicht stürzen: Legen Sie ein feuchtes Küchentuch um die Backform, und lassen Sie den Kuchen einige Zeit ruhen. Dann erneut versuchen. Form vor dem Befüllen mit Teig immer gut fetten und mit Bröseln ausstreuen.

Schokoladenkuchen und keine Schokolade im Haus: Ein EL Pflanzenfett schmelzen und drei EL Kakaopulver darunter mischen. Diese Mischung ersetzt ca. 50 g Blockschokolade. Bitte keine Butter nehmen, denn dann wird es nichts!

Reis ist angebrannt: Zuwenig Wasser zugegeben? Füllen Sie den Reis, den Sie leicht aus dem Topf lösen können, sofort in einen anderen Topf um. Legen Sie dann eine Brotscheibe darauf und lassen Sie alles ca. 5 Minuten ziehen. Das Brot entzieht dem Reis den angebrannten Geschmack. Allerdings sollten Sie den Reis nicht gleich wieder auf die Herdplatte stellen, falls er noch nicht weich ist - lieber einen Deckel drauf und etwas warten, bis das Brot seine Hilfsarbeit getan hat, dann vorsichtig fertig garen und dabei Flüssigkeit nicht vergessen! ;-)

Geflügelfleisch ist trocken und faserig: Schneiden Sie es in Scheiben und legen Sie es in eine hitzefeste Form. Rühren zu gleichen Teilen Butter und Hühnerbrühe an. Übergießen Sie das Fleisch damit, und lassen Sie es im heißen Backofen bei 120 °C ca. zehn Minuten ziehen, damit es die Soße aufsaugt.

Curry ist zuviel ins Essen geraten: Rühren Sie etwas Orangensaft, Kokosmilch oder Sahne ein, damit können Sie den Geschmack mildern. Als Beilage zum Currygericht und um dem Ganzen etwas die Schärfe zu nehmen, eignen sich in Scheiben geschnittene Bananen, Litschis aus der Dose und Joghurt mit Gurke oder Zwiebel.

Soße zu fettig: Geben Sie einige Eiswürfel in ein kleines, sauberes Mulltuch und halten Sie es in die heiße Soße. Da das Fett an der Oberfläche schwimmt, erstarrt es durch die Kälte und bleibt an dem Tuch haften. Soße dann erneut erwärmen.

Hackbraten klebt am Blech: Da hilft oft nur, den Braten "abzuspachteln". Setzen Sie ihn danach so gut es geht auf einer Platte zusammen. Dann mit Soße, wie z. B. Tomatensoße, Hollandaise oder Senfsoße, überziehen. Beim nächsten Mal vorher das Blech mit

Küchenpannen - Wie Schnell Behoben ?

(Fortsetzung)

dünnen Speckstreifen belegen, dann kann es nicht wieder passieren.

Katastrophen gewusst beheben

Eintopf ist angebrannt: Sofort den Rest in einen anderen Topf umfüllen und einige geschälte Zwiebeln, geachtelt, hinzugeben. Diese nehmen den verbrannten Geschmack gut auf und können wieder entfernt werden.

Suppe versalzen: Eine rohe Kartoffel in die Suppe reiben. Sie bindet das Salz und die Suppe schmeckt milder. Bei klaren Suppen eine ganze Kartoffel mitgaren und vor dem Servieren entfernen.

Soße ist zu dünn: Eine gute Bindung von einer zu dünnen Soße erreicht man am einfachsten durch Weiterkochen. Die Soße wird unweigerlich dicker, wenn die Flüssigkeit verdampft ist, ein kleines Stückchen Butter in die Soße und sie schmeckt traumhaft.

Spiegeleier in der Pfanne vergessen: Schneiden Sie das Spiegelei in Streifen, geben Sie es über einen passenden Salat oder auch über Reis.

Kaffeepulver reicht nicht: Da hilft ein "Mokka", denn dann reicht die Menge für 2 Tassen normalen Kaffee für 6 Personen. Einfach 2 gehäufte EL Kakaopulver und 3 Tassen heiße Milch zu 2 Tassen starkem Kaffee geben, Zucker und einen Schuss Rum dazu und etwas Zimt einstreuen - fertig.

Paniermehl reicht nicht: z. B. für das Wiener Schnitzel oder Fischfilet. Einfach mit Parmesan verlängern oder auch Cornflakes zerbröseln.

Mayonnaise gerinnt: Ein Eigelb in eine saubere Schüssel geben und die Mayonnaise sehr langsam unterrühren. Einige EL heißes Wasser untergerührt hilft evtl. auch.

Eier sind im Karton festgeklebt: Stellen Sie den Karton mit den Eiern ca. 3 Minuten in heißes Wasser. Dann lassen sie sich lösen.