Wie hast du das gemacht, Oma?

500 pfiffige Kochtipps

REGIONALIA
VERLAG

Wie hast du das gemacht, Oma?

500 pfiffige Kochtipps

REGIONALIA
VERLAG

Dieses Buch wurde nach dem aktuellen Wissensstand sorgfältig erarbeitet. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr. Der Verlag haftet nicht für eventuelle gesundheitliche Nachteile oder Schäden, die aus der Umsetzung der im Buch angegebenen praktischen Hinweise resultieren.

Bitte überprüfen Sie empfohlene Zutaten in diesem Buch auf mögliche Unverträglichkeiten.

Impressum

Wie hast du das gemacht, Oma? – 500 pfiffige Kochtipps
1. Auflage 2020

Regionalia Verlag, ein Imprint der Kraterleuchten GmbH, Gartenstraße 3, 54550 Daun

Alle Rechte vorbehalten

Gestaltung, Umschlag: Björn Pollmeyer
Satz: Manuela Wirtz

Gedruckt auf feinstem Schleipen-Papier aus deutscher Herstellung
Hergestellt in der Europäischen Union, Finidr, CZ

MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C014138
FSC
www.fsc.org

ISBN 978-3-95540-352-2
www.regionalia-verlag.de

Bildnachweis
iStock.com: tupungato (Illustrationen), lolostock (Seite 8), Barbulat (S. 16), Magone (S. 28), dusanpetkovic (S. 36), Choreograph (S. 48), Yana Tatevosian (S. 58), GANNAMARTYSHEVA (S. 70), worldofstock (S. 80), Alina Kurianova (S. 88), vinicef (S. 92), ~UserGI15633745 (S. 104), Timofey Zadvornov (S. 110), FotoDuets (S. 116)

Inhalt

Vorwort 6

Notfallhilfe beim Kochen 9
»Erste Hilfe« bei kleinen Koch- und Backunfällen

Kleine Töpfe kochen leicht über! 17
Ratgeber zur Vermeidung kleiner Kochunfälle

So schmeckt es besser! 29
So werden Gemüse, Fleisch und Fisch besonders schmackhaft

Die Prise macht's! 37
Richtiges Würzen und die perfekten Zutaten für Fleisch, Fisch und Gemüse

Etwas »nicht gebacken bekommen« gibt es nicht! 49
Großmutters Backkniffe für eine gelungene Kaffeetafel

Gesund und trotzdem lecker 59
Gesund kochen – weil es schmeckt

Organisation ist alles – zumindest in der Küche! 71
Gut organisiert kocht es sich leichter und schneller

»Aus alten Pfannen lernt man kochen!« 81
Die hohe Kunst der Resteverwertung

»Mit einem Heller kann man kein gut Mus kochen!« 89
Irrtümer rund ums Kochen

»Kalbfleisch und Kuhfleisch kochen nicht zugleich.« 93
Gut zu wissen – Wissenswertes rund um Lebensmittel und ihre Zubereitung

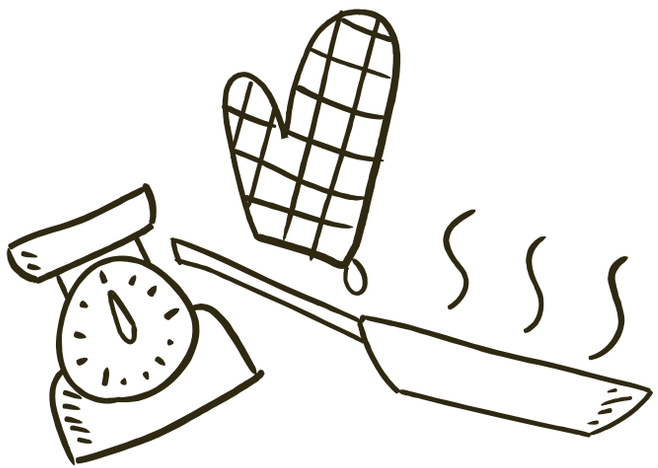
»An altem Kuhfleisch ist viel Kochens.« 105
Gute und frische Zutaten erkennen

»Mancher kann wohl kochen, aber nicht anrichten.« 111
Einfache Kniffe für eine festliche Tafel

Omas geheimste Tipps und Tricks 117
Was Großmutter nicht jedem preisgibt

Vorwort

Noch nie wurde so viel übers Kochen geredet wie heute. Scheinbar unablässig läuft auf mindestens einem Fernsehkanal eine Kochsendung, die uns zeigt, was und wie heute gekocht wird. Aber mal ehrlich: Wie gut schmeckt uns die leckere Hausmannskost von Oma (oder Mama) zubereitet! Wie »mit links« zaubert sie die herrlichsten Speisen, die feinsten Kuchen und die schmackhaftesten Nachspeisen auf den Tisch. Alles im Auge, alles im Griff! Mit allem, was die Küche zu bieten hat, kennt sie sich aus.



Nicht verzagen, Oma fragen!

Denn oft sind es tatsächlich nur die Kleinigkeiten, die ein köstliches Essen noch besser werden lassen. Oma hat uns in die Küchenkochkunst eingewiesen, und auf den folgenden Seiten können auch Sie an ihrem Wissen teilhaben. Sehen Sie, wie einfach es ist, einen Braten oder einen Kuchen zu retten. Oder wie leicht es geht, ein drohendes Unheil im Backofen abzuwenden. Lebensmittel auf Frische und Güte zu prüfen, dazu bedarf es nur weniger Anhaltspunkte. Diese zu kennen ist sehr wichtig, denn wir wollen ja gesunde und vitaminreiche Zutaten verarbeiten.

Und gerade weil wir Wert auf hochwertige Lebensmittel legen und diese sicher auswählen können, sollten wir diese auch wieder zu schätzen lernen. Denn leider landen heutzutage in unserer Wegwerfgesellschaft viel zu viele Lebensmittel im Müll. Das muss nicht sein. Lernen Sie, (wieder) bewusst und planvoll mit Lebensmitteln umzugehen. Aus vielem, was im Kochtopf übrig bleibt, lässt sich am nächsten Tag ein leckeres Mahl zubereiten. Aus Kuchenresten kann man z. B. einen Nachtisch zaubern, und überzählige Salz- oder Pellkartoffeln schmecken auch am nächsten Tag noch in Form von Bratkartoffeln.

Bei der täglichen Nahrungsaufnahme spielt auch die Gesundheit eine wesentliche Rolle. Viele Lebensmittel sind reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen, die für den menschlichen Organismus wichtig sind. Oma wusste schon, was gut für uns ist, und zeigte uns, welche Lebensmittel einen besonders positiven Einfluss auf unseren Körper und Geist haben.

Des Weiteren gibt sie uns einen Einblick in den richtigen Umgang mit Kochutensilien, hilft uns beim organisierten Einkauf und unterstützt uns mit wertvollen Tipps und Tricks zum Thema Haushalt.

Notfallhilfe beim Kochen

»Erste Hilfe« bei kleinen Koch- und Backunfällen

Was tun, wenn beim Kochen etwas schiefläuft? Muss man dann immer gleich alles Angebrannte, Versalzene, zäh oder krümelig Geratene wegwerfen? Nein! Es gibt fast immer eine Möglichkeit, die Speise zu retten – außer natürlich, das Essen ist vollkommen ruiniert. Wenige Handgriffe machen es meist möglich, kleine »Unfälle« in der Küche zu retten und das gewünschte Ergebnis (wieder) herzustellen – wenn man weiß wie!

Biskuit

Ein unregelmäßig gebackener Biskuitteigboden kann gerettet werden, indem man diesen mit einem Holzbrett wieder flach drückt. Das Brett mit einem Buch oder Ähnlichem beschweren und einige Zeit auf dem Kuchenboden liegen lassen.

Ein auseinandergebrochener Biskuitboden lässt sich wieder zusammensetzen, wenn man diesen mit Eiweiß »zusammenklebt«.

Ist der Rand der Biskuittorte nicht ganz glatt, dann wird er mit fein geschnittenen Mandeln, die in Zucker und Butter geröstet wurden, Krokant- oder Schokoladenstreuseln bestreut. Anschließend sieht er wieder schön aus.

Braten

Angebrannten Braten muss man nicht wegwerfen. Die angebrannten Stellen des Bratens möglichst dünn abschneiden und den Braten mitsamt der Soße in einen neuen Topf geben. Mit einer Prise Natron fertig braten.

Auch ein zäher Braten lässt sich retten. Dazu das Fleisch in hauchdünne Scheiben schneiden und für einige Minuten in die Soße legen. So werden die Fleischstücke wieder schön zart.

Sind Braten oder Gulasch zäh geworden, kann Cognac gute Hilfe leisten. 1–2 Schnapsgläser Cognac werden über das Fleisch gegeben. Dann das Ganze etwa 10 Minuten weiter garen, und das Fleisch wird wieder weich.

Brühe

Versalzene Brühe lässt sich mit einem verquirlten Eiweiß retten. Dazu das Eiweiß einfach in die kochende Brühe geben. Das Eiweiß verfestigt sich und kann wieder entfernt werden. Mit dem Eiweiß verschwindet auch der versalzene Geschmack.

Ist die Brühe zu fett geraten, so kann man das überflüssige Fett entfernen, indem man die Brühe abkühlen lässt und das erstarrte Fett einfach abschöpft.

Versalzene Fleischbrühe kann man mit einer rohen, geriebenen Karotte retten. Diese zur Brühe geben und die Brühe erneut kurz aufkochen.

Buttercreme

Geronnene Buttercreme kann man retten, indem man etwas Sahnesteif unterschlägt. Die Creme so lange weiter schlagen, bis sie wieder glatt ist.

Eier

Geplatzte oder leicht angeschlagene frische Eier kann man dennoch kochen, wenn man die schadhafte Stelle mit Zitronensaft bestreicht und die Eier vorsichtig ins kochende Wasser legt.

Fisch

Wenn der Fisch nach dem Garen zerfallen ist, kann man daraus immer noch ein köstliches Gericht zubereiten. Dazu als Erstes vorsichtig die Gräten herauslösen, den Fisch in mundgerechte Stücke teilen und mit Sahne ein Fischfrikassee zubereiten. Oder man stellt unter Zugabe von Ei, Semmelbröseln und Kräutern schmackhafte Fischfrikadellen her.

Gelatineklümpchen

Befinden sich in der Götterspeise Gelatineklümpchen, muss der Nachtisch unter ständigem Rühren erneut erwärmt werden (nicht kochen!). So lange rühren, bis sich die Klümpchen aufgelöst haben.