

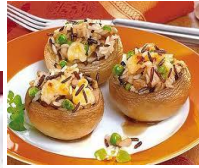


Cucina Club

3922 Stalden



Menue10



Artischocken mit
Dipp

Gefüllte Champignon

Filet Stoganoff mit
Wildreis

Pflaumen-Frisch-
käse-Joghurt Creme

Kochfehler retten Teil I

Versalzen

Salz darf an keinem Gericht fehlen - egal, ob süß oder herzhaft. Blöd nur, wenn man beim Würzen nicht merkt, wann genug ist. Versalzenes Essen kann man aber leicht retten. Wie das konkret geht, hängt dabei von der jeweiligen Speise ab.

Bei einer Suppe beispielsweise hilft es, etwas Wasser oder mehr von den "ungesalzenen" Zutaten wie etwa Gemüse hinzugeben. Wenn's eine Cremesuppe werden soll, kann auch eine rohe Kartoffel in die Suppe gerieben werden. Die nimmt das Salz auf und mildert so den Geschmack. Auch Reis ist ein guter "Salzsauger". Einfach ein bis zwei Esslöffel in eine Gewürzkugel oder in ein Leinensäckchen füllen und für 15 Minuten mitgaren lassen.

Ist die Sauce zu salzig geraten, können Sauerrahm oder Sahne den Geschmack neutralisieren. Bei versalzenerem Gemüse hilft etwas Zucker oder Honig. Letzterer kann übrigens auch einen versalzeneren Braten retten. Einfach das Fleisch rundherum mit Honig bestreichen - das gibt eine schöne Kruste und das Salzproblem ist gelöst.

Zu süß

Wenn es wirklich einmal passiert, dass Sie Zucker und Salz verwechselt haben, hilft meist nur noch wegwerfen und von vorne beginnen. In den meisten Fällen ist zu süß geratenes Essen leider nicht mehr zu retten. Anders sieht es bei Salatsaucen aus, die ganz leicht mit Cayennepfeffer oder Zitronensaft abgemildert werden können.

Ist der Nachtisch oder Kuchenteig zu süß geraten, lässt sich dieses Problem am ehesten beheben, indem einfach die Gesamtmenge erhöht wird. Auch mit Sahne oder Joghurt lassen sich zuckersüße Desserts strecken und abmildern. Eine weitere Lösung, mit der sich die Süße neutralisieren lässt: Das Dessert mit saurem Obst wie Rhabarber oder Johannisbeeren servieren. Manchmal ist auch die Zugabe von Zitronensaft oder trockenem Wein eine Option.