



Cucina Club

3922 Stalden



Menue11

Kaninchensuppe

Salat mit gebratenen Pilzen

Rehpfeffer mit Wildbeilagen

Maroniknödel auf Schokoladensauce

Kochfehler retten Teil II

Zu scharf

Wenn zu tief in die scharfe Gewürzkiste gegriffen wurde, können Joghurt, Crème fraîche, Sahne oder Milch der Speise das Feuer nehmen. Auch hier hilft das "Strecken", also die Zugabe von ungewürzten Zutaten oder das Abschmecken mit Honig oder Zucker. Weil sich die Chilischärfe, das Capsaicin, an Fett bindet, kann etwa Fleisch auch ganz einfach mit Küchenkrepp entfettet und so entschärft werden.

Wird ein asiatisches Gericht gekocht, hilft es, etwas Orangensaft, Kokosmilch oder pürierte Mango hinzuzufügen - das schmeckt gut und nimmt dem Essen die Schärfe.

Extra-Tipp: Zu pikanten Speisen immer etwas Brot reichen, das das "Nachbrennen" im Mund mildern kann.

Essen verbrannt

Beim Kochen ist Timing alles: Einmal nicht aufgepasst und schon ist das Essen angebrannt und schmeckt bitter.

Ist das Malheur beim Braten passiert, kann man die dunklen Stellen abschneiden und die Schnittfläche nachbraten. Oder Sie schneiden gleich das Fleischstück in Scheiben und richten es mit der Sauce an.

Ist Gemüse oder Reis angebrannt, sofort die "guten" Teile umfüllen. Um dem Gemüse den verbrannten Geschmack zu nehmen, ein Stück Brot oder eine geschälte Zwiebel dazu legen und nach dem Fertigwaren einfach wieder entfernen. Bei Reis hilft es, ihn kurz mit Weißwein aufzukochen - der neutralisiert.