

Küche und Kochen

- Bohnenkaffee wird im Geschmack aromatischer**, wenn man eine Prise Salz beifügt.
- Wenn Schlagsahne nicht steif wird**, fügt man etwas aufgelöstes Eis hinzu.
- Wenn Kuchen fest in der Form sitzt**, die Form mit einem nassen Tuch abkühlen.
- Beim Braten**, verhindert die Beigabe von Salz das umherspritzen des Fettes.
- Reis platzt beim Kochen nicht auf**, wiederholt kalte Milch dazu gießen.
- Zwiebel schneiden ohne Tränen**, beim Schneiden einen Schluck Wein im Mund behalten.
- Lebkuchen bleiben weich**, in die Dose einen Apfel- bzw. Orangenscheibe dazulegen.
- Kartoffel wird schneller gar**, Nagel durch die Kartoffel in Alufolie. Das Metall leitet Wärme.
- Pfannenkuchen**, ein Schuss Bier in den Teig ergibt einen lockeren Pfannenkuchen.
- Brot hält man frisch**, in Steintopf legen und mit einem angefeuchteten Tuch zudecken.
- Braten von Fisch**, Geschmacksverbesserung durch Zitronensafttropfen im Bratfett.
- Bratwürste platzen verhindern**, durch voriges wenden in kalter Milch.
- Fleisch frisch halten**, einige Sekunden in kochendes Wasser legen.
- Leber und Nieren**, nach dem gar werden salzen, da diese sonst hart werden.
- Wurst und Fleisch frisch halten**, fest in Papier schlagen und in die Ofenröhre legen.
- Kruste durch Bier**, Schweinebraten bekommt eine Kruste wenn man es mit Bier übergießt.
- Schimmel an Schinken und Wurst verhindern**, einstreichen mit einem Salzbrei.
- Die Fleischbrühe bleibt klar**, eine saubere Eierschale mitkochen.
- Gekochte Kartoffel schälen**, nach dem Kochen diese kalt abschrecken.
- Braten mit Cognac**, wenn Braten schnell gar werden soll, ein Esslöffel Weinbrand dazugeben.
- Saftiges Fleisch**, vor dem Braten kurze Zeit in heißes Wasser legen.
- Koteletts saftiger**, durch Essig ziehen, salzen- pfeffern in Mehl- Ei- Semmelbrösel wälzen.
- Rohes Fleisch bleibt frisch**, Farnkraut dazwischen legen.
- Petersilie** nur mit warmem Wasser waschen, sonst verlieren sich Saft und Aromen.
- Ei mit Öl**, der Panade Ei einige Tropfen Öl zusetzen, die Panade haftet besser.
- Käse auffrischen**, trockener Käse legt man einige Tage in dicke saure Milch.
- Endiviensalat**, verliert den bitteren Geschmack, wenn man diesen kurz in warmes Wasser legt.
- Milch anbrennen verhindert man**, Kochtopf mit kaltem Wasser ausspülen, Deckelchen einlegen.
- Kartoffel**, in heißem Wasser ansetzen, dadurch bleibt der Geschmack besser.
- Eier zerspringen nicht**, wenn dem Kochwasser etwas Essig zugesetzt wird.
- Abgesetzte Ränder**, von Tee- Kaffeetassen sowie Kannen mit wenig Salz abreiben.
- Salz wird feucht**, einige Reiskörner in den Salzbehälter mischen.
- Gläser sollen glasklar werden**, mit verdünnter Salzsäure reinigen.
- Angebrochene Flaschen aufbewahren**, auf den Kopf stellen. Die Kohlensäure bleibt drinnen.
- Ist ein Gericht angebrannt**, kocht man den Topf mit starker Salzlösung aus.
- Obst aufbewahren**, Äpfel- Birnen auf Holzregal mit den Stielen nach oben mit Abstand ablegen.
- Angebrochen Konserven**, nicht in der Büchse aufbewahren, sonst verdirbt der Inhalt.
- Fliegen in der Küche**, Vase mit Tomatenblättern vor dem Fenster stellen.
- Essig ersetzt Ei**, ein Esslöffel Essig ersetzt ein Ei, sollte keines gerade vorhanden sein.
- Zwiebel schält man ohne Tränen**, wenn dies unter Wasser geschält wird.
- Rotkohlgemüse**, kann man gut sämig kochen, indem man einen Esslöffel Reis hinzu gibt.
- Gemüse behält sein Aroma**, wenn man es kurz vor dem Kochen wäscht.
- Salate schmecken besser**, wenn man sie mit zerlassener Butter statt mit Öl anmacht.
- Kartoffel die süß geworden sind**, drei Tage in warmen Raum stellen.
- Speiseöl wird nicht ranzig**, wenn es dunkel aufbewahrt wird.
- Speisen brennen nicht an**, wenn in den Topf eine Kindermurmelt (Kugel) gelegt wird.
- Zähes Fleisch**, kocht man schnell weich wenn man nach dem abschäumen Weingeist zusetzt.
- Bratenfleisch**, kurz vor dem Einlegen ins heiße Fett mit Salz einreiben, damit der Saft bleibt.
- Zarte Bratenkruste bekommt man**, mit Honig einpinseln und nochmals garen lassen.
- Beim Eiweißschlagen**, gibt ein kleiner Zusatz Salz schönen Schnee.
- Kuchen und Gebäck frischhalten**, in eine Blechbüchse einen Apfel dazu geben.
- Fleisch einige Tage frisch halten**, einige Sekunden in kochendes Wasser legen.
- Apfelschälen einfach gemacht, kurz** in kochendes Wasser tauchen.