

Küchentricks, die alle kennen müssen

Schluss mit Tränen beim Zwiebelschneiden, blutenden Fingern beim Gemüserüsten und schlecht riechenden Brättli. Diese Tipps und Hilfsmittel erleichtern dir den Kochalltag.

Texte: Naomi Hirzel

1 Eierschneider für Champignons

Ein Eierschneider ist neben Eiern auch für Champignons geeignet. Dazu die Champignons mit Stiel nach oben in den Eierschneider füllen. Diesen schliessen, später die Pilzscheiben herausnehmen. Erstaunlich, dass du zuvor nie auf diese Idee gekommen bist.

2 Zitrone fürs Holzschneidebrett

So gehts: Spüle das Holzbrett unter warmem Wasser ab. Bestreue es mit grobkörnigem Salz und träufle etwas Zitronensaft darüber. Mit der ausgepressten Zitronenhälfte darüberreiben. Lass das Gemisch ein paar Minuten einwirken und spüle es mit Wasser ab.

3 Kalender für scharfe Klingen

Wenn du dein Küchenmesser täglich benutzt, solltest du es monatlich einmal schärfen. Mit einem Messerschärfer gehts ganz einfach: Einige Male mit festem Druck durchziehen – und schon ist deine Klinge wieder scharf.

4 Parmesanrinden für mehr Umami

Im Tiefkühler kannst du allerlei Reste aufbewahren, die zum richtigen Zeitpunkt Gerichte raffiniert verfeinern können. Friere zum Beispiel Parmesanrinden ein. Diese verleihen Suppen und Eintöpfen einen Umami-Geschmack. Einfach mitkochen und vor dem Servieren aus dem Gericht heben.

5 Wasser gegen Zwiebeltränen

Es lohnt sich, vor dem Zwiebelschneiden alle Schneidebretter und Messer mit Wasser anzufeuchten. Das Wasser wirkt wie ein Schutzfilm und hemmt die Ausbreitung der beissenden Gase. Wer empfindliche Augen hat und sie deshalb trotzdem tränen, sollte es mit einem Häcksler versuchen.



Weitere Küchentricks im Video auf www.migromag.ch/kitchen-hacks

Migros-Helfer



Migros Kitchen & Co.
Schneidebrett
1 Stück
Fr. 14.95



Migros Kitchen & Co.
Mörser & Stößel
1 Stück
Fr. 9.95



moHA! K & C
Universalhåxler
Speedy max, 1 Stück
Fr. 29.95



Migros Kitchen & Co.
Pfeffer-/Salzmühle
1 Stück
Fr. 24.95



Migros Kitchen & Co.
Gemüsehobel
1 Stück
Fr. 19.95

6 Mörser für Crushed Ice

Du hast Crushed Ice bisher stets eingekauft? Dabei hast du wohl ein Tool zu Hause, mit dem du es ganz einfach selbst herstellen kannst: den Mörser. Darin zerstampst du so viele Eiswürfel, wie du für die Drinks brauchst. Übrigens: Mörser aus Marmor oder Holz nie mit Spülmittel reinigen, da sich in den Ritzen Partikel ablagern. Leichter gehts mit jenen aus Edelstahl: Die glatte Oberfläche lässt sich besonders gut reinigen und nimmt zudem keine Gerüche an.

7 Gemüsehobel gegen blutende Finger

Hast du dir beim (Zu-)Schneiden auch schon in den Finger geschnitten? Mit dem Gemüsehobel sparst du Zeit und Pfästerli, denn dieser bringt Gemüse wie Gurken oder Radieschen bequem in hauchdünne Scheiben. Und mit vier Einstellungen bietet er zahlreiche Hobelvarianten.

8 Raffel für weiche Butter

Du benötigst laut Rezept weiche Butter, aber hast vergessen, sie rechtzeitig aus dem Kühlschrank zu nehmen? Kein Problem! Rasple die kalte Butter direkt ins Gefäss, das du dann zum Kochen verwendest. Dadurch erreicht die Butter schneller Raumtemperatur und ist leichter weiterzuverarbeiten.

9 Backpulver gegen angebrannte Töpfe

Streue ein Briefchen Backpulver auf den Boden des angebrannten Topfs, schütte einen Fingerbreit Wasser darüber und erhitze die Masse kurz. Nach dem Abkühlen lässt sich eingebrauntes Material leichter lösen – einfach wie gewohnt schrubben.