



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Wertvolle Koch- und Küchentipps

Von Mechthild Winterhalter

Tupfen Sie das naturbelassene rohe Fleisch mit einem Küchenkrepp oder einem Tuch trocken, damit es nicht so viel Wasser zieht und sich gut anbraten lässt.

Würzen oder marinieren Sie Ihren Braten nach Möglichkeit bereits einen Tag vor der Zubereitung und reiben Sie das Fleisch gut mit Öl ein. So tritt der Fleischsaft nicht aus und der Braten bleibt schön saftig.

Das Fleisch sollte stets Raumtemperatur haben, bevor es in die Pfanne kommt. Andernfalls kühlt das Fett zu schnell ab, Wasser tritt aus und das Fleisch lässt sich nicht mehr ganz so schön anbraten.

Gönnen Sie sich eine richtig gute Pfanne; sie schafft eine wichtige Grundlage dafür, dass sich kein Bratengut absetzt und Ihnen das Fleisch sicher gelingt.

Verwenden Sie zum Ablöschen kein Wasser, sondern besser Fleischbrühe, Fleischbrühwürfel oder Gemüsebrühe. So gewinnt die Soße an Geschmack und kann ein schönes Aroma entfalten. Rotwein verfeinert und intensiviert den Geschmack und die Farbe zusätzlich.

Setzen Sie einfach mal einen großen Topf Fleischbrühe auf Vorrat auf; Sie können dazu preisgünstige Suppenknochen verwenden. Die Brühe ist gut in kleinen Portionen einzufrieren und Sie haben bei Bedarf jederzeit eine gute Basis für Soßen zur Hand. So können Sie auf künstliche Geschmacksverstärker oder andere Fertigprodukte verzichten.

Gerät die Soße zu hell oder sieht optisch nicht ansprechend aus, hilft Zucker-Coleur. Es ist neutral im Geschmack und nur in ganz kleinen Mengen zu verwenden, da die Farbe sehr kräftig herauskommt. Sollten Sie dieses Produkt in Ihrem Markt nicht finden, bin ich gerne behilflich.

Vielleicht haben Sie schon alles gewusst, wenn nicht, hat es mich gefreut, Ihnen den einen oder anderen Tipp weitergegeben zu haben.

Herzlichst, Ihre

Mechthild Winterhalter