

Küchentricks unserer Leser mit Kaffeesahne und Zitronenschale

Neben den Rezepten für das Back- und das Kochbuch haben unsere Leser auch ihre kleinen Geheimnisse verraten.



Mit einem Erinnerungsfoto endete jüngst das Kaffeekränzchen zur Buch-Präsentation im Erfurter Café von Stephan Lobenstein (rechts hinten). **Foto: Alexander Volkmann**

Erfurt. Birnensuppe und Hasenpfeffer, Förster-Torte und Handvollkuchen - mehr als 350 Back- und über 400 Kochrezepte haben unsere Leser für die beiden neuen Rezeptsammlungen verraten.



Erhältlich sind unser neues Koch- und das neue Backbuch - gezeigt von Veronika Hausbrandt aus Erfurt - in allen Pressehäusern unserer Zeitung sowie unter 0361 / 2 27 54 41. **Foto: Alexander Volkmann**

Die beiden Bände unserer Thüringen-Bibliothek sind vor wenigen Tagen - rechtzeitig zur Weihnachts-Bäckerei und den Festtagen - erschienen und in den Pressehäusern unserer Zeitung erhältlich. Doch nicht nur Rezepte werden bei unseren Lesern von Generation zu Generation weitergegeben, sondern auch simple, aber überaus wirkungsvolle Küchentricks.

Elfriede Gettkandt aus Altengottern etwa mischt beim Panieren der Schnitzel einen halben Teelöffel Senf unter das verrührte Ei, das gibt einen kräftigen, pikanten Geschmack und hält die Panade besser am Fleisch, sagt sie. Wenn sie einen Hefeteig bereitet, achtet sie darauf, dass alle Zutaten zimmerwarm sind, dann gelingt der Teig besser.

Christa Haase aus Menteroda schneidet angebranntes Fleisch großzügig ab und gart es mit etwas Natron in einem frischen Topf weiter, das nimmt den scharfen Geschmack. Angebackene Hülsenfrüchte schmeckt sie in einem neuen Topf mit Zucker, Gewürzen und Kondensmilch ab, das neutralisiert den strengen Geschmack. Angebrannte Kartoffeln dünstet sie in Butter weiter. Die Kruste eines versengten Kuchens schabt sie mit einer Küchenreibe ab und überzieht dann das Gebäck mit Schokoglasur. Damit diese schön glatt wird, stellt sie den Kuchen dann nochmal kurz in den noch warmen Backofen. Damit Gläser schön glänzen, legt sie Zitronenschalen ins Abwaschwasser.

Gabriele Koch aus Heringen legt Rosinen, Mandeln, Orangeat und Zitronat vor dem Stollenbacken drei, vier Tage in weißem Rum ein und begießt den noch warmen Laib mit flüssiger Butter - "so viel der Stollen trinken kann". Zum Beizen von Wild schwört sie für einen kräftigen Geschmack auf lauwarmen Rotwein.

Helga Bornemann aus Ilfeld bindet Soßen ohne Mehl, nur mit Gemüse- oder Kartoffelpüree oder einer geriebenen Kartoffel. Die abgezapften Blättchen frischer Petersilie friert sie ein und gibt sie später gefroren zum Kochen hinzu, so bleiben sie grün und saftig, die Stengel friert sie extra ein und gibt sie zum Suppengemüse hinzu. Nüsse und Mandeln röstet sie vor dem Backen ohne Fett an, dadurch bekommen sie ein intensiveres Aroma.

Sabine Hartleb aus Büßleben setzt ihren Hefeteig ohne Zucker an und legt die Teigkugel "zum Gehen" in eine Schüssel mit lauwarmem Wasser, der Teig sollte gut mit Wasser bedeckt sein. Wenn die Kugel aufgestiegen ist, kann der Teig nach Lust und Laune weiterverarbeitet werden. Dann gibt sie den Zucker und noch etwas Mehl hinzu. Der wässrige Teig (dafür das Mehl) würde sich zwar beim Kneten anfangs seltsam anfühlen, räumt sie ein, aber dafür würde er immer gut gelingen.

Juvita Sappelt aus dem Eichsfeld mischt anstelle von Zitronensaft eine Prise Salz unter das Eiweiß, dann wird es schnell steif. Marmorkuchen wird schön locker, wenn man die erste Hälfte des Mehls ohne, die zweite mit Backpulver verrührt. Plätzchen lassen sich leichter ausstechen, wenn man bei weichem Teig die Ausstechform zuvor in Mehl und bei festem Teig in lauwarmes Wasser taucht. Für einen schönen Zuckerguss den Puderzucker mit Milch statt mit Wasser anrühren, dann wird er schön weiß. Zuckerguss erhält einen feinen Geschmack, wenn man Zitronensaft und Vanillezucker unterrührt.

Ingo Glase / 15.12.2012 / TA