



Leseprobe

Tasty Kochschule

Alle Basics plus 75 genial einfache Rezepte

Bestellen Sie mit einem Klick für 20,00 €



Seiten: 192

Erscheinungstermin: 08. März 2022

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

hin schon sechs verschiedene Chilisaucen im Kühlschrank stehen.)

Honig Honig kann ziemlich teuer sein, die Investition lohnt sich aber. Kauf am besten einen guten aus deiner Region.

Trockenvorräte

Nudeln Auch einige Packungen mit verschiedenen Nudelsorten gehören unbedingt in den Vorratsschrank. Nudelgerichte sind preiswerte und leicht zuzubereitende Mahlzeiten unter der Woche, außerdem lassen sich für ihre Saucen hervorragend das überzählige Gemüse und Fleisch im Kühlschrank verarbeiten.

Reis Für ihn gilt Ähnliches wie für die Nudeln: Er macht satt und ist nicht teuer. Wir empfehlen, immer einen kleinen Vorrat an Naturreis und Basmatireis im Haus zu haben.

Sardellen Du magst keine Sardellen? Sei erwachsen und gib ihnen noch eine Chance! Gehackt im Dressing oder in Öl angeschwitzt verleihen sie fast jedem Gericht eine herrlich salzige, würzige Note. Sie gehören zu unseren Lieblings-Geheimwaffen im Kühlschrank.

Paniermehl Es eignet sich perfekt zum Binden und – der Name deutet es an – zum Panieren. Es macht sich auch toll als Topping. Kauf ungewürztes Paniermehl und verfeinere es bei Bedarf selbst mit Kräutern und Gewürzen.

Mehl Das Standardmehl ist Weizenmehl Type 405 (die Zahl gibt den Mineralstoffgehalt an). Mehl sollte grundsätzlich so trocken wie möglich gelagert werden. Vollkorn- und Nussmehl besitzen einen hohen Anteil natürlicher Öle und werden bei Zimmertemperatur schnell ranzig. Für diese Mehlsorten ist eine möglichst geringe Lagerungszeit von Vorteil.

Natron & Backpulver Beide sind Backtriebmittel, funktionieren aber unterschiedlich. Natron reagiert auf Säure, das Aufgehen beginnt

also sofort. Backpulver reagiert auf Säure und Wärme, weshalb der Teig erst im Ofen richtig aufgeht. Man kann das eine nicht unbedingt durch das andere ersetzen, gemeinsam kommen Natron und Backpulver in Rezepten jedoch häufiger vor.

Zucker Er ist das Standardsüßungsmittel. Ist von Zucker die Rede, ist der weiße Haushaltszucker gemeint.

Brauner Zucker Bei ihm handelt es sich um weißen Zucker gemischt mit Melasse. Es gibt hellen und dunklen braunen Zucker; Ersterer hat einen etwas feineren Geschmack, er taucht in Rezepten deshalb häufiger auf. Brauner Zucker ist übrigens nicht zu verwechseln mit Rohrzucker, der ausschließlich aus Zuckerrohr hergestellt wird.

Puderzucker Er verleiht Frühstück und Nachtisch den letzten Schliff und ist unerlässlich für Glasuren und Zuckerguss.

Gewürze

Salz Das im Handel erhältliche Speisesalz ist entweder Meer- oder Steinsalz, das sich durch seine Körnigkeit gut dosieren lässt. Fleur de Sel, das aus größeren, feuchten Kristallflocken besteht, hat eine zart-knusprige Konsistenz. Das naturbelassene Salz verleiht Desserts, Fleisch und Gemüse das gewisse Extra, wenn man es direkt vor dem Anrichten aufstreut.

Pfeffer Leg dir unbedingt eine Pfeffermühle und ganze Pfefferkörner zu, denn nichts geht über frisch gemahlene Pfeffer, sei er nun schwarz oder weiß. Außerdem kannst du mit einer Pfeffermühle den Mahlgrad von fein bis grob selbst bestimmen.

Getrocknete Kräuter und Gewürze Getrocknete Kräuter haben in der Regel einen intensiveren Geschmack als frische; sei also vorsich-

