

CHECKLISTE

RETTUNG FÜRS WEIHNACHTSMENÜ

Zu viel Salz

Erste Hilfe: Überschüssiges Salz – wenn möglich – schnell von der Oberfläche entfernen.

Zucker, Honig: Zu Gemüse etwas Zucker oder Honig hinzufügen. Braten mit Honig bestreichen, im Ofen weitergaren und im Auge behalten, damit er nicht zu dunkel wird.

Reis: Bindet Salz z.B. in Suppen und Eintöpfen. Ein bis zwei Esslöffel Reis (in Gewürzkugel oder Leinensäckchen) zugeben, 15 Minuten mitgaren und vor dem Servieren entfernen.

Kartoffel: Bei Cremesuppen geriebene rohe Kartoffel hinzufügen.

Milch, Sahne, Schmand: Soßen und Suppen mit Milch, Sahne oder Schmand neutralisieren.

Backpflaumen: Neutralisieren das Salz. Einfach ein bis drei Pflaumen für 15 Minuten mitkochen, anschließend entfernen.

Wein, Traubensaft: Dunkle Soßen mit Wein oder rotem Traubensaft verlängern.

Zu scharf

Erste Hilfe: Fett von der Oberfläche abschöpfen. Hier lagern sich die Scharfmacher an.

Honig, Zucker: Mit einem Teelöffel Honig oder etwas Zucker die Schärfe mildern.

Milch, Sahne, Joghurt, Crème fraîche, Wein, Brühe: Binden die Schärfe bzw. strecken das Gericht.

Orangensaft, Kokosmilch, pürierte Mango: Insbesondere bei asiatischen Gerichten zugeben.

Zu viel Knoblauch

Erste Hilfe: Milch oder Sahne, Petersilie, Anis, Rosmarin oder Thymian mildern den Geschmack ab.

Zu süß

Erste Hilfe: Mit Salz oder einem Löffel Apfelessig gegensteuern.

Zitronen-, Orangensaft: Säure nimmt z.B. Salatsoßen die Süße.

Joghurt, Sahne: Nachtisch ggf. damit strecken.

Angebrannt

Erste Hilfe: Nicht weiterrühren (z.B. Gemüse, Reis) und nicht verbranntes Essen in einen neuen Topf füllen. Bei einem Braten Verbranntes abschneiden und das Fleisch ggf. nachbraten.

Würze: Leichten Brandgeschmack durch Nachwürzen überdecken.

Brot, Zwiebel: Nehmen Gemüse den verbrannten Geschmack. Brot oder Toast einfach auf das Gemüse legen, Zwiebel untermischen und nach dem Garen entfernen.

Wein: Reis noch mal mit Wein aufkochen, das neutralisiert.

Verkocht

Erste Hilfe: Nudeln oder Kartoffeln schnell abgießen, Gemüse mit kaltem Wasser abkühlen.

Anbraten: Nudeln und Kartoffeln mit Butter knusprig anbraten.

Pürieren: Kartoffeln zu Püree verarbeiten. Matschiges Gemüse pürieren und eine Gemüsesoße daraus machen.

Überbacken: Gemüse oder Nudeln in eine Auflaufform geben, Käse oder Soße darüber und im Ofen überbacken.

CHECKLISTE

RETTUNG FÜRS WEIHNACHTSMENÜ

Braten zu zäh

Erste Hilfe: Braten in Scheiben schneiden, in Soße legen und bei schwacher Hitze kurz im Ofen ziehen lassen.

Kristallisierter Honig

Wasserbad: Honig in ein Wasserbad (max. 35 Grad) stellen und langsam erwärmen.

Mikrowelle: Schwache Stufe verwenden und ein bis zwei Minuten erwärmen.

Soße ist zu dünn

Erste Hilfe: Soße weiter reduzieren lassen.

Butter: Kalte Butterstücke hinzufügen, um die Soße einzudicken.

Mehl: Vorab mit Wasser anrühren und unter die Soße rühren.

Kartoffelbrei: Alternative zum Binden, gibt der Soße einen noch intensiveren Geschmack.

Kuchen ist zu dunkel

Erste Hilfe: Ruhe bewahren und den Kuchen abkühlen lassen.

Abkratzen: Bei einem Kuchen die verbrannte Schicht mit einem Messer entfernen, bei kleinerem Gebäck mit einer Reibe.

Kaschieren: Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben oder einer möglichst dunklen Glasur umhüllen.

Sahne wird nicht fest

Temperatur: Nur kalte Sahne verarbeiten, auch Quirl und Schüssel kalt stellen.

Darauf achten, dass die Umgebung beim Schlagen nicht zu warm ist.

Reinigung: Mixer und Schüssel vor dem Rühren gründlich spülen, damit sie fettfrei sind.

Technik: Mit lockeren Kreisbewegungen Luft unter die Sahne heben, auf niedrigerer Stufe beginnen und langsam hochschalten.

Zucker: Esslöffel Zucker oder Päckchen Vanillezucker zugeben.

Zitrone, Salz: Ein, zwei Spritzer Zitrone oder eine Prise Salz können helfen.

Eischnee wird nicht fest

Erste Hilfe: Länger schlagen und eine Prise Salz zufügen.

Technik: Sauberes, fettfreies und möglichst hohes Gefäß zum Aufschlagen benutzen. Eier sauber trennen.

Zitrone: Auch ein, zwei Spritzer Zitrone können helfen.