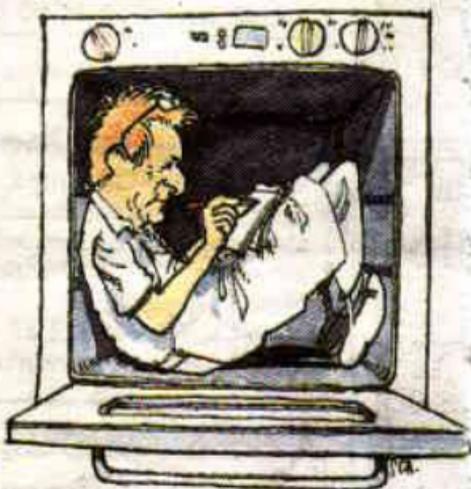


Von Heidi Gut

## MOUSSE-RETTUNG

*Ich habe Ihre Limonenmousse ausprobiert.*

*Sie schmeckte wie erwartet sehr frisch, doch im Rezept steht, dass man sie wie Schlagrahm aufschlagen soll. Also habe ich nochmals kräftig geschlagen, und nun ist es passiert: Die ganze schöne Mousse ist buttrig geworden, und der Saft ist ausgeschieden. Wie schade! Gibt es eine Möglichkeit, die Limonenmousse noch zu retten?*



Das kann passieren, wenn man die Mousse zu lange schlägt – und vor allem aber, wenn sie zu wenig kalt ist. Sie können sie retten, indem Sie sie vorsichtig ganz leicht erwärmen und dann mit dem Handmixer verrühren, bis sie erneut bindet. Dann nehmen Sie nochmals etwas eiskalten, flüssigen Rahm und giessen unter ständigem Rühren die «flüssige Mousse» dazu. Sie wird wieder binden und luftig werden.

Von Bruno Kuhn

## BRATPFANNE 1 – GUSS

*In der Mailbox schreiben Sie, dass sich Gusspfannen zum Braten am besten eignen. Eine neue müsse man allerdings mit Öl sorgfältig einbrennen. Wie geht das?*

Das ist eine ziemlich unangenehme Angelegenheit: Sie geben relativ viel Öl in die Pfanne und erhitzen bis zum Rauchpunkt: Bei dieser Temperatur brennt sich das Öl in die Pfanne ein und bildet eine glatte Schicht. Jetzt noch mit einem Lappen ausreiben – und fertig. Die Pfanne dürfen Sie danach nicht mehr mit Seife putzen, sondern nur noch mit Wasser, aber dann gleitet sie wie mit einem Teflonbelag. Viel Glück!

Von Edith Brodbeck

## BRATPFANNE 2 – CHROMSTAHL

*Ich habe gerade die Klage von Johanna Baumgartner über ihre Chromstahlbratpfanne gelesen. Auch ich habe eine solche Bratpfanne und mache prima Rösti und sogar Spiegeleier darin, ohne dass etwas anklebt! Das geht so: Zuerst die leere Bratpfanne ca. 2–3 Minuten erhitzen, dann Temperatur vermindern und Öl oder Bratfett hineingeben. Etwas warten, bis es heiss ist und dann das Kochgut dazugeben! So klebt garantiert nichts an und Frau Baumgartner wird wieder Freude an ihrer Pfanne haben! Den goldenen Griff allerdings verfluche ich ebenso, da gibts nur eine Möglichkeit: Von Anfang an einen Topflappen um den Griff binden!*

Von Lasse Andersson

## ZITRONENRASPELN

*Kürzlich drückte jemand in der Mailbox seinen Ärger darüber aus, wie schwierig es sei, die Schale einer nicht mehr ganz so frischen Zitrone abzuraspeln. Eine tiefgekühlte Zitrone lässt sich mit jedem noch so schlechten Raspelwerkzeug wunderbar und ganz fein raspeln. Ausserdem hat die Lagerung im Tiefkühler einen weiteren Vorteil: Man hat immer Zitrone im Haus.*

**Auf Ihre Fragen freut sich:**

Peter Brunner, Redaktion «züritipp», Postfach, 8021 Zürich

Oder: peter.brunner@kaisers-reblaube.ch