

BRUNNERS M@ILBOX

WERBUNG

Antworten von Peter Brunner aus dem «züritipp» Nr.19

VON A.WENGER: EIGELB

Mit Befremden habe ich in einer Publikation des Vereins gegen Tierfabriken im Januar 2009 gelesen, dass sogenannte Freiland- und Bio-Eier, die bei Grossverteilern und in Reformhäusern verkauft werden, oft aus Massentierhaltung stammen. Meine Frage: Ist ein sehr gelbes Eigelb ein Kriterium für ein Freiland-Ei?

Leider nein - die Farbe des Eigelbs hängt vor allem vom Futter ab. Wird beispielsweise Carotin zugesetzt, wird das Eigelb dunkelgelb.

VON K. ZOLLINGER: MOUSSAKA

Schon oft habe ich in Zypern oder Griechenland in ganz einfachen Lokalen herrliche Moussaka gegessen. Frage: Wie wird die luftige, circa 2 cm dicke und stichfeste Béchamelhaube gemacht? Es ist weder Crème noch Pappe - kurz, einfach herrlich.

Natürlich gibt es für die Moussaka verschiedenste Rezepte. Die Sauce ist traditionellerweise eine Béchamel mit Eiern, zum Beispiel so: 50 g Butter, 50 g Mehl, 4 dl Milch, 1 Messerspitze gemahlener Muskat, 1 Spritzer Zitronensaft, 2 Eier, geriebener Parmesan. Für die Sauce die Butter schmelzen, Mehl darübersieben und 1 Minute lang zu einer Mehlschwitze rühren. Den Topf vom Herd nehmen, und nach und nach die Milch mit einem Schneebesen einrühren. Dann die Mischung nochmals 2 Minuten lang unter ständigem Rühren aufkochen, bis sie etwas andickt. Mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Parmesan würzen. Ein wenig abkühlen lassen, und die zwei Eier unter die Masse quirlen. Die Sauce über die verschiedenen Auberginen-, Fleisch- und Kartoffelschichten giessen und mit Parmesan bestreuen. Den Auflauf nun im vorgeheizten Backofen 45 Minuten lang backen, bis sich eine knusprige, goldgelbe Kruste bildet. Die Masse wird luftiger, wenn man zuerst das Eiweiss vom Eigelb trennt, zu Schnee schlägt und ganzam Schluss darunterzieht.

VON FRITZ BEGLINGER: PERFUME RICE

Gemäss Angaben auf der Verpackung des «Perfume Rice» von Coop muss man diesen Reis mit kaltem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Was ist der Grund dafür?

Ich kenne diesen Reis nicht, vermute jedoch, dass man die Stärke abspülen muss, damit er nicht klebt. Vielleicht helfen uns die «züritipp»-Leserinnen wieder einmal weiter. [ZT 06.05.2009]

