



Leserinnen und Leser fragen, LE MENU antwortet

Saucen binden

Was hilft, wenn eine Sauce zu dünn geraten ist?

F. B. AUS N.

Es gibt drei Möglichkeiten, zu dünn geratene Saucen zu binden:

■ **Mit Stärke:** Wenig Maisstärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und zur Sauce geben. Pro 2,5 dl Sauce benötigt man 1 TL Maisstärke.



■ **Mit Butter:** Kalte Butter in kleinen Stücken nach und nach in die heisse Sauce rühren. Anschliessend nicht mehr kochen.

Pro 2,5 dl Sauce benötigt man 2 EL Butter.

■ **Mit Mehl und Butter:** Gleich viel Weissmehl und weiche Butter miteinander verkneten, stückchenweise in die kochende Sauce geben. Pro 2,5 dl Sauce benötigt man 1 TL Mehl und 1 TL Butter.

Eier natürlich färben

Kann ich Eier auf natürliche Art färben?

L. B. AUS Z.

Je nach gewünschter Farbe kann man andere Pflanzenteile zum Färben verwenden:

■ Für ein warmes Braun nimmt man Zwiebelhäute, Kaffeesatz oder Schwarztee.

■ Ein saftiges Grün erhält man mit Efeu, Brennnesselblättern oder Spinat.

■ Leuchtend Gelb werden die Eier mit Safran und Kümmel.

■ Rot, Blau oder Violett erreicht man mit Rot- und Blauholz, entweder einzeln oder gemischt (für Violett).

Vorgehen: Die Pflanzenteile mit Wasser aufkochen, etwas Essig begeben. Gekoch-

te Eier in den warmen Sud legen. Je länger die Eier in der Flüssigkeit bleiben, desto intensiver wird die Farbe.

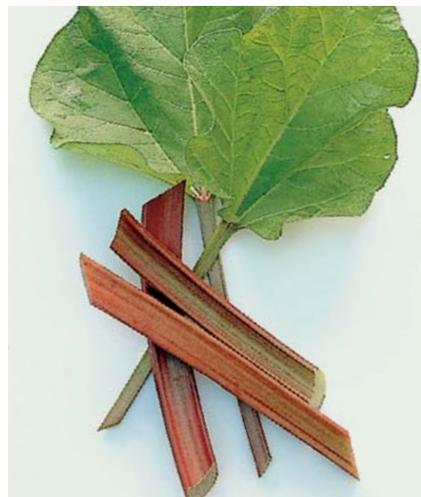


Rhabarber tiefkühlen

Muss Rhabarber vor dem Tiefkühlen blanchiert werden? Wie lange ist er tiefgekühlt haltbar?

K. M. AUS B.

Nein, Rhabarber bildet eine Ausnahme, er muss vor dem Tiefkühlen nicht blanchiert werden. Einfach den Rhabarber schälen, in Würfel schneiden, in Tiefkühlbeutel abfüllen und mit Gewicht und Datum beschriften. Kleinere Portionen machen das spätere Dosieren einfacher. Tiefgekühlt kann man Rhabarber bis 12 Monate aufbewahren. Tiefgekühlt weiterverwenden.



Schneller Rhabarberkuchen

Ich suche ein Rezept für einen Rhabarberkuchen, der einfach und schnell zuzubereiten ist.

P. M. AUS T.

Für ein Kuchenblech von 28 bis 30 cm Ø braucht es folgende Zutaten:

1 rund ausgewallter Mürbeteig, ca. 320 g
500 g Rhabarber, gerüstet, gewürfelt
Guss:

5 EL gemahlene Mandeln
½ Zitrone, abgeriebene Schale
1 dl Rahm
3 EL Milch
3 Eier

100 g Zucker oder Erdbeerkonfitüre
Zubereitung: Teig samt Backpapier ins Blech legen, mit einer Gabel einstechen. Rhabarber auf dem Teigboden verteilen. Für den Guss alle Zutaten mit dem Schwingbesen verrühren, darübergiessen. Kuchen in der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 30–40 Minuten backen, mit 1 EL Zucker bestreuen, lauwarm oder ausgekühlt servieren.



Haben auch Sie Fragen?

Schicken Sie Ihre Fragen rund ums Kochen an:

Schweizer Milchproduzenten SMP

Redaktion LE MENU

Weststrasse 10

3000 Bern 6

oder per E-Mail an

redaktion@lemenu.ch