



Leserinnen und Leser fragen, LE MENU antwortet

Spaghettisauce als Geschenk

Ich möchte Spaghettisaucen in Gläser abfüllen und verschenken. Wie mache ich das und wie lange sind sie haltbar?
S.S. AUS Z.

Es ist möglich, Spaghettisaucen in Gläser abzufüllen. Die Haltbarkeit beträgt ca. 6 Monate. Wichtig beim Abfüllen ist, dass die Gläser heiss sind (vor dem Abfüllen in siedend heisses Wasser einlegen) und die Sauce siedend heiss in die Gläser bis knapp unter den Rand eingefüllt wird. Anschliessend für kurze Zeit auf den Kopf stellen. So werden die restlichen Keime im Glasdeckel abgetötet.

Halbrahm einfrieren

Kann ich Halbrahm tiefgefrieren? Kann man diesen nach dem Auftauen wieder für alles gebrauchen oder gibt es Einschränkungen?
K. S. AUS M.

Sie können Rahm tiefgefrieren. Er lässt sich aber nachher nicht mehr steif schlagen. Der Rahm kann nach dem Auftauen zum Kochen verwendet werden. Zum Beispiel für Saucen, Suppen oder einen Gratin.



Spinat blanchieren

Warum wird Spinat blanchiert?
S.H. AUS B.



Wird Spinat blanchiert, fällt er in sich zusammen, wird weicher und kann besser verarbeitet werden. Zusätzlich verliert er durch den Blanchiervorgang etwas von seiner herben Art, weil ein Teil der Oxalsäure ins Wasser abgegeben wird.

Znüniriegel selbst machen

Ich möchte für meine Kinder selbst Znüniriegel herstellen. Können Sie mir ein Rezept empfehlen?
A.S. AUS R.

Probieren Sie Tutti-Frutti-Stängel aus:

Für 20 Stück

- Butter für das Blech
- 250 g feine Haferflocken
- 150 g flüssiger Honig, z. B. Akazien
- 2 Eier
- 200 g Tutti-Frutti, grob gehackt, evtl. mit getrockneten Preiselbeeren gemischt
- 1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark
- 1 TL Zimt
- wenig Nelkenpulver
- wenig Muskatnuss
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- 1** Alle Zutaten mischen, kurz quellen lassen.
- 2** Die Masse rechteckig ca. 22–28 cm gross, 1 cm dick auf das bebutterte Blech streichen. Mit einer Kelle gut zusammenpressen.
- 3** In der Mitte des auf 160°C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen. Noch heiss in Stängel schneiden.



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