

Der achte Teil der **AZ-Kochreihe**: Werkzeuge, die Kochen und Braten einfacher machen

Praktische Helfer: 28 Küchengeräte, die Sie wirklich brauchen

Messer, Topf und Kochlöffel: Was Sie im Küchenschrank haben sollten und worauf Sie achten müssen

Von Sophie Anfang

Ein guter Koch zu sein ist auch eine Frage des richtigen Werkzeugs. Kleinere und größere Küchenhelfer, die einem das Leben leichter machen sollen, werden einem ständig angepriesen. Aber braucht es wirklich jeden Schnickschnack?

AZ-KOCHSERIE



Harald Schultes von Haralds Kochschule zeigt Ihnen in der achten Folge der AZ-Kochreihe die Küchengeräte und -helfer, die wirklich wichtig sind.

1 Diverse Schüsseln
Ein Set an verschieden großen Schüsseln gehört in jede gut sortierte Küche. Zum Putzen von Salat und Gemüse, Aufbewahren von Lebensmitteln oder fertig Gekochtem wie Suppen. Schüsseln mit ebenem Boden sorgen für Standfestigkeit, ein breiter Rand für Griffigkeit.

2 Seiher
Seiher haben ein oder zwei Aufhänger und ein relativ großes Lochbild, das unmittelbar aus dem Material herausgearbeitet wurde. Damit das Wasser gut abfließt, ist es wichtig, dass die Seitenlochung hoch und gleichmäßig ist. Stellfüße am Boden sind besser als ein angeschweißter Bodenreif: So kann Flüssigkeit ungehindert entweichen.

3 Gemüsereibe
Scharfkantige Zähne sind wichtig, damit man das Gemüse einfach zerteilen kann. Achten Sie auch auf den Griff: Er sollte nicht zu dünn sein und stabil in der Hand liegen.

4 Schneeschlagkessel
Der Kessel hat eine Halbkugelform und einen integrierten Griff. Halten Sie ihn beim Schlagen leicht schräg.

5 Edelstahlpfanne
Edelstahlpfannen dienen zum



Teflon oder Eisenpfanne? Kommt drauf an, was man anbrät.



28 Dinge, die in keiner Küche fehlen sollten. Profikoch Harald Schultes und AZ-Redakteurin Sophie Anfang präsentieren Messer, Töpfe, Pfannen und andere Geräte, die das Kochen schöner machen.

Fotos: Daniel von Loeper

Braten bei nicht zu großer Hitze mit Fett. Sie sind gut bei Kalbfleisch und Gemüse. Eine gute Pfanne muss nicht teuer sein, achten Sie darauf, dass der Boden gleichmäßig beheizt wird, die Pfanne also plan aufliegt.

6 Teflonpfanne
Helles Fleisch wie Schwein und Kalb können darin gut gebraten werden. Die Kruste wird hellbraun.

7 Zitronenpresse
Ermöglicht das Auspressen des Saftes, ohne dass die Bitteröle sich aus der Schale lösen.

8 Eisenpfanne
Gibt eine richtig kräftige und dunkle Kruste. Kann bei hohen Temperaturen verwendet werden. Geben Sie sie nicht in die Spülmaschine, sondern reiben Sie sie aus. Die Pfanne darf eine Patina bekommen.

9 Pfannenwender
Haben ein breit auslaufendes, festes Blatt. Es eignet sich zum Wenden und Zerteilen von Speisen.

10 Spargelschäler
Mit ihnen kann man die Haut von Spargel gleichmäßig abziehen. Ebenfalls gut: Sparschäler. Dieser hat zwei feststehende Klingen, damit ihn sowohl Rechts- als auch Linkshänder verwenden können.

11 Pinsel
Die Naturborsten sollten vorne abgerundet sein. So ist ein sauberes Arbeiten möglich. Eignet sich zum Einfetten und zum Bestreichen von Gebäck.

12 Seihkochlöffel
Haben große Löcher, die das Abfließen von Flüssigkeit erlauben. Spätzle oder Knödel können Sie damit bequem aus dem Kochsud nehmen.

13 Teigschaber
Haben eine feste und eine weichere Blattseite. Das Blattende ist gerade, damit man Teig glatt streichen kann. Der Kopf ist aus Kunststoff, der Griff kann auch Edelstahl oder Holz sein. Spülmaschinenfeste Modelle erleichtern die Reinigung.

14 Allzweckmesser
Kochmesser haben eine mittellange, feste Klinge und eignen sich zum Hacken von Kräutern und Zwiebeln sowie zum Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse. Wichtig bei allen Messern: Sie sollten aus einem Stück Stahl gefertigt sein (Klinge und Griff) und aus einem Stahl, der dauerhaft scharf ist. Messer sollten nicht in die Spülmaschine, sonst werden sie stumpf.

15 Fischmesser
Filetmesser haben eine lange, dünne und hochelastische

Klinge. Dadurch ist es leicht, Fischhaut zu entfernen.

16 Gemüsemesser
Haben eine kurze, feste Klinge. Mit ihnen können Sie Gemüse, Zwiebeln oder Salate putzen und zerkleinern. Ein gutes kostet um die 20 Euro.

17 Fleischmesser
Haben eine lange, gerade und dünn geschliffene Klinge. Größere Messer kosten bei guter Qualität um die 100 Euro.

18 Palette
Muss biegsam sein und sollte so verarbeitet sein, dass sie leicht zu reinigen ist. Verwendung: Glattstreichen von Teig.

19 Soßenlöffel
Ihn brauchen Sie zum Dosieren von Soßen. Er hat einen Ausguss und einen Schüttrand, der Abtropfen verhindert.

20 Kochlöffel
Ohne geht das Kochen kaum. Ein Modell mit elastischer Edelstahlschlaufe ermöglicht gleichmäßiges Verrühren.

21 Messbecher
Kunststoff, Glas, Porzellan oder Edelstahl sind mögliche Materialien. Achten Sie darauf, dass die Messskala gut lesbar ist.

22 Geflügelschere
Erleichtert das Zerteilen von ganzem Hendl.

23 Sieb
Küchensiebe haben ein feinesmaschiges Netz. Besitzt es einen verstärkten Rand, hält das Küchensieb auch stärkeren Druck aus. Mit einem Feinsieb können Sie Soßen passieren oder Brühen und Fonds rückstandslos abgießen.

24 Kochtopf
Kasserollen gibt es in verschiedenen Ausführungen. Eine mittelhohe bis hohe Variante ist als Universalgeschirr ein guter Anfang. Töpfe aus Edelstahl sind universell einsetzbar.

25 Sauteuse
Sind rund und haben einen v-förmig gestellten, halbhohen Rand, mit abgerundetem Übergang vom Boden zur Wand. Gut für feine Soßen auf Butter- oder Eibasis. Auch Gemüse oder kleine Fleischstücke können darin angebraten werden.

26 Pfeffermühle
Sie sollten eine Mühle wählen, bei der man zwischen Grob- und Feineinstellung wählen kann. So können Sie Pfeffer nicht nur mahlen, sondern auch brechen (gut bei Steaks).

27 Käsereibe
Haben eine flache oder halbrunde Reibefläche mit feiner Lochung.

28 Schneebeesen
Der Stiel muss zu den Drahtschlaufen ein ausgewogenes Gegengewicht bilden – sonst liegt er nicht gut in der Hand. Das Material der Schlaufen und des Stiels ist das gleiche.

Lesen Sie nächste Woche: Drei Soßen, die man können muss.



Ein gutes Messer ist aus einem Stück gefertigt.