



© magdalena Fotolia.com

# TIPPS & Koch/Köchin TRICKS



## Was eine(n) gute(n) Koch/Köchin auszeichnet:

- Trage immer Stift und Papier bei dir
- Niemals nach einem fallenden Messer greifen
- Auf die Sicherheit am Arbeitsplatz Acht geben (z. B.: Arbeitsschuhe)
- Trau dich zu experimentieren
- Kreativität ist gefragt und erwünscht
- Hygiene und Sauberkeit. Achte auf einen sauberen Arbeitsplatz



## Fachbegriffe

- Batonnets** Stäbchen schneiden (z. B. Pommes)
- Brunoise** fein würfelig schneiden
- Deglacieren** mit Flüssigkeit ablöschen
- Degraissieren** abschäumen (z. B. bei Suppen)
- Jardinière** größere Würfel schneiden
- Julienne** feine Streifen schneiden
- Legieren** mit Eidotter und Obers binden
- Montieren** mit Butter binden



## Kleines Rezept für den Anfang: Grießpudding für 4 Personen

- Je 200 ml Obers und Milch
- Je 40 g Weizengrieß und Zucker
- 3 ½ Blätter Gelatine
- 1/3 EL Staubzucker



© Eddie Fotolia.com

Gelatine in kaltes Wasser legen, Milch aufkochen und Grieß mit einem Schneebesen einrühren. Nach ca. 1–2 Min. rühren, (sobald der Grieß nicht mehr kernig ist), den Zucker hinzufügen. Anschließend Gelatine dem Wasser entnehmen, ausdrücken und in der Grießmasse auflösen. Nun handwarm (ca. 30 °C – 35 °C) abkühlen lassen. Staubzucker dazu geben und geschlagenes Obers unterheben. In gewünschte Formen abfüllen und für ca. 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

# NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---