

*Omas
beste Tips*

Omas beste Tips

*Rat und Hilfe
aus Großmutter's
Arzneikästlein,
Rezeptbüchlein und
Pflanzenkalender*

Bassermann



Verlagsgruppe Random House
FSC-DEU-0100

Das für dieses Buch verwendete
FSC-zertifizierte Papier *Munken Print Cream*
liefert Arctic Paper Munkedals AB, Schweden.

ISBN: 978-3-8094-2419-2

© 2009 by Bassermann Verlag, einem Unternehmen
der Verlagsgruppe Random House GmbH,
81673 München

© der Originalausgabe 1992 edition Stuttgart im
VS-Verlagshaus Stuttgart GmbH & Co.

Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Umschlaggestaltung:

Grafisches Büro Rothe und Rothe, Niedernhausen

Projektmanagement:

JUNG MEDIENPARTNER, Limburg

Redaktion dieser Ausgabe: Anja Halveland

Die Ratschläge in diesem Buch sind sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Druck: GGP Media GmbH, Pößneck

Printed in Germany

1176680206X817 2635 4453 6271

Inhalt

Omas Küchentricks

- Vom Kochen und Braten 7
- Von der kalten Küche 35
- Von süßen Speisen 49
- Von allerlei Backwerk 59
- Vom Einkochen und Einlegen 73
- Von Gewürzen und Kräutern 87
- Von den Getränken 105

Omas Gartentips

- Von den Gartenblumen 117
- Von der Rasenpflege 145
- Von den Ziergehölzen 159
- Vom Kräuterbeet 177
- Vom Obstgarten 197
- Vom Gemüsebeet 213

Omas Gesundheitstips

- Von Akne bis Zahnschmerz 227
- Von Husten und Schnupfen 263
- Von Kopfweh und Migräne 279
- Von der Verdauung 295
- Von Frauenleid und Frauenfreud 307
- Von Kummer und Krankheit der Kleinen 321

Küchentricks



Vom
Kochen und Braten

*Schöne grüne
Erbsen*

Grüne Erbsen behalten ihre herrlich frische Farbe, wenn Sie dem Kochwasser etwas Zucker begeben. Der Zucker verbessert außerdem den Geschmack.



*Möhren mit
Apfelsaft*

Gekochte Mohrrüben schmecken herzhafter, wenn man dem Kochwasser etwas Apfelsaft beigibt.



*Kraut
entfernen*

FrISCHE Karotten nie mit Kraut aufbewahren, da das Kraut den Wurzeln Feuchtigkeit entzieht und die Karotten dadurch schneller welk werden.



*Ohne Deckel
garen*

Brechbohnen behalten ihre frische Farbe, wenn sie im Topf ohne Deckel gegart werden.

*Kohlgeruch
vermeiden*

Kohldunst kommt nicht auf, wenn Sie ein paar Sellerieschnitze mitkochen.



Strunk einkerben

Rosenkohl wird gleichmäßig gar, wenn Sie gleich beim Putzen den kleinen Strunk einkerben.



*Ungeziefer
vertreiben*

Legen Sie Blumenkohl vor dem Kochen einige Minuten in Salzwasser, dann kommt das Ungeziefer heraus.



*Ein Täßchen Milch
zum Blumenkohl*

Den etwas herben Geschmack von Blumenkohl kann man mildern, wenn man dem Kochwasser eine Tasse Milch beigibt. Der Blumenkohl bleibt durch die Milch auch schön weiß.

*Strunk
einschneiden*

Oft sind die Blumenkohlröschen gar, der Strunk aber noch nicht. Das verhindern Sie, wenn Sie den Strunk kreuzweise einschneiden. Den Blumenkohl mit dem Strunk nach unten in den Topf geben.



*Gekocht
schälen*

Harte Gemüse wie Rote Bete, Sellerie und Schwarzwurzeln lassen sich roh nur schwer schälen. Nach dem Kochen ist das Schälen kein Problem mehr.



Weißer Sellerie

Sellerie bleibt appetitlich weiß, wenn Sie in das Kochwasser einen Schuß Speiseöl geben.



*Sauerkrautsaft
binden*

Kochflüssigkeit vom Sauerkraut kann man mit einer rohen Kartoffel binden.

*Zwiebeln
ankochen*

Kleine weiße Zwiebeln lassen sich besser schälen, wenn man sie vorher zwei Minuten in kochendes Wasser legt.



*Knusprige
Zwiebelringe*

Zwiebelringe braten Sie besonders knusprig, wenn Sie sie vor dem Rösten leicht mit Mehl bestäuben. Lassen Sie die Zwiebelringe nicht zu dunkel bräunen, sonst schmecken sie bitter.



*Sojakeime
kurz erhitzen*

Sojakeime dürfen nur ganz kurz, also zwei bis drei Minuten, erhitzt werden, da sie sonst schlaff werden.



Nie mehr bitter

Damit Chicoree nicht so bitter schmeckt, entfernen Sie mit einem scharfen Messer kegelförmig den bit-

teren Kern. Wenn Sie Chicoree kochen, geben Sie dem Wasser etwas Zitronensaft hinzu, das nimmt ebenfalls den bitteren Geschmack.



*Wie aus dem
Ei gepellt*

Tomaten lassen sich leicht enthäuten, wenn Sie am Strunk leicht eingeschnitten und dann mit kochendem Wasser übergossen werden.



*Vor dem Schälen
kochen*

Maronen lassen sich besser schälen, wenn Sie die Schale an der Spitze kreuzweise einritzen und die Maronen dann einige Minuten in Wasser kochen.



*In
Fleischbrühe
garen*

Reis, Nudeln und Gemüse bekommen einen vorzüglichen Geschmack, wenn sie in Fleischbrühe statt in Wasser gegart werden.

Kein Überkochen

Geben Sie einen kleinen Schuß Öl in das Kochwasser, dann vermeiden Sie das Überkochen beim Garen von Reis, Nudeln oder Kartoffeln.



*Reis
wird weiß*

Wenn man dem Kochwasser ein wenig Zitronensaft beigibt, wird Reis wunderbar weiß.



*Sicherheit durch
Probekloß*

Beim Kochen von Klößen empfiehlt es sich, immer erst einen Probekloß ins Siedewasser zu geben. Wenn er zu weich wird oder gar zerfällt, muß der Teig fester gemacht werden.



*Kartoffelmehl für
Kartoffelklöße*

Damit Kartoffelklöße nicht zerfallen, bindet man das Siedewasser mit Kartoffelmehl (Speisestärke).

*Knusprige
Bratkartoffeln*

Bratkartoffeln werden viel knuspriger, wenn Sie die Kartoffelscheiben kurz vor dem Braten leicht mit Mehl überstäuben.



*Kartoffelbrei:
lecker und locker*

Kartoffelbrei schmeckt besser und wird lockerer, wenn man ein steif geschlagenes Eiweiß unterzieht.



*Schneidehilfe
für Kartoffeln*

Mit einem Eierschneider können Sie gepellte Kartoffeln für den Kartoffelsalat oder für Bratkartoffeln leichter und gleichmäßiger teilen.



Spaghetti ungebroschen

Spaghetti brauchen nicht gebroschen zu werden, wenn Sie sie aufrecht ins kochende Wasser halten und nach und nach langsam in den Topf schieben.

*Nudeln ohne
Abschrecken*

Wenn Sie einen Schuß Speiseöl in das kochende Salzwasser geben, brauchen Sie die Nudeln nicht mehr mit kaltem Wasser abzuschrecken, nachdem sie gar sind.



*Fleisch bleibt
frisch*

Frisches Fleisch nach dem Einkauf gleich aus dem Papier nehmen. Mit Öl benetzt in eine Schüssel gelegt, kann das Fleisch zwei bis drei Tage aufbewahrt werden.



Wann ist der Braten gar?

Ein Braten ist gar, wenn nach dem Nadeleinstich der heraussickernde Saft nicht mehr blutig ist.



Mariniertes Fleisch

Alle Fleischsorten werden durch Marinieren würziger. Am besten über Nacht in eine Marinade aus Öl,

Rotwein oder Buttermilch mit Gewürzen legen. Bei zartem Fleisch, das zum Kurzbraten gedacht ist, reichen zwei bis drei Stunden.



*Kruste durch
Bier*

Schweinebraten bekommt eine zarte, schmackhafte Kruste, wenn er einige Male mit Bier übergossen wird.



*Fleisch
waschen?*

Fleisch muß vor dem Braten nicht gewaschen werden. Sollten sich jedoch Knochensplitter auf dem Fleisch befinden, dann waschen Sie es und tupfen es anschließend vorsichtig ab.



*Fleisch nicht
auf Holz*

Legen Sie rohes Fleisch niemals auf Holzbrettchen oder Holzsteller. Holz speichert fremde Gerüche; rohes Fleisch nimmt fremde Gerüche leicht an.

Nicht einstechen

Kurzgebratenes Fleisch nie beim Wenden mit der Gabel einstechen, der Fleischsaft läuft sonst heraus, und das Fleisch wird trocken.



Rumpsteak kerben

Rumpsteak oder Rostbraten sollten stets am Fett-
rand mehrfach eingekerbt werden, weil sich das
Fleisch sonst durch Zusammenschrumpfen der Seh-
nen wellt.



*Kruste durch
Honig*

Eine besonders zarte Kruste bekommt Ihr Braten,
wenn Sie ihn mit Honig einpinseln und dann noch
einmal bei sehr hoher Temperatur zehn Minuten
lang garen lassen.



Zäher Braten

Wird Ihr Braten nicht rechtzeitig gar, schneiden Sie
den noch zähen Braten in Scheiben und geben diese

zusammen mit der Soße in den Bräter. Nach zehn Minuten Kochzeit ist das Fleisch mit Sicherheit „durch“.



*Keine
Fettspritzer*

Bratenfett spritzt manchmal beim Anbraten in der Pfanne, was nicht ganz ungefährlich ist. Geben Sie ein paar Körnchen Salz ins Fett, und es spritzt nicht mehr.



*Paniermehl
selbstgemacht*

Paniermehl können Sie leicht selber herstellen, wenn Sie Ihre Weißbrotreste aufbewahren, bis sie ganz hart sind. Dann lassen sie sich sehr fein reiben.



*Blätter
überbrühen*

Kohlrouladen lassen sich viel leichter einrollen, wenn Sie die Weißkohlblätter mit kochendem Wasser überbrühen.

*Siedfleisch
ins siedende
Wasser*

Siedfleisch sollten Sie nie in kaltem Wasser aufsetzen. Es wird viel weicher und saftiger, wenn man es ins kochende Wasser gibt, weil sich dann die Poren rasch schließen.



*Mit Milch
gegen Salz*

Zu stark gepökelt und dadurch zu salziges Kasseler legt man vor dem Braten einige Zeit in verdünnte Milch. Dann schmeckt es milder und wird zudem schön zart.



*Umhüllen
statt
spicken*

Wild sollten Sie nie mit Speck spicken, da durch das Einstechen der Fleischsaft verlorenggeht. Legen Sie besser ungesalzene, dünne Speckscheiben auf den Braten, und umwickeln Sie das Ganze dann mit einem Faden. Das gilt übrigens für alle Braten sowie für fettarmes Geflügel.

Beize für Wild

Wild verliert seinen strengen Geschmack, wenn man es über Nacht oder auch länger in Buttermilch oder in eine Beize aus Rotwein, Essig und Gewürzen legt.



*Buttermilch
mildert*

Den typischen Hammel- oder Lammfleischgeschmack können Sie etwas mildern, indem Sie das Fleisch über Nacht in Buttermilch einlegen.



*Hackfleisch
mit Möhren*

Versuchen Sie einmal, gekochte zerriebene Möhren oder Rote Bete in den Hackfleischteig zu geben. Es schmeckt hervorragend.



*Fleischklöße
ohne Risse*

Fleischklöße immer in das kochende Wasser hineingeben und im offenen Topf bei schwacher Hitze

zehn Minuten garziehen lassen. So bekommen die Klöße keine Risse.



*Nicht nur
Brötchen*

Zum Binden und Verlängern des Hackfleischteiges können Sie statt Weißbrot oder Brötchen auch Reisreste, Haferflocken oder Kartoffelpüree verwenden.



*Mit
nassen Händen
formen*

Formen Sie Frikadellen mit nassen Händen. Die Frikadellen werden schön glatt, und der Fleischteig klebt nicht an den Händen.



*Backen statt
braten*

Wollen Sie für ein Fest eine große Menge Frikadellen braten, empfiehlt es sich, sie auf einem Backblech (20 Minuten bei 200 Grad) im Backofen zu backen.

*Gebräunte Zwiebeln
für Frikadellen*

Frikadellen schmecken besser, wenn Sie die Zwiebeln extra in der Pfanne bräunen und dann erst in den Fleischteig geben.



*Zart durch
Milch*

Legen Sie Rinderleber vor dem Braten zwei bis drei Stunden in Milch oder Buttermilch, dann wird sie schön zart.



*Salz erst nach
dem Braten*

Niemals Salz auf die rohe Leber geben, sie wird sonst hart!



Hirn gut wässern

Hirn muß vor der Zubereitung so lange gewässert werden, bis kein Blut mehr austritt, sonst wird es nach dem Kochen grau.

Sofort servieren

Roastbeef muß unmittelbar nach dem Aufschneiden serviert werden. Es verliert die typische rosige Farbe, wenn es zum Warmhalten in den Backofen gestellt wird.



*Huhn nur in
kochendes Wasser*

Huhn, das gekocht werden soll, nie in kaltem Wasser aufsetzen, es laugt aus und das Fleisch wird trocken und faserig. Legen Sie das Huhn immer in kochendes Wasser.



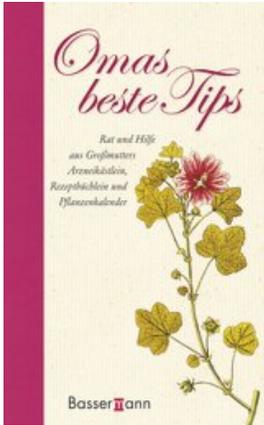
Lockeres Rührei

Rührei wird lockerer, wenn Sie etwas Sahne untermischen.



*Kartoffel
ins Fondue-Öl*

Fleischfondue ist ein beliebtes Essen für vier bis sechs Personen. Wenn Sie Öl für das Fleischfondue



Omas beste Tipps

Rat und Hilfe aus Großmutter's Arzneikästlein, Rezeptbüchlein und Pflanzenkalender

Gebundenes Buch, Pappband, 336 Seiten, 10,5x16,8
ISBN: 978-3-8094-2419-2

Bassermann

Erscheinungstermin: Januar 2009

Besser natürlich als chemisch

Viele über Generationen erprobte Ratschläge rund um Garten, Küche und Gesundheit, die meisten davon inzwischen unbekannt, wurden für dieses „Schatzkästlein“ zusammengetragen. Ein paar Beispiele: Ein Spritzer Zitronensaft macht Reis besonders weiß; wer Schneckenhäuschen im Garten hat, bietet Glühwürmchenlarven, die sich fast ausschließlich von Schnecken ernähren, ein beehrtes Winterquartier; Backpulver löst Angebranntes im Nu; Essig macht Fensterscheiben besonders klar. Statt teurer Putzmittel, Chemie und Arzneien helfen natürliche Substanzen oft viel besser. Die mehr als 900 Tipps sind liebevoll illustriert.