

tina Inspiration

Küchen-Tricks und Genießer-Tipps



DAS
GETRÄNK
DER
WOCHE

Würziger Chai Latte

Klassischer indischer Chai-Tee wird aus Schwarztee, Gewürzen und Milch gekocht

Für 4 Gläser: 4 Kardamomkapseln im Mörser anquetschen. Mit 300 ml Wasser, 1 TL Fenchelsamen, 1 TL Honig und 1 Zimtstange 1–2 Minuten köcheln lassen. 200 ml Milch zugeben, aufkochen. 2 TL schwarzen Tee zugeben, ca. 4 Minuten ziehen lassen. 200 ml Milch erhitzen und aufschäumen. Tee durch ein Sieb in Gläser füllen. Milchschaum daraufgeben. Mit je 1 TL Honig beträufeln.

WAS KANN ICH EIGENTLICH ...

... noch mit einem Sparschäler machen?

■ **Butter streichfähig machen** Ist die Butter zu kalt zum Streichen, mit dem Schäler dünne Streifen vom Stück hobeln. So wird sie blitzschnell weich.

■ **Desserts verzieren** Schnelle Deko: Kuvertüre oder Schokolade in die Hand nehmen und mit dem Schäler Schokolocken direkt aufs Desserts hobeln.

■ **Salat verfeinern** Gehobelter Parmesan ist das i-Tüpfelchen auf grünen Salaten. Einfach mit dem Schäler über dem Salat Späne vom Käse abziehen.

■ **Gemüse klein schneiden** Möhren oder anderes festes Gemüse mit dem Schäler in Streifen schneiden. Gart schnell in der Pfanne oder in Suppen.

■ **Weinflaskenkapseln abziehen** Die Plastik-kapseln auf Weinflaschen mit der Klinge des Schälers anschneiden und anschließend abziehen.



So erkennen Sie eine gute Currywurst

Der Imbissklassiker ist immer wieder ein Hit. Wenn er gut gemacht ist. Wie das geht, erklärt Bianka Habermann aus Hamburg. Deren Wurst gerade ausgezeichnet wurde



Bianka Habermann

In ihrer „Curry Queen“ (Hamburg, Erikastraße 50) gibt es feine Würste. Das fand auch der Restaurantführer „Gault Millau“, der sie als ersten Imbiss überhaupt auszeichnete



Die richtige Wurst

Im optimalen Fall sollte es eine Kalbsbratwurst sein. Bianka Habermann lässt ihre feine Kalbswurst nach eigener Rezeptur ganz frisch vom Metzger in Handarbeit herstellen.

Gegrillt – nicht gebraten

An den meisten Imbissbuden wird die Wurst in viel Fett gebraten oder sogar in der Fritteuse zubereitet. Nicht so in der „Curry Queen“: Hier wird die Wurst auf einem Lavastein gegrillt – ganz ohne Fett. Das macht sie nicht nur leichter und bekömmlicher, sondern auch knuspriger.

Der schwierigste Teil: die Soße

Ihr Geheimrezept für die Soße hat uns „Curry Queen“ Bianka Habermann natürlich nicht verraten. Nur so viel: Die Ketchup-Soße sollte nicht zu süß und nicht zu sauer sein. Und sie muss immer heiß über die Wurst kommen. Nur so kann sich das Aroma des Currys voll entfalten.

i-Tüpfelchen: das Currypulver

„Geschmacklich der wichtigste Abschluss für die perfekte Currywurst“, sagt Bianka Habermann. Sie bietet ihren Kunden deshalb nur hochwertige Currymischungen an, in acht verschiedenen Sorten.

LESERFRAGE

Ich verfeinere Gerichte gern mit Crema di Balsamico. Kann ich die auch selbst machen?

S. Dix, Düsseldorf

Ja, das geht ganz einfach und ist nicht nur preiswerter, sondern auch garantiert ohne Zusatzstoffe. Kochen Sie dafür einen guten Balsamico-Essig so lange bei kleiner Hitze ein, bis er etwa auf die Hälfte reduziert ist. Die Flüssigkeit dann in ein gut schließendes Gefäß füllen. So hält sie sich im Kühlschrank einige Monate. Süßer und sirupartiger wird die Crema, wenn Sie den Essig vorm Kochen 1:1 mit Traubensaft mischen.

tina hilft Ihnen gern!

Haben Sie Fragen zum Thema Ernährung? Schreiben Sie unseren Experten per E-Mail an: tina@bauerredaktionen.de. Oder an: tina Leser-Service, Brieffach 30835, 20067 Hamburg. Die Leseraktion wird ganz oder in Teilen in Print und digital veröffentlicht.