Glasschüssel



Ich hatte seit längerer Zeit keine größere Schüssel mehr im Haushalt. Da ich aber in den letzten Monaten doch des öfteren einen leckeren Salat zubereitet und gegessen habe, hatte ich doch Bedarf an einer neuen, größeren Schüssel.

Ich recherchierte im Sortiment bei Amazon und schaute, welche Glasschüsseln er anbot.

Bei der ersten Glasschüssel, die ich bestellte und die zugestellt wurde, ist DHL beim Transport ein Malheur passiert. Als ich das Paket öffnete, war darin eine Folie mit Luftpolstern, um vermutlich die Glasschüssel zu schützen. Nur keine Glasschüssel. Bis ich bemerkte, dass diese Folie voll war mit kleinen Glaskrümeln. Es sah aus wie eine ganze Menge kleiner Eiswürfel-Krümelchen.

Da ist beim Transport nicht aufgepasst worden, das Paket wurde einmal zu heftig geworfen und die Glasschüssel wurde beschädigt. Und diese zerfiel nicht, wie man es vielleicht von Glas gewohnt ist, in 3–4 Teile. Sondern vermutlich war die Schüssel aus Pressglas hergestellt worden, das eben bei

Beschädigung komplett in ganz kleine Krümel zerfällt.

Nun ja, anyway, Rücksende-Etikett ausgedruckt, Paket wieder zugeklebt, Inhalt an Amazon zurückgeschickt und abgebuchten Rechnungsbetrag zurückerstatten lassen. So geht es eben in diesen Online-Versand-Zeiten, gerade auch während der Corona-Pandemie.

Ich habe schnell einen Ersatzartikel bei Amazon bestellt. Eine schöne Glasschüssel von Spiegelau & Nachtmann, Ø 25 cm, aus Kristallglas. Eine wirklich schöne Schüssel. Die Glasschüssel ist zwar laut Aufdruck auf der Verpackung eher für eine Getränke-Bowl gedacht, aber sie eignet sich sicherlich genauso gut für Salate.

Und wie man es bei Amazon kennt, nachts bestellt, am folgenden Tag verschickt und am darauffolgenden Tag geliefert. That’s it. Und dieses Mal auch im Ganzen zugestellt, die Schüssel war gut verpackt und somit nicht beschädigt oder völlig kaputt.

Damit kann ich schöne Salate ansprechend servieren und präsentieren. Und überlege, ob ich nicht gleich heute bei meinem Discounter vorbeigehe und einige Zutaten für einen leckeren Salat kaufe. Nur hoffe ich einmal, dass diese Schüssel nicht auch aus Pressglas hergestellt ist. Und mir das Malheur passiert, dass ich sie einmal im Haushalt fallen lasse und ich dann ebenfalls vor den Krümelchen auf dem Küchenboden stehe.

Neuer Kühlschrank



Ich habe mal wieder in ein neues Arbeitsgerät investiert.

Ich brauchte unbedingt einen neuen Kühlschrank. Mein alter Kühlschrank war schon etwas in die Tage gekommen. Zudem war

vermutlich vor einiger Zeit Feuchtigkeit in das Innere des Gehäuses gedrungen, so dass die linke, vordere Ecke langsam anfing, webzurosten.

Ich musste eine Weile warten, bis ich genügend Geld verdient und gespart hatte, um mir einen neuen Kühlschrank zu kaufen.

Gelauft habe ich bei Amazon, das geht immer wieder am einfachsten und problemlosesten. Bestellen, Zahlung mit Kreditkarte, Lieferung nach einer Woche. Noch dazu kam der Kühlschrank noch vor Weihnachten, ich habe mir damit also selbst noch ein schönes Weihnachtsgeschenk gemacht.

Und es macht einfach sehr viel mehr Spaß, sich wieder ein schönes, leckeres Essen zuzubereiten, wenn man die geeigneten Produkte dazu in einem neuen, schönen und sauberen Kühlschrank für die Zubereitung lagern kann.

Tortenheber/Kuchenheber



Sehr funktionell

Ich hatte in letzter Zeit meinen Tortenheber vermisst. Vermutlich ist er in meine Box mit dem Altpapier gefallen, ich habe es nicht bemerkt und habe ihn mit dem Altpapier entsorgt.

Also habe ich kurzerhand in einen neuen Tortenheber investiert.

Optisch hat er mir anfangs nicht so ganz gut gefallen. Aber er war der einzige Tortenheber bei dem Online-Shop, bei dem ich nach Tortenhebern schaute, der ein Loch im Griff hatte. Wodurch ich ihn eben am Küchengeräte-Board mit Haken aufhängen kann.

Er hat die Maße 27 x 6 cm, besteht aus schönem Edelstahl und der Griff ist aus weißemKunststoff. Außerdem ist er – natürlich – spülmaschinengeeignet.

Ich kann ihn somit gleich einmal einsetzen bei der Torte, die ich heute gebacken bzw. zubereitet habe. Und mir damit elegant ein schönes Stück Torte auf meinen Dessert-Teller heben.

Tortenplatte

Als Tortenplatte verwendbar

Ist dies vielleicht auch ein nützlicher Ratschlag für Sie?

Ich wollte mir eine neue Tortenplatte zulegen, um bei meinen Torten ein wenig Abwechslung zu haben.

Also recherchierte ich im Internet bei Online-Shops nach solchen.

Und stieß auf einen Artikel, der aussah wie ein sehr großer, weißer Teller mit einem kleinen Rand.

Und tatsächlich stand in der Beschreibung des Artikels „Pizzateller/Tortenplatte“. Durchmesser etwa 32 cm.

Diese Idee gefiel mir sehr gut und da ich Besitzer von Pizzatellern bin, habe ich sofort einen dieser Pizzateller als Tortenplatte einem neuen Verwendungszweck zugeführt und verwende ihn nun als solche.

Somit habe ich mir das Geld für eine neue Tortenplatte gespart und verfüge nun dennoch über eine schöne, neue Tortenplatte.

Küchenrollenhalter



Vier praktische Rollenhalter

Ich habe nochmals in zwei Arbeitsgeräte investiert, die ich schon einmal gekauft habe und die ich in meiner Küche verwende. Und von denen ich sehr überzeugt bin.

Küchenrollen-Halter, die man unter dem Küchenhängeschrank befestigt und die für unterschiedlichste Rollen verwendbar sind.

Man packt sie einfach aus, befestigt die Halterung mit der Klebefolie an dem Halter, wählt die gewünschte Stelle unter dem Hängeschrank, die man vorher von möglichen Fett-Verschmutzungen gereinigt hat, und befestigt den Rollenhalter. Dann schiebt man die Befestigungsstange durch die gewünschte Rolle und befestigt damit die Rolle im Halter. Nun kann man das auf der Rolle angebrachte Küchenutensil ganz einfach in der Küche verwenden.

Auf diese Weise hatte ich bisher schon eine Halterung für Küchenpapier und eine Halterung für Spültücher – auf einer Rolle – unter meinem Hängeschrank.

Da ich unter dem Hängeschrank noch Platz habe, kommen nun noch eine Halterung für Alufolie und eine Halterung für Frischhaltefolie hinzu. Nun habe ich insgesamt fünf Arbeitsgeräte unter dem Hängeschrank befestigt und in Gebrauch. Vier Halterollen und eine Küchen-LED-Leuchte mit Bewegungssensor, die automatisch angeht, wenn ich in der Spüle etwas zu arbeiten habe.

Ich bin von dieser Halterung wirklich vollstens überzeugt, habe deswegen nochmals zwei davon bestellt und kann sie nur sehr empfehlen.

Bei Amazon schnell und einfach bestellt, am darauffolgenden Tag versandt und am zweiten Tag zugestellt. Und am gleichen Tag wird dann zur Bezahlung das Girokonto belastet. Einfacher geht es nicht.



Schöner, auch selbstklebender Halter

Club Plate in blau



Jetzt auch noch in blau

Jetzt habe ich bei meinem Discounter doch noch in das Set Club Plate in blau mit vier flachen und vier tiefen Tellern investiert.

Wie schon erwähnt ist es ein Unterschied, von den bisherigen Porzellantellern auf diese Teller in recycletem Plastik umzusteigen. Die Haptik beim Anfassen, Essen und auch Schneiden ist doch eine ganz andere.

Aber dafür habe ich jeden Teller anstelle für 6,– € im Originalpreis für jeweils unter 2,– bekommen. Und habe so eine gute Alternative in Blau und Rosa zu meinem weißen Porzellangeschirr.

Und das macht sich dann auch auf meinen Foodfotos ganz gut, wenn hier etwas Abwechslung mit den Farben kommt.

Club Plate – tiefe und flache Teller



Schöne flache und tiefe Teller

Mein Discounter hatte heute diese schönen, leicht rosafarbenen Teller der Firma Koziol im Angebot, zum halben Preis des ursprünglichen. Das Set mit acht Tellern umfasst vier tiefe Teller und vier flache Teller.

Sie haben außen ein facettenartiges Design.

Sie sind aus Kunststoff hergestellt und nicht aus Steingut oder Porzellan, wie ich es bisher kenne. Außerdem sind sie

eher ein Artikel für draußen beim Grillen oder auch Campen.

Aber da ich bisher nur weiße Porzellanteller in meiner Küche habe und diese bisher zum Anrichten und Servieren und auch zum Fotografieren meiner Gerichte verwendet habe, sind diese Teller doch eine geeignete Alternative dazu.

Eben einmal etwas Farbe beim Servieren. Und auch ein ausgefallenes Design.

Mein Discounter hat diese Teller auch noch in dunkelblau im Angebot. Vielleicht investiere ich nochmals das Geld und kaufe mir diese Teller in blau auch. Dann hätte ich noch mehr Alternativen beim Anrichten und Servieren.

Küchenrollenhalter



Schöner, auch selbstklebender Halter

Auch diesen Küchenrollenhalter habe ich lange gesucht. Und ebenfalls vor Ort bei Karstadt keinen Erfolg gehabt.

Dann fand ich diesen Küchenrollenhalter bei Amazon und habe gleich zwei Stück davon bestellt.

Ich fand nämlich heraus, dass man diese Halter nicht nur, wie

von mir vermutet, an der Wand anbringen und verschrauben kann. Sondern auch unter einem Küchenhängeschrank, der bei mir über meiner Spüle hängt. Und dann kann man diesen Halter nicht nur umständlich verschrauben, sondern auch einfach an die Unterseite des Küchenschranks verkleben.

Und zwei Stück davon habe ich geordert, weil ich nämlich nicht nur meine Küchenpapierrolle, die bisher immer umständlich auf dem Messerblock auf meiner Arbeitsfläche lag, sondern auch gleich noch die Wischtuchrolle in einem Halter über der Spüle unterbringen wollte.

Nicht unbedingt ein dringendes Arbeitsgerät zum Zubereiten von Speisen.

Aber doch in der Küche notwendig, denn mit Küchenpapier putze ich immer meine Pfannen, wenn sie nur mit Öl verschmutzt sind.

Und auch die Wischtücher sind natürlich für den kleinen Abwasch zwischendurch notwendig.

Mini-Gugelhupf-/Pudding-Formen



Schöne Pudding-Formen

Genau solche Pudding-Formen hatte ich gesucht. Und musste dazu unzählige Online-Shops durchsuchen. Auch der Besuch vor Ort bei Karstadt brachte keinen Erfolg. Und auch bei Amazon musste ich sehr lange suchen, bis ich genau diese fand.

Dabei ist es doch so einfach. Zwei schöne, farbige Pudding-Formen mit einer Wölbung in der Mitte.

Die Pudding-Formen haben in etwa die gleiche Größe wie die bisher für Pudding von mir verwendeten Schalen aus Porzellan oder Keramik.

Und haben sicherlich auch die gleiche Füllmenge wie diese Schalen, nämlich 250 ml.

Somit kann ich aus einem halben Liter Milch wie bisher zwei schöne Puddinge zubereiten.

Und diese sehen mit Sicherheit sogar noch schöner aus, wenn man sie aus diesen Pudding-Formen auf jeweils einen Dessert-Teller stürzt.

Ich werde am Wochenede gleich einmal Limetten-Pudding zubereiten und präsentiere diesen dann hier.

Quigg Nudelmaschine



Preiswerte, aber funktionelle Nudelmaschine

Ich habe mir zu Weihnachten auch noch eine elektrische Nudelmaschine geleistet und geschenkt.

Es gab sie bei Aldi für 80,– €.

Nudelmaschinen funktionieren eigentlich alle nach dem gleichen Prinzip. Sie haben ein Knetwerk für den Teig, ein Walzwerk für die Weitergabe der Pasta und Nudelaufsätze für die Ausgabe unterschiedlicher Pasta. Es ist somit unerheblich, ob man sich eine preiswerte oder eine teuere Nudelmaschine, diese dann für 140,– € oder teurer, kauft.

Ich war bisher noch am Überlegen, ob ich die Nudelmaschine behalten oder wie bei Aldi zurückgeben sollte. Denn mein erster Versuch mit der Zubereitung von Pasta ging schief. Der Teig war zu flüssig, die Nudelmaschine produzierte nur einen dicken Brei von Nudeln, den man nicht kochen konnte.

Lösung: Man muss mit dem Teig experimentieren, wie bei manuellen Nudelmaschinen. Bei der Herstellung von Pasta mit einer manuellen Nudelmaschine, die ich auch besitze, musste ich auch mehrere Male experimentieren, bis mir die Herstellung gelang. Ich musste sogar einen Foodblog-Kollegen um Rat fragen.

Nun, Teig mit Hartweizengrieß gelingt am besten (laut

Betriebsanleitung der Nudelmaschine). Allerdings war hier der Teig mit den Zutaten und deren Mengenangaben zu krümelig und es wäre keine schöne Pasta hergestellt worden. Ein zweites Ei brachte die Lösung. Ich habe das erste Mal in meinem Leben mit einer elektrischen Nudelmaschine herrlich trockene Nudeln hergestellt! Leckere Pappardelle. Diese gare ich noch 5 Minuten in leicht gesalzenem Wasser, um Pasta al dente zu erhalten. Fertig ist die perfekte Beilage für ein leckeres Gulasch.

Meine gekaufte, industriell gefertigte Pasta, die ich noch vorrätig habe, schicke ich jetzt zur Verwendung an meine Mutter.

Und die manuelle Nudelmaschine wird über ebay verkauft.

Denn die elektrische Nudelmachine produziert auch (kleine) Lasagne-Platte, so dass ich auch Lasagne und frische, gefüllte Pasta zubereiten kann.

Gusseiserne Grillpfanne



Nun mache ich es wie in der Edeka-Werbung.

Steaks mit grobem Salz und Pfeffer würzen. Scharf in der Pfanne anbraten.

Rosmarin und Knoblauch dazugeben.

In der Pfanne für 10 Minuten im Backofen bei 160 Grad Celsius Ober-/Unterhitze fertig garen.

Dies ist das zweite Weihnachtsgeschenk, das ich mir selbst gönne und zu Weihnachten schenke.

Eine bereits eingebrannte, gusseiserne Grillpfanne, quadratisch, Größe 26 cm.

Ich wollte schon seit langem eine solche Pfanne besitzen, damit ich beim Braten von Steaks und ähnlichem auch diese schönen Grillspuren eines Grillrostes auf das Grillgut bzw. das Fleisch zaubern kann.

Also werde ich an Weihnachten in dieser Grillpfanne ein leckeres Flanksteak, 28 Tage dry aged, zubereiten und hier im Foodblog präsentieren.

Butterdose



Natürlich gönne ich mir zu Weihnachten auch einige Geschenke, die ich mir selbst kaufe und schenke.

Dazu gehört unter anderem diese neue Butterdose.

Meine alte Butterdose bzw. besser gesagt, der Plastikdeckel

wurde auf einer noch leicht heißen Herdplatte leicht angeschmolzen und sah nicht mehr sehr ansehnlich aus. Also musste eine neu Butterdose her.

Nun gut, es ist an sich kein direktes Arbeitsgerät für die Küche und das Zubereiten und Garen von Speisen.

Aber zum einen bewahrt die Butterdose ein Pfund Butter in meinem Kühlschrank gut gekühlt auf, damit ich diese dann zum Frühstück verwenden kann. Zum anderen benötige ich aber Butter auch zum Anbraten von Fleisch oder Gemüse. Also ist sie dann doch eher ein Arbeitsgerät.

Foto © Amazon

Unterbau-Leuchte



Kabellose Leuchte mit Bewegungssensor

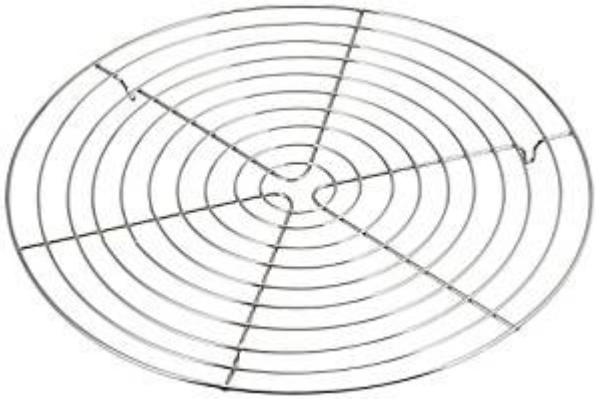
Ich habe ja vor einigen Monaten schon in eine kabellose, mit Batterien betriebene Unterbau-Leuchte für meinen Küchenschrank investiert. Damit habe ich von oben strahlendes Licht direkt über meiner Spüle. Diese Leuchte hat einen Bewegungssensor und schaltet sich somit von selbst ein, wenn ich mich in der Nähe der Spüle bewege.

Nun habe ich noch in eine zweite, gleiche Unterbau-Leuchte investiert, und zwar für das Regalbrett direkt neben der Spüle über meinem Herd. Auf diesem Regalbrett bringe ich meine Gewürze unter.

Jetzt habe ich auch bewegungsgesteuertes Licht direkt über meinem Herd, auf dem ich vor dem Garen und Kochen meistens auf einem Schneidebrett die Zutaten für ein Gericht zuschneide.

Und es ist definitiv ein ganz neues Erlebnis beim Zubereiten von Gerichten, wenn ich hierbei direktes Licht darüber habe und nicht nur das Licht der Hängelampe in meiner Küche, die ja in der Mitte des Raums angebracht ist. Und ich mir bisher beim Zubereiten von Speisen am Herd selbst im Licht stand und einen Schatten auf den Herd warf.

Kuchengitter



Ein neues Arbeitsgerät für meine Küche. Ein Kuchengitter für Kuchen zum Abkühlen nach dem Backen.

Mein altes, sehr betagtes Kuchengitter, das ich bisher verwendet habe, löste sich so langsam in seine Bestandteile auf. Sprich, es lösten sich immer mehr einzelne Gitterstäbe ab, so dass ich das Kuchengitter fast nicht mehr vewenden konnte.

Hier habe ich ein Kuchengitter der Firma Kaiser gekauft, das wirklich sehr empfehlenswert ist. Es ist definitiv stabiler als mein altes Kuchengitter. Es hat wirklich richtig dicke und

feste Gitterstäbe. Und wird somit vermutlich deutlich länger halten als das alte Kuchengitter. Daher ist es seinen Preis von etwa 8,– € vollauf wert.

Dessert-Teller

Dessert-Teller

Eigentlich kein Arbeitsgerät, aber was macht man ohne Geschirr, um seine Gerichte zu servieren?

Meine Dessert-Teller sind mir vor kurzem kaputt gegangen. Also habe ich kurzerhand schnell Nachschub bestellt.

Sechs schöne, preiswerte Dessert-Teller.

Um Kuchen- oder Tarte-Stücke oder Desserts zu servieren.

Digitales Braten- und Ofenthermometer



Thermometer

Ich bin Kunde bei einem Online-Shop, der ab und zu aus Marketing-Gründen, um seine Kunden zu halten, Artikel kostenlos anbietet. Nur Verpackungs- und Porto-Kosten müssen übernommen werden.

Dieser Shop bot vor kurzem ein digitales Braten- und Ofenthermometer an.

Da mein derzeitiges digitales Fleisch-Thermometer defekt ist, bestellte ich dieses digitale Braten- und Ofenthermometer.

Das Thermometer ist ein kleines kompaktes Gerät, das etwa 10 x 10 cm groß ist, über ein Touch-Display verfügt und ein längeres Kabel mit einem Thermometer mit einer Metallspitze.

Das Touch-Display hat die Wahlmöglichkeit für Fleisch von Rind, Schwein, Fisch, Kalb, Lamm, Hühnchen und Truthahn. Und

eine manuelle Zeit-Einstellmöglichkeit.

Bei Rind, Schwein, Fisch, Kalb und Lamm bestehen dann die Einstell-Möglichkeiten von well done, medium well done, medium, medium rare und rare. Bei Hühnchen und Truthahn besteht zwingend nur die Einstell-Möglichkeit well done. Dies ist sinnvoll, da man Geflügel aufgrund von z.B. Bakterien-Gefahr zwingend durchgaren soll.

Man wählt eine Einstell-Möglichkeit – also Fleischart und Gargrad –, steckt das Fleischthermometer in das Gargut und gibt das Gargut in Pfanne, Bräter, den Ofen oder auf den Grill.

Sobald das Innere des Gargutes die entsprechende Temperatur erreicht hat, gibt das Thermometer einen Signalton, so dass man das Gargut aus der Hitze nehmen kann.

Bei der manuellen Einstell-Möglichkeit wählt man selbst die Zeitdauer des Garens und startet einen Timer, der ebenfalls nach Ablauf mit einem Alarmton signalisiert, dass das Gargut gegart ist.

Ich werde das Thermometer demnächst einmal bei einem Hähnchenbrust-Filet ausprobieren, das ich dann well done gare.