

Fleischwolf



Der neue Fleischwolf

Ich hatte ja mit der kürzlich gekauften 5-in-1-Küchenmaschine kein Glück und der Schaden an der Küchenmaschine nach nicht einmal 2 Tagen hätte mich beinahe das Leben gekostet.

Aber ich habe jetzt die Gelder investiert und mir eben die einzelnen Küchenmaschinen mit den gewünschten Funktionen von anderen Herstellern gekauft. Zwar teurer. Aber da ich dieses Mal Wert auf Qualität gelegt habe, habe ich damit auch sicherlich gute Produkte gekauft.

Ich habe mich lange mit dem Gedanken getragen, einen Fleischwolf mit wieder so einem Phantasienamen eines chinesischen Herstellers zu kaufen. Dann aber dachte ich mir, wenn es vor mehreren Wochen so missglückt ist, dann jetzt etwas richtiges. Und habe nach Produkten von namhaften Herstellern gesucht. Dabei stieß ich auf Bosch. Diese Marke ist in ganz Deutschland bekannt und diese Firma hat 70 Jahre Erfahrung mit Küchengeräten.

Bosch lässt zwar auch in China produzieren. Aber eben nach deutschen Qualitätsstandards. Damit sollte jetzt eigentlich nichts mehr schief gehen.

Bei der Recherche nach einem geeigneten Fleischwolf stieß ich auf der Website von Bosch auch direkt auf ein Gerät, das mit zusagte. Und es gab das Gerät für kurze Zeit sogar zum halben Preis des ursprünglichen Verkaufspreises. Also habe ich sofort bestellt.

Der Hersteller hat mich als Kunden jedoch leider etwas in die Irre geführt. Die Produktbilder zeigen eine andere Maschine als die mir dann gelieferte. Auch ist vermerkt, dass sie angeblich drei Lochscheiben – fein, mittel und grob – enthält. Und 3 kg Fleisch pro Minute verarbeiten kann. Die gelieferte Maschine jedoch – obwohl der gleiche Maschinentyp – enthielt nur zwei Lochscheiben – fein und grob – und kann nur 2,7 kg Fleisch pro Minute verarbeiten. Irreführung. Ich habe es sprichwörtlich „in Kauf genommen“. Denn ich habe zu einem

Preis, den ich auch für ein gänzlich chinesisches Pendant hätte ausgeben müssen, ein deutsches Qualitätsprodukt erhalten. Und ich gehe davon aus, dass zwei Lochscheiben auch ausreichen.

Nun noch kurz zu der Maschine. Es handelt sich um den Fleischwolf Bosch ProPower 1600 W Weiß, Window grey. Ich kann damit Hackfleisch herstellen. So genannte Kebbe – pikante, gefüllte Hackfleischröllchen. Und Burger-Patties. Dann natürlich noch Wurstbrät für die Herstellung von frischen Würsten jeglicher Art.

Küchenmaschine



Klarstein Lucia Rosso

Vor drei Jahren war meine bisherige Küchenmaschine von Philips kaputt gegangen. Seitdem habe ich Kuchenteige immer mit der Hand, dem Backlöffel und dem Schneebesen zubereitet. Also ein wenig mühsam.

Jetzt habe ich mir endlich eine neue Küchenmaschine geleistet. Ihr Produktname lautet Klarstein Lucia Rossa. Sie ist eine 3-in-1-Küchenmaschine, wobei man jedoch eher von einer 5-in-1-Küchenmaschine sprechen kann.

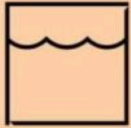
3-IN-1: LEISTUNGSSTARKE KÜCHENMASCHINE

	 <p>Knetet selbst schwere Teige bis zu 2 kg</p>	
 <p>SELBSTGEMACHT Fleischwolf für frisches Hack, Wurst oder Pasta</p>	 <p>FÜR ALLE BACKWÜNSCHE Kneten, Quirlen & Rühren</p>	 <p>FRISCH & FRUCHTIG Mixer-Aufsatz für Obst oder Gemüse</p>

Alle Produktbilder © Amazon

Sie beinhaltet eine klassische Küchenmaschine zum Mischen,

Rühren und Kneten von Zutaten. Einen Mixer für Obst und Gemüse. Und einen Fleischwolf. Mit diesem lässt sich jedoch nicht nur frisches Hackfleisch zubereiten. Sondern auch frische Wurst und frische Nudeln.



1,5-LITER-MIXER

Glasaufsatz zum
Zerkleinern und Pürieren



5-LITER- EDELSTAHL- SCHÜSSEL

Für bis zu 2 kg Teig

Sie ist ein richtiges Schmuckstück in meiner Küche. Vor der Zustellung hatte ich eine halbe Nacht vor Aufregung nicht geschlafen. Und habe mich sehr über die neue Küchenmaschine gefreut.

Ein erster Versuch mit der Zubereitung von Maccheroni klappte auf Anhieb nicht, aber das lag definitiv am falschen

Nudelteig. Die Zubereitung eines ersten Rührkuchen folgt dann als nächstes.



Wichtig war mir beim Kauf der Küchenmaschine ein leistungsstarker Motor mit 2000W. Das braucht die Küchenmaschine auch bei der aufwändigen Nudelizeubereitung. Und natürlich die zur klassischen Küchenmaschine zusätzlichen Funktionen. Der Kauf einer normalen Küchenmaschine und einer zusätzlichen reinen Nudelmaschine wäre definitiv teurer geworden.

Nachspann – der Tag nach der Nudelizeubereitung mit einem

optimalen Nudelteig aus Semola und Weichweizenmehl Tipo 00: Ich warne eindrücklich vor dem Kauf und Gebrauch dieser Küchenmaschine aufgrund möglicher Gesundheitsgefährdung! Die erste Nudelzubereitung ging ja schief, es war der falsche Nudelteig. Bei der zweiten Nudelzubereitung hatte ich einen optimalen Nudelteig aus zwei italienischen Mehlen zubereitet. Am darauffolgenden Tag habe ich das Einfüllrohr mit der Schnecke, die den Nudelteig zur Nudelplatte transportiert und hindurchdrückt, gereinigt. Ich stellte fest, dass ein Teil der Schnecke, aus Gusseisen gefertigt, agebrochen war. Grobe Metallteile blieben im Einfüllrohr hängen, aber minimalste Metallsplinter waren in den Nudelteig gelangt. Ich habe dies auch beim Essen nicht festgestellt und ein leichtes Knirschen auf den verwendeten Semola, ein Hartweizen mit größerem Mahlgrad und mehr Biss, zurückgeführt. Und dies trat bei der zweiten Nudelherstellung auf! Das ist eine potentielle Gesundheitsgefährdung und hätte sogar zu inneren Blutungen des Verdauungstraktes führen können, wenn man Metallsplinter mitisst. Das „Schmuckstück“ wurde umgehend zurückgeschickt. Es ist mal wieder ein Gerät, das in China hergestellt wurde. Ich gebe bei einem erneuten Kauf einer Küchenmaschine gerne 50 % des jetzigen Kaufpreises mehr aus, wenn ich dafür dann auch gute Qualität erhalte. Wenn Sie sich mit dem Gedanken an einen Kauf dieser Küchenmaschine tragen, warne ich davor!

Pansen-Haschee in Curry-Sahne-Sauce mit Bandnudeln



Würzig, kräftig, schmackhaft

Nun folge ich dem gleichen Prinzip wie vor einiger Zeit, als ich mehrere Gerichte in der Friteuse zubereitet hatte. Denn die Friteuse stand ja jeweils am Folgetag noch „ausgepackt“ in der Küche, also konnte ein weiteres Gericht folgen. Nun habe ich bei einem anderen Gericht gerade den Fleischwolf verwendet, also kann ich ihn auch noch für ein weiteres Gericht verwenden.

Pansen sind Innereie, aber sie bestehen vorwiegend aus Muskelfleisch. Daher kann mit ihnen auch die meisten Gerichte zubereiten, für die man das gewohnte Muskelfleisch verwendet, wie z.B. Ragout oder auch Rouladen.

Aus diesem Grund gebe ich Pansen einmal durch den Fleischwolf und bereite Pansen-Hack zu. Mit diesem bereite ich ein Haschee in einer Curry-Sahne-Sauce zu. Beim Anbraten behält das Pansen-Hack nicht wie gewöhnliches Hackfleisch seine Form, sondern zerfällt zu einer Art grobem Brei. Ich gare jedoch das Pansen-Hack wie ein gutes Haschee eine Stunde für viele Aromen.

Pansen kocht man vor der eigentlichen Zubereitung erst 3–4 Stunden in Gemüsefond. Da man für diese Zubereitung doch eine größere Menge benötigt, braucht man hierfür nicht den guten, selbst zubereiteten Fond verwenden. Hier kann man durchaus einmal auf Gemüse-Brühwürfel oder -Brühpulver ausweichen. Den verwendeten, sehr aromatischen Fond übrigens nach dem Garen nicht weggewerfen, er findet zum Teil noch Verwendung im Haschee.

Das Haschee ist würzig, kräftig und sehr schmackhaft.

Dazu gibt es als Beilage einfach Pasta.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Pansen
- 125 g gewellte Bandnudeln
- 1 l Gemüsefond
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- 200 ml Gemüsefond
- 3 TL Hot Madras Curry Pulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 4 Stdn.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen und Pansen darin zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunden köcheln lassen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Pansen in kleine Stücke schneiden und durch den Fleischwolf in eine Schüssel geben.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Eine Portion Butter in einem kleinen Topf erhitzen und

Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Pansen-Hack dazugeben und mit anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Sahne dazugeben. Dann Fond dazugeben. Röststoffe gut vom Boden des Topfes ablösen. Dann Curry hinzugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben, großzügig Haschee mit viel Sauce darüber verteilen und alles servieren. Etwas kleingeschnittene, frische Petersilie zum Garnieren wäre optisch noch schön gewesen, ich hatte keine frische mehr zuhause vorrätig.