Küchenmaschine



Neu und einfach
Nach dem krassen Vorfall mit meiner neuen Küchenmaschine, den ich glücklicherweise überlebt habe, habe ich jetzt in eine einfache Küchenmaschine investiert.

Eine Nachbarin gab mir den Rat, den ich gern befolgt habe. Es gab bei Lidl eine einfache Küchenmaschine für wenig Geld mit guten Bewertungen. Die Lieferung erfolgte auch schnell innerhalb von zwei Tagen.

Die Küchenmaschine hat nun keine Zusatzfunktionen, sondern macht einfach nur das, was eine Küchenmaschine tun soll: Teig kneten, Rührteig rühren und Sahne oder Eiweiße schlagen.

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.



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.



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 Nudelzubereitung. 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 Nudelzubereitung 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 Metallsplitter waren in den Nudelteig gelangt. Ich habe dies auch beim Essen nicht festgestellt und ein leichtes Knirschen auf den verwendeten Semola, ein Hartweizen mit gröberem 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 Metallsplitter 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!

Diverse Geräte



Beschreibung von links nach
rechts

Jetzt habe ich es doch endlich geschafft und in meiner Küche umorganisiert.

Ich habe diverse Geräte, die bisher in meiner Vorratskammer standen und die ich nur sporadisch für eine entsprechende Zubereitung von Speisen dort hervorgeholt und dann dort wieder verstaut habe, hervorgeholt. Und auf einem separaten Regalbrett, das ich neben und auf der Geschirrspül-Maschine angebracht habe, verstaut.

Diese Geräte sind:

- Küchenmaschine
- Elektrische Nudelmaschine
- Getreidemühle
- Friteuse

Die Küchenmaschine verwende ich für die Zubereitung von Rührteig, Schlagsahne u.a.m. Die elektrische Nudelmaschine für frische Pasta. Die Getreidemühle für das Mahlen von Getreide jeglicher Art und mit einem anderen Aufsatz für das Raspeln oder Kleinhäckseln von diversen Produkten. Und die Friteuse natürlich für das Frittieren von Produkten.

Jetzt habe ich somit alle vier Geräte griffbereit in der Küche stehen.

Eine neue Ära beginnt.

Küchenmaschine



Ja, und diese Küchenmaschine wollte ich mir schon bestimmt seit über einem Jahr kaufen. Meine Mutter hätte gesagt, „das kannst Du doch nicht machen.“

Ich hatte bisher nur ein Hand-Rührgerät für die Zubereitung von Kuchen oder Tartes. Nun ging mir noch dazu vor kurzem ein Rührquirl des Rührgerätes kaputt, so dass ich Kuchenteig nur noch mit einem Rührquirl rühren konnte.

Eine richtige Küchenmaschine hatte ich bisher noch nie. Also ein absolutes Novum für mich.

Eine sehr exklusive Küchenmaschine wie von Kenwood, wie sie in manchen Küchen verwendet wird, für mehrere hundert Euro wollte und konnte ich mir nicht leisten. Das ist auch nicht

notwendig. Für wenig Geld habe ich mit dieser Küchenmaschine ein Arbeitsgerät, mit dem ich fast alles, was ich für Kuchen, Tartes, Plätzchen und Nudeln brauche, zubereiten kann. Außerdem kann ich mit dieser Maschine auch noch Sahne schlagen, Produkte schneiden, raspeln und reiben und diverses anderes.

Nun kann es also losgehen mit dem Rühren, Kneten, Schneiden, Raspeln und Reiben. Als erstes ist in den kommenden Tagen der Teig und die Füllung einer Trauben-Tarte an der Reihe, die ich mit diesem neuen Gerät zubereite.

Foto Copyright: amazon.de