

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