



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Aufgewärmt schmeckt besser? Aber warum?

da schwärmen wir im Fischgeschäft von der Fangfrische der begehrten Jakobsmuscheln, der Sashimi-Qualität des Thunfisches,...Und auf dem Rückweg erinnern wir uns an die traumhafte Kartoffelsuppe unserer Oma Edith, zweimal aufgewärmt.....



Foto Klaus Rupp

Verfügen wir über schizophrene Geschmacksorgane?

Die Antwort liegt in der chemischen Zusammensetzung der verwendeten Produkte. Empfindliche eiweißreiche Produkte wie Fisch, Meeresfrüchte, Eierspeisen, Steaks, Bratwürste, etc. sollten keinesfalls aufgewärmt werden. Das gilt auch für Brote und herrlich krosse Reibekuchen, Kartoffelpuffer und Röstis. Andererseits schmecken Schmorgerichte und Saucen erst nach stundenlangem Garen. Dabei werden nicht nur die im Fleisch enthaltenen Kollagene aufgelöst, sondern auch der Geschmack verstärkt. Ähnliches gilt auch für Tomatensugos, die von einer italienische Nonna immer stundenlang gekocht werden. Nur dadurch entsteht dieses unvergleichliche Aroma, und erst aufgewärmt..... Das gilt auch für die Nudelaufläufe der italienischen Küche, wie z.B. für Lasagne. Auf unserer Homepage findet ihr für beide „Frischearten“ leckere Rezepte!

Probiert's einfach aus!