



## 4 Methoden um Gewürze aus Suppe und Sauce zu entfernen

**Wer öfter Suppen und Saucen zubereitet kennt das Problem: Gewürze wie Piment, Wacholderbeeren und Nelken geben wunderbare Geschmacksnoten – aber wie können diese Gewürze wieder aus dem Kochsud gefischt werden? Ich zeige dir vier Tipps mit Hilfsmitteln, die auch du ganz sicher zu Hause hast.**

Heiße Gemüsebrühe, sämige Sahneseuce und selbstgemachte Tomatensuppe – lecker! Eigentlich... denn der Biss auf Pfefferkorn oder Nelke ist nicht nur unangenehm, sondern kann auch den kulinarischen Genuss vermiesen. Lorbeerblatt und Zimtstange lassen sich noch mit einer Gabel und einer Portion Geschick aus dem Topf fischen. Aber wie rückt der ambitionierte Koch kleineren Gewürzen zu Leibe, nachdem sie ihren Zweck erfüllt und den Kochsud mit Aroma versehen haben?

Beim Suchen bleibt meist das ein oder andere Körnchen zurück. Und wer hat schon Zeit, stundenlang hinterm Herd zu stehen und mit Pinzette nach kleinen Gewürzresten zu forschen? Viel zu aufwendig. Eine Lösung für beispielsweise Cremesuppen wäre das Mitpürieren der Gewürze. Aber Vorsicht: Nelken, Piment & Co. können dann schnell zu dominant im Geschmack werden. Doch keine Sorge, mit diesen Last-Minute-Tipps fischst du die Gewürze ganz einfach wieder aus dem Topf und peppst deine Gerichte somit gefahrlos auf:

### **Teefilter/Kaffeefilter**

Manche Lifehacks fürs Kochen sind so naheliegend. Doch hinterm Herd am Suppentopf ist der gedankliche Weg von Gewürzen zum Kaffee etwas weit. Aber dieser Trick funktioniert! Einfach den Filter mit den gewünschten Gewürzen füllen und mit etwas Garn zubinden. Die Aromen können in dem Gericht entweichen und die Gewürze können vor dem Servieren ganz einfach aus der Flüssigkeit gefischt werden

### **Reisbeutel**

Nicht nur für die Ökos unter euch! Benutzte Reisbeutel können super wiederverwendet werden. Achte beim Reiskochen lediglich darauf, den Beutel nicht vollständig zu zerstören – schneide ihn nur oben auf. Ausgewaschen und getrocknet eignet er sich super als Gewürzbeutel. Einfach befüllen und oben mit Garn verschließen.

### **Tee-Ei**

Das gleiche Prinzip wie bei Filter und Reisbeutel, nur noch etwas vereinfachter. Hier entfällt der Schritt des Zuknotens mit Garn, da das Tee-Ei leicht verschlossen werden kann. Allerdings passen nicht ganz so viele Gewürze hinein, aber vielleicht hast du noch ein zweites Tee-Ei im Haus



## Gewürz-Ei

Für die Gewürzprofis unter uns. Ok, solch ein eigens für die Würzung entwickeltes Ei zählt vielleicht noch nicht zu deiner Küchenausstattung, ist für ambitionierte Köche aber bestimmt eine Anschaffung wert. Gewürz-Eier findest du für kleines Geld in Haushaltswarenläden. Sie sind etwas größer als Tee-Eier und bieten somit noch mehr Gewürzen Platz. Wie beim Tee-Ei gilt: Aufmachen, Gewürze rein, verschließen und schon kann das Würzvergnügen losgehen – sogar ohne Gefriemel mit Garn und ganz sicher ohne Körner im Gericht.