

TOPP

CHRIS IGNATZI

# TRICK 17

---

## ESSEN & TRINKEN

KEEP  
CALM  
AND  
HACK  
IT!



**222** LIFEHACKS  
RUND UMS EINKAUFEN,  
ZUBEREITEN &  
AUFBEWAHREN





# TRICK 17

---

## ESSEN & TRINKEN

222 Lifehacks rund ums Einkaufen, Zubereiten  
und Aufbewahren

CHRIS IGNATZI

# INHALT



**KAPITEL 1: S. 6**  
**EINKAUFEN & AUFBEWAHREN**



**KAPITEL 2: S. 42**  
**VORBEREITEN & ZUBEREITEN**



**KAPITEL 3: S. 82**  
**ANRICHTEN & AUFTISCHEN**



**KAPITEL 4: S. 122**  
**FESTE & PARTYS**



**KAPITEL 5: S. 158**  
**GETRÄNKE &**  
**GRILLEN**



**KAPITEL 7: S. 232**  
**NACHHALTIG &**  
**GESUND**



**KAPITEL 6: S. 196**  
**SPONTANE GÄSTE & SINGLE-KÜCHE**



**KAPITEL 8: S. 270**  
**AUFRÄUMEN &**  
**SAUBERMACHEN**

**MAKING-OF: S. 302**  
**FAILS: S. 306**  
**DIE GROSSE CHECKLISTE: S. 310**  
**REGISTER: S. 312**  
**IMPRESSUM: S. 318**



# VORWORT



Wer in einer Region groß wird, in der das Nationalgericht aus Teigstreifen besteht, die die Oma mit einem Messer von einem Brett in kochendes Wasser schabt, lernt schon früh, dass Essen und Trinken mehr bedeutet, als einfach Nahrung auf den Teller zu bekommen. Es ist zuweilen eine Kunst. Und vielen fällt es ganz schön schwer, später sein eigener Küchenchef zu werden.

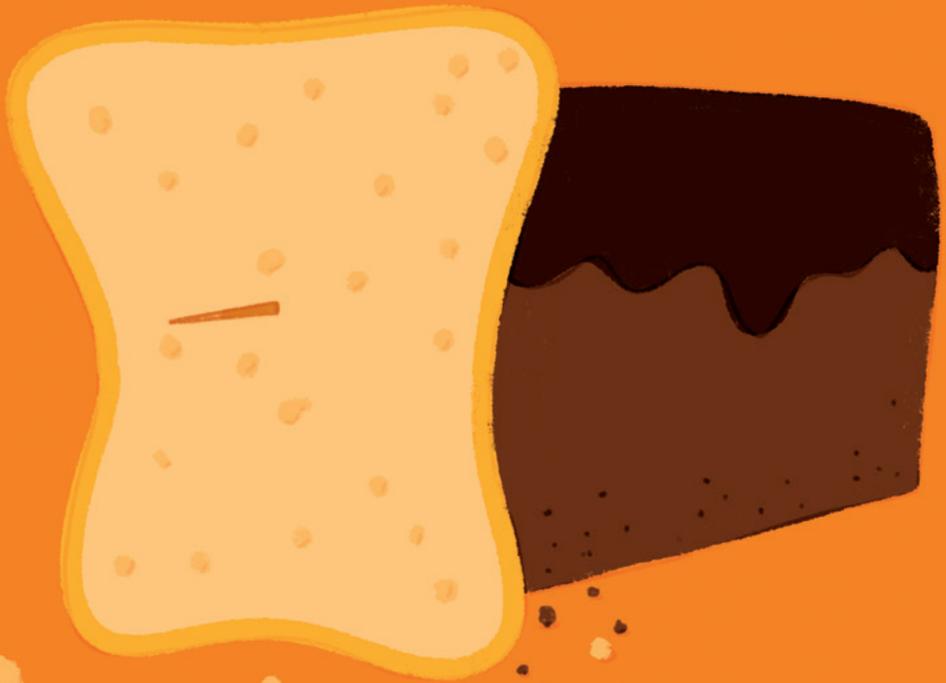
Das muss aber gar nicht sein. Denn oft kann man sich mit Kniffen, Tricks und Hacks auf einfache, aber geniale Weise selbst helfen. Mit viel Experimentierfreude, viel Probieren und auch dem einen oder anderen nicht geglückten Versuch haben wir dir in diesem Buch 222 geniale Lifehacks zusammengestellt.

Egal ob Küchennovize, Hobbykoch oder -köchin, leidenschaftlicher Griller oder Biersommelier – hier ist für jeden etwas dabei. Du bekommst Kniffe für den Alltag am Herd, die besten Tricks für die Grillparty mit den Kumpels, viele überraschende Anregungen für ein spontanes Partymenü und natürlich die besten Tipps und Tricks, wie du deine Küche nach all dem so sauber bekommst, wie du sie noch nie gesehen hast.

Viel Spaß, guten Appetit und Prost!

EIN-  
kaufen  
UND  
AUF-  
bewahren

**Bedecke die Schnittkante eines Kuchens mit einer Toastscheibe und fixiere sie mit einem Zahnstocher. So bleibt der angeschnittene Kuchen frisch und trocknet nicht aus.**





330g  
160g

330g  
160g

Bevor es mit dem Essen und Trinken überhaupt nur ansatzweise losgehen kann, müssen wir natürlich ein paar Besorgungen machen. Und die Sachen, die wir kaufen, fachmännisch verstauen, ist ja logisch. Wie das am besten geht und wie man sich das alles mit ein paar Kniffen erleichtern kann? Das erfährst du in diesem Kapitel – von A wie Ananas bis Z wie Zwiebel.

# 2

## PORTIONSWEISE



**Fülle Hackfleisch in eine Plastiktüte und unterteile es vor dem Einfrieren mit einem Schaschlikstäbchen in Portionen. Du kannst sie dann einzeln abschneiden und nach Bedarf auftauen.**

---

Durch die flache Aufbewahrungsweise sparst du außerdem Platz im Gefrierschrank.

A clear plastic bottle of SURIG Essig-essenz with a yellow cap is positioned on the left. The label features the brand name 'SURIG' in bold yellow letters on a green background, followed by 'Essig-essenz' in a cursive font and 'für die gute Küche' in smaller red text. To the right, a clear glass bowl is filled with several fresh, bright red strawberries with green leaves. The background is a light-colored wooden surface.

**Lege frische Beeren für einige Minuten in einer Mischung aus einem Drittel Essig und zwei Dritteln Wasser ein. Das macht die Früchte länger haltbar, da die Essigmischung Bakterien tötet, die für die Bildung von Schimmel verantwortlich sind.**

Vor der Lagerung solltest du die Beeren trocknen. Am besten funktioniert das mit einem Küchentuch oder einer Salatschleuder.

**3**

## **KONSERVIERTE FRÜCHTCHEN**

# SCHAUFEL-TRICHTER

**1. Spüle eine leere Waschmittelflasche gründlich aus oder reinige sie in der Spülmaschine, bis der Waschmittelduft verschwunden ist.**



2



**2. Schneide mit einem Cutter den Henkel der Flasche so ab, dass am oberen Rand eine größere Schaufel entsteht.**



**3. Am unteren Rand schneidest du den Henkel so ab, dass du ein dünnes Rohr erhältst.**

**4. Nun hast du eine Schaufel, die gleichzeitig als Trichter dient.**



**5. So kannst du beispielsweise Porridge perfekt portionieren.**

**Wie du selbst Porridge herstellst, erfährst du auf Seite 237.**

# 5

## KLUMPENLOS



**Streue zwei bis drei Marshmallows in deine Dose mit braunem Zucker. Das bewahrt ihn davor, klumpig zu werden. Die Marshmallows saugen die Feuchtigkeit aus dem Zucker auf.**

---

Wie du Marshmallows wieder weich bekommst, erfährst du auf Seite 205.

**Lagere deine Zitronen in einem Einmachglas voller Wasser. Das hält sie für eine längere Zeit frisch.**

Der Trick funktioniert natürlich auch mit anderen Zitrusfrüchten wie Orangen oder Limetten.



6

## SCHWIMMENDE ZITRONEN

# 7

## EISTÜTE MAL ANDERS



**Eis in einer Plastikdose lagerst du am besten im Gefrierfach, indem du eine Plastiktüte darüberstülpst. So bleibt das Eis weich und du musst nicht erst lang warten, bis du es mit dem Eislöffel herausbekommst.**

---

Ist das Eis schon hart, solltest du es im Kühlschrank antauen lassen und nicht draußen.

**Befestige das Ende einer aufgeschnittenen Gurke mit einem Zahnstocher wieder auf der Schnittkante. Dadurch trocknet die Gurke nicht aus und bleibt länger frisch.**

Gurken sollte man nicht zu kalt lagern – am besten immer im Gemüsefach im Kühlschrank.



8

# FRISCHE GURKE

9

# EISKAFFEE



**Lagere deine Kaffeedose im Gefrierfach. Das kalte Umfeld schützt die Aromen des Kaffees und er bleibt auf diese Weise deutlich länger frisch. Am besten geht das mit ganzen Bohnen.**

---

Bereits gemahlene Kaffeebohnen kannst du auch im Kühlschrank aufbewahren. Das Wasser fließt dann leichter durch das Pulver.



# 10

## ANS EINGEMACHTE

**Bekommst du ein Einmachglas nicht auf, stelle es etwa bis zur Hälfte in warmes Wasser und lasse es für einige Minuten stehen.**

---

Du kannst auch heißes Wasser über den Deckel laufen lassen. Dazu solltest du aber Schutzhandschuhe tragen.

# VOLLES ROHR VORAUSS



**1. Du benötigst ein Rohr, doppelseitiges Klebeband, Gaffa-Tape und einen Cutter.**

**2. Zerschneide das Rohr in mehrere kurze Teile.**



**3. Klebe das doppelseitige Klebeband an die Innenseite einer Schranktür und drücke die Rohrstücke daran fest.**



4

**4. Fixiere die Rohrstücke mit dem Gaffa-Band.**

**5. Die Rohre dienen jetzt als Halter für kleine Kasserolen und Pfannen.**

**Achte darauf, dass du die Rohre nicht zu weit oben anbringst, sonst geht die Schranktür nicht mehr zu!**



5

# 12

## LUFTDICHT VERPACKT



**Gefriergut hält länger, wenn du es in einer Zipper-Gefriertüte für wenige Sekunden in heißes Wasser legst. Wichtig ist, dass der Verschluss noch einen Spalt offen bleibt und an dieser Stelle nicht mit Wasser bedeckt ist.**

---

Alternativ kannst du die Luft aus dem fast geschlossenen Beutel mit einem Strohhalm selbst herausaugen.

**Lege eine Stange Sellerie in die Plastikverpackung eines Toastbrotts. Dadurch wird es nicht hart und bleibt länger frisch.**

Ist das Brot erst einmal hart, kannst du es retten: Wickle es in ein feuchtes Küchenpapier ein und gib es für zehn Sekunden auf hoher Stufe in die Mikrowelle.



13

## SELLERIE-TOAST

# 14

## BAGEL-SPULE



**Eine alte CD-Spindel eignet sich hervorragend als Frühstücksbox für Bagels.**

Auch super für Donuts geeignet!

**Stelle eine Ananas für 30 Minuten mit dem Strunk nach unten in den Gefrierschrank. Das sorgt dafür, dass die Ananas süßer schmeckt.**

---

Wie du aus einem Ananasstrunk eine Ananas züchten kannst, erfährst du auf Seite 238.



15

# SÜSSE ANANAS

16

# SHOPPING QUEEN



**Du bist im Supermarkt und hast mal wieder keine Münze und keinen Chip für den Einkaufswagen? Stecke einen Schlüssel falsch herum in den Verschluss und löse ihn so von der Kette.**

---

Liegt der Schlüssel im Auto, tut's auch eine Haarnadel oder ein Stück Draht. Mit etwas diebischem Geschick findest du den Punkt, der den Einkaufswagen freigibt.

**Befestige Gewürz- oder Suppentüten mit Klammern an einer Stange.  
So kann nichts verschütt gehen und du hast sie immer griffbereit.**

Du kannst auch eine Wäscheleine an der Küchenwand entlang aufspannen und mit Wäscheklammern offene Tütchen aufhängen.



17

**LET IT HANG**

**Spargel bleibt zwei Wochen frisch, wenn du ihn in ein Glas mit Wasser am Boden stellst.**

---

Spargel gibt es in Deutschland nur zwischen April und Mitte Juni. So kannst du die wertvolle Spargelzeit immerhin um einen halben Monat verlängern.



18

**VERLÄNGERTE  
SPARGELSAISON**

# 19

## BLASEN- WERFER



**Um herauszufinden, ob Backpulver noch gut ist, gib ein wenig davon in eine Schüssel mit heißem Wasser. Wenn es Blasen wirft, ist es noch frisch.**

Wenn Backpulver nicht feucht wird, hat es so gut wie kein Ablaufdatum.

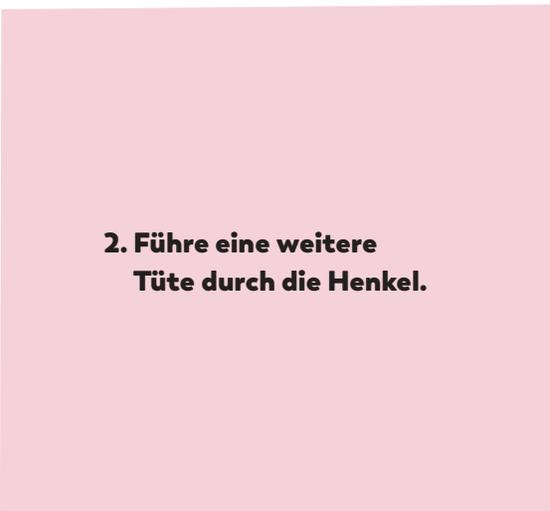
# 20

# TÜTENSPENDER

Wenn dich dein Plastiktütenchaos nervt, verwandle einfach eine alte Taschentuchbox in einen Tütenspender.



**1. Steck eine Plastiktüte in die Box und lasse die Henkel herausstehen.**



**2. Führe eine weitere Tüte durch die Henkel.**

