



ADLER'S LIMOUSIN

Das richtige Messer

Die Messer sollten eine ihrem Zweck angepasste Grösse haben. Gut geschliffene Messer lassen ein leichteres Arbeiten zu und helfen, Verletzungen zu vermeiden. Die Anschaffung von qualitativ hoch stehenden Messern lohnt sich auf jeden Fall. Sie sollten nicht für andere Zwecke gebraucht werden. Teure Küchenmesser nie im Geschirrspüler waschen, da sie dort unkontrolliert hin und her bewegt werden und dadurch ihren Schliff verlieren. Aufbewahrt werden sie am besten in einem Messerblock, nie zusammen mit anderem Besteck in der Schublade, da dies ebenfalls den Schliff beeinträchtigt. Kaufen Sie nur Messer aus gutem Stahl, und achten Sie darauf, dass das Messer gut in der Hand liegt.

Ein **ideales Set** für die Küche besteht aus:

- einem Küchenmesser mit geradem Rücken und geschliffener Spitze, mit der sich auch Fleischhäute entfernen lassen
- einem Aufschnitt- oder Wurstmesser mit schmaler Klinge
- eventuell einem Schinkenmesser, mit schlanker, vorne abgerundeter Klinge

Wetzstahl:

Dient zum Abziehen der Messer, wobei die richtige Abziehbewegung etwas Übung verlangt. Für das Nachschleifen der Messer lohnt es sich zum Fachmann zu gehen.

Elektromesser:

Es hat den Vorteil, auch sehr weiches oder faseriges Fleisch noch in ansehnliche Scheiben zu schneiden.

Fleischgabel:

Sie dient zum Festhalten des Fleisches beim Schneiden, aber nicht zum Wenden während des Bratens. Denn durch das Aufspießen tritt der wertvolle Fleischsaft aus.

Schneideunterlage:

Sie sollte gut abwaschbar und messerfreundlich sein. Am besten eignet sich Kunststoff oder Holz