

FLEISCHZUBEREITUNG

..... **Tipps fürs Entfetten von Saucen, Suppen und Co.**



Fett mit Küchenpapier aufsaugen

Führe ein Küchenpapier vorsichtig über die Oberfläche der Flüssigkeit. Das Fett bleibt am Papier haften. Den Vorgang kannst du nach Belieben wiederholen.

Diese Methode bietet sich besonders an, wenn man nicht viel Zeit hat und das Gericht nach der Zubereitung sofort verköstigen möchte.



Fett mit Eiswürfeln entfernen

Fülle eine Handvoll Eiswürfel in ein Küchenpapier. Ziehe dieses mit drehender Bewegung durch die Sauce. Das Fett wird abgekühlt und bleibt am Papier haften. Das Ganze kann man beliebig 3- bis 4-mal wiederholen. Das Gericht darf maximal Raumtemperatur haben. Diese Methode ist also nicht geeignet, wenn du es in Kürze servieren möchtest.



Warmes Fett abschöpfen

Fülle die Sauce in ein hohes Gefäss. Das Fett sammelt sich oben am Rand. So kannst du es nach Belieben mit dem Löffel abschöpfen.



Kaltes Fett abschöpfen

Bereite das Gericht (z.B. Ragout) am Vortag zu. Fülle die Sauce separat in ein Gefäss und lasse alles zugedeckt über Nacht im Kühlschrank. Das kalte Fett lässt sich am nächsten Tag praktisch mit dem Löffel abschöpfen.