10 Tipps & Tricks mit dem Thermomix®

Der Thermomix® kann so vieles, aber kennst du auch alles?

Der Thermomix hat sich in vielen Haushalten zu einem unverzichtbaren Küchengerät entwickelt, das Kochen, Backen und Vorbereiten einfacher und schneller macht. Doch selbst wenn Sie glauben, Sie kennen alle Funktionen dieses Küchenwunders, gibt es immer wieder neue Tipps und Tricks zu entdecken. Hier sind 10 davon:

1. **Zwiebeln & Knoblauch blitzschnell zerkleinern:** Anstatt Zwiebeln und Knoblauch von Hand zu hacken, geben Sie sie einfach in den Mixtopf und zerkleinern sie 5 Sekunden auf Stufe 5.
2. **Puderzucker selber machen:** Statt extra Puderzucker zu kaufen, können Sie normalen Zucker für 10 Sekunden auf der höchsten Stufe pulverisieren.
3. **Eigene Gewürzmischungen herstellen:** Nutzen Sie den Thermomix, um Ihre eigenen Gewürzmischungen aus ganzen Gewürzen herzustellen. So bleiben die Aromen länger erhalten und Ihre Gerichte schmecken frischer.
4. **Schnelles Aufwärmen:** Anstatt den Ofen oder die Mikrowelle zu benutzen, können Sie Gerichte im Thermomix bei 100 Grad auf der Rückwärtsstufe aufwärmen, um sie gleichmäßig und schonend zu erwärmen.
5. **Kneten von Teig:** Für Teige wie Hefeteig oder Pizzateig kann der Thermomix verwendet werden. Verwenden Sie dafür die Knetstufe und lassen Sie den Teig im Mixtopf gehen, bis er sich verdoppelt hat.
6. **Dampfgaren:** Nutzen Sie den Varoma-Aufsatz, um Gemüse, Fisch oder Fleisch zu dämpfen. Dies bewahrt Nährstoffe und Aromen und vermeidet den Zusatz von Fett.
7. **Reinigungstrick:** Füllen Sie den Mixtopf zur Hälfte mit Wasser, geben Sie einen Tropfen Spülmittel hinzu und setzen Sie den Thermomix für 5-10 Sekunden auf Stufe 5-7. So wird der Topf im Handumdrehen sauber.
8. **Kühlen von Getränken:** Wenn Sie ein kaltes Getränk zubereiten möchten, z.B. einen Smoothie, fügen Sie Eiswürfel hinzu und zerkleinern Sie diese vor dem Hinzufügen der restlichen Zutaten.
9. **Mahlzeitplanung:** Nutzen Sie die Planungsfunktionen des Thermomix, um Ihre wöchentlichen Mahlzeiten im Voraus zu planen. Dies spart nicht nur Zeit, sondern hilft auch, weniger Lebensmittel zu verschwenden.
10. **Selbstgemachte Butter:** Geben Sie Sahne in den Mixtopf und schlagen Sie sie, bis sie sich in Butter und Buttermilch trennt. Mit dem Spatel die Butter herausnehmen, salzen (falls gewünscht) und genießen!

Der Thermomix ist ein wahres Allround-Talent in der Küche. Indem Sie diese Tipps und Tricks nutzen, können Sie seine Vielseitigkeit noch besser ausnutzen und Ihre Kochkünste auf ein neues Level heben. Guten Appetit!