Slow Cooking mit dem Thermomix®

Geduld wird lecker belohnt

Wenn Sie von Slow Cooking hören, denken Sie vielleicht an traditionelle Schmorgerichte, die stundenlang auf kleiner Flamme köcheln, bis sie perfekte Konsistenz und Geschmack erreichen. Aber wussten Sie, dass Sie dieses traditionelle Kochkonzept auch mit Ihrem modernen Thermomix umsetzen können? Tauchen Sie mit uns in die Welt des Slow Cookings ein und erfahren Sie, wie Sie dies mit Ihrem Thermomix erreichen können.

Was ist Slow Cooking?

Slow Cooking, zu Deutsch "langsames Kochen", bezeichnet eine Methode, bei der Lebensmittel über einen längeren Zeitraum bei niedriger Temperatur gekocht werden. Durch das langsame Garen werden die Zutaten zart und die Aromen haben ausreichend Zeit, sich zu entfalten und zu kombinieren. Dies führt oft zu intensiveren und harmonischeren Geschmackserlebnissen.

Warum Slow Cooking?

- **Geschmacksintensität:** Durch das langsame Garen können Aromen tiefer und intensiver werden. Saucen und Brühen entwickeln eine wunderbare Tiefe.
- **Zarte Konsistenz:** Fleisch, das langsam gekocht wird, wird oft butterweich, da das Bindegewebe sich über die Zeit gelöst hat.
- **Nährstoffe:** Einige glauben, dass das Kochen bei niedrigeren Temperaturen mehr Nährstoffe in den Lebensmitteln erhält, obwohl dies je nach Zutat variieren kann.
- **Stressfrei:** Einmal vorbereitet, können Sie das Gericht sich selbst überlassen und andere Dinge erledigen.

Slow Cooking mit dem Thermomix

Der Thermomix TM6 hat das Slow Cooking in seine beeindruckende Liste von Funktionen aufgenommen. Hier ist, wie Sie es nutzen können:

1. **Vorbereitung:** Wie bei jedem Rezept, beginnen Sie mit der Vorbereitung Ihrer Zutaten. Das kann das Zerkleinern von Gemüse, das Anbraten von Fleisch oder das Mischen von Gewürzen sein.

2. **Temperatureinstellung:** Für das Slow Cooking möchten Sie eine niedrige Temperatur wählen. Im Thermomix TM6 können Sie die Funktion "Slow Cooking" wählen und dann die gewünschte Temperatur einstellen, meist zwischen 37°C und 98°C, abhängig von Ihrem Rezept.
3. **Zeiteinstellung:** Stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Viele Slow-Cooking-Rezepte benötigen mehrere Stunden. Der Thermomix TM6 erlaubt es Ihnen, das Gerät für bis zu 3 Stunden ununterbrochen laufen zu lassen.
4. **Rühren:** Verwenden Sie die Rückwärtsfunktion, um Ihre Zutaten sanft zu rühren, ohne sie zu zerkleinern.
5. **Genießen:** Nachdem die Zeit abgelaufen ist, ist Ihr langsam gekochtes Gericht fertig zum Genießen!

Der Thermomix bietet die Präzision, die für das Slow Cooking notwendig ist, und vereinfacht den Prozess erheblich. So können Sie sich entspannen, während Ihr Thermomix die Arbeit für Sie erledigt und dabei köstliche, geschmackvolle Gerichte zaubert. Probieren Sie es aus und lassen Sie sich von den Aromen überzeugen, die durch diese Methode entstehen!