

Küchenhelfer - "Must Have"

- **Suppenkelle** - für Sossen und Suppen.
- **Fleischklopfer** - damit klopft man Fleisch und nicht mit einer Flasche (Thema Hygiene!)
- **Bratpfannenwender** - zum Wenden vom Inhalt einer Pfanne gedacht z.B. Bratkartoffeln
- **Rührbesen** - Klumpen in der Sosse? Nicht mit einem Rührbesen.
- **Keramikmesser** - ist sehr scharf.
- **Gurkenschäler** - ist klar oder?
- **Eierspitzer** - Zum Anpieksen von Eiern, damit diese beim Kochen nicht platzen.
- **Eierbecher** - Ein heißes Ei in der Hand halten? Verwendet dafür besser Eierbecher.
- **Dosenöffner** - und die Dose ist offen.
- **Flaschenöffner / Korkenzieher** – sehr sinnvoll für Sekt – und Weinflaschen
- **Frischhalteboxen** - und die Lebensmittel bleiben länger frisch.
- **Nudelsieb bzw. Kochsieb** - praktisch um Nudelwasser abzugießen.
- **Messbecher** - wie wollt ihr euch sonst an Rezeptangaben halten? Etwa Pi mal Auge?
- **Küchenbretter** - als Servierunterlage oder Arbeitsbrett.
- **Thermometer** - damit ihr wisst, wie warm/kalt ihr eure Lebensmittel lagert. Wichtig!
- **Wäscheklammern / Verschlussclips** - praktisch zum Verschließen von Packungen.
- **Küchenwaage** - für eure Lebensmittel, nicht für euch selbst.
- **Schere** - ja genau, eine Schere zum Aufschneiden von Packungen.
- **Küchentücher** - besser als ständig ein Papiertuch zu verwenden.
- **Untersetzer** - für heiße Töpfe, Pfannen oder Auflaufformen.
- **Schüsseln in verschiedenen Größen** - für Lebensmittel in verschiedenen Größen.
- **Trichter** - schon mal etwas umgefüllt? Mit einem Trichter geht das leicht.

Küchenhelfer - "Nice to have"

Die folgenden Küchenhelfer sind natürlich sinnvoll, aber nicht immer notwendig.
Daher auch nur "nice to have".

- **Fleischgabel** - Ist der Rollbraten fertig? Mit einer Fleischgabel findet ihr es heraus.
- **Schaumlöffel** - Spezieller Löffel um Schaum abzugießen.
- **Kartoffelstampfer** - Kartoffelbrei ganz leicht selbst gemacht.
- **Käsemesser** - damit lässt sich leichter dicker Käse schneiden.
- **Brotmesser** - ist größer und länger und somit besser geeignet zum Brotschneiden.
- **Nudelportionierer** - falls euch die Küchenwaage zu kompliziert ist.
- **Maiskolbenhalter** - praktisch, erst recht wenn der Mais heiß ist.
- **Wetzstein** - auch Messer wollen mal geschärft werden.
- **Deckelöffner** - Technik vs. Kraft.
- **Pizzaroller** - Pizza schneiden war nie einfacher als mit einem Pizzaroller.
- **Handreibe** - zum Kleinmachen von Gemüse und Salat.
- **Käseribe** - frisch geriebener Käse selbst gemacht.
- **Nudelholz** - Für den Teig oder ungebetene Gäste.