

Presseinformation

Dezember 2010

Saftiger Truthahn à la Geschirrspüler

Innovative Köche schwören auf die Dampfgarqualitäten der Spülmaschine

Warum nicht zum traditionellen Weihnachtsfest neue Wege gehen? Für die Zubereitung des im angloamerikanischen Raum weitverbreiteten klassischen Weihnachtstruthahns gibt es eine ungewöhnliche und doch simple Methode: Dampfgaren im Geschirrspüler. Der sonst recht schwierig zuzubereitende Truthahn gelingt garantiert, bleibt schön saftig und schmeckt köstlich. Zudem bringt die Alternative zur herkömmlichen Zubereitung ein wenig Abwechslung in den üblichen Weihnachtstrubel.

Truthahn auf Abwegen

Wer den englischen Weihnachtsklassiker im Geschirrspüler garen möchte, braucht weder technisches Know-how noch besondere Küchenkenntnisse: Der gewürzte Truthahn wird in mehrere hitzebeständige Ofen-, Dampfgar- oder Bratbeutel luftdicht verpackt, bevor er in die Spülmaschine gelegt wird. Für je zwei Pfund Gewicht des küchenfertig vorbereiteten Truthahns ist ein 50-minütiger Durchlauf des Geschirrspülers nötig. Wie der köstliche Vogel genau zubereitet wird und was dabei noch zu beachten ist, kann unter www.dailymail.co.uk/femail/food/article-1235634/Turkey--la-dishwasher--How-ignite-love-affair-festive-bird.html#ixzz0a2Ligk9b nachgelesen werden.

Huhn mal anders

Die unkonventionelle Zubereitung von Geflügel im Geschirrspüler funktioniert natürlich auch mit Hühnchen. Ein einfaches, etwa fünf Pfund schweres Huhn aus dem Supermarkt gelingt ebenso zart wie saftig. Das Fleisch erhält einen köstlichen Geschmack ohne jegliche Einschränkung durch den Geschirrspüler. Zum Garen des Geflügels muss das Gerät zweimal 50 Minuten durchlaufen. Damit die Haut schön braun und knusprig wird, kommt das Geflügel im Anschluss noch in den Backofen. Mit einem Fleischthermometer lässt sich die Kerntemperatur des Fleisches kontrollieren: Diese sollte nie über 63 Grad Celsius steigen, damit der Vogel nicht austrocknet. Dies gilt natürlich auch für den Truthahn.

Für Traditionalisten

Wem das Dampfgaren mit dem Geschirrspüler doch zu ausgefallen sein sollte, kann natürlich auch auf die traditionellen Hausgeräte-Alternativen von AEG zurückgreifen. Für das Dampfgaren und Nachbräunen im Backofen bietet sich der AEG ProCombi Multi-Dampfgarer an, mit dem jedes Festtagsmenü zur leichtesten Übung wird. Er lässt das Beste – Geschmack und Vitamine – in den Lebensmitteln und hilft, Kochherausforderungen energie- und zeiteffizient zu meistern

Presstext und Foto stehen unter <http://newsroom.electrolux.com/at/> zum Download zur Verfügung.

Share more of our thinking on www.electrolux.at

Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz. Jedes Jahr kaufen Kunden in mehr als 150 Ländern mehr als 40 Millionen Produkte. Der Schwerpunkt des Unternehmens liegt auf innovativen, durchdachten Geräten, die auf Basis umfassender Konsumentenbefragungen entwickelt werden und so den realen Bedürfnissen der Verbraucher und Profis entsprechen. Zum Portfolio gehören Kühlschränke, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Staubsauger und Herde bekannter Marken wie Electrolux, AEG-Electrolux, Eureka und Frigidaire. 2009 setzte Electrolux mit 51.000 Mitarbeitern circa 10,3 Milliarden Euro um.

Rückfragen richten Sie bitte an:

Menedetter PR
Patrick Schlager
Stoß im Himmel 1, 1010 Wien
Tel. 01/533 23 80
Schlager@menedetter-pr.at

ELECTROLUX HAUSGERÄTE GMBH

ADRESSE
HERZIGGASSE 9
A-1230 WIEN

VERTRIEB TELEFON
(01) 866 40-200
VERTRIEB TELEFAX
(01) 866 40-250

KUNDENDIENST TELEFON
(01) 866 40-333
KUNDENDIENST TELEFAX
(01) 866 40-300

WIEN FN 98903 x
DVR: 0595411
ARA LIZENZ NR. 2702
UID: ATU 14758207