



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

### Kochen mit Wein

„Kochen mit Wein“ – da stellt sich sofort die Frage: welchen Wein soll ich nehmen? Die meisten Lehrbücher empfehlen, zum Kochen denselben Wein zu verwenden, den man auch zum Essen trinkt. Da kann man nichts verkehrt machen. Und wie verhalten sich Restaurantköche, die ja nicht wissen können, welchen Wein der Gast auswählt? Sie benutzen i.d.R. dort, wo man den Unterschied wegen des „Verkochens“ (fast) nicht herauschmeckt, preiswerte trinkbare Weine. In Gourmetrestaurants ist das häufig anders. Stefan Steinheuer verriet mir vor einigen Jahren bei einem seiner Kochkurse, er verwende bewußt aus Imagegründen u.a. gute und damit nicht gerade billige rote Bordeauxweine. Bei zwei Sternen... Unser Fazit: nehmt zum Kochen einen Wein, der nicht teuer, aber trinkbar ist. „I love to cook with wine, sometimes I even put it in the food!“



Foto Klaus Rupp