

pürierstab oder multi-zerklienerer?

Beitrag von „neleabels“ vom 24. März 2008 08:46

Als einigermaßen-regelmäßig Koch:

Also, ein [Multizerkleinerer](#) für Kräuter etc. (z.B. die berüchtigte Moulinette - "Brrbrrbrr Muuuuuliiinex!") sind überhaupt nicht für Shakes geeignet, taugen aber auch nicht für den angepriesenen Zweck, weil sie Kräuter, Zwiebeln etc. nicht vernünftig hacken sondern zu undefinierbaren Mus zermanschen. Da lässt sich mit einem guten und regelmäßig geschärften Messer besser arbeiten. Finger weg davon!

Ein [Standmixer \[Anzeige\]](#) wie auf deinem Link ist für Shakes und Smoothies gedacht, aber auch für nicht viel mehr. Man kann vielleicht noch ein Guacamole oder andere Pasten daran herstellen. Wenn deine Schwester sehr regelmäßig Shakes macht und Platz und Stellfläche hat, wäre das ein geeignetes Werkzeug. Achte aber darauf, dass der Shaker stark genug ist, um Eiswürfel zu crunchen!

Wenn deine Schwester nur gelegentlich Shakes macht, würde ich ihr allerdings tatsächlich einen [Pürierstab](#) schenken, wie sie ihn sich wünscht. Das sind preiswerte und praktische Allzweckwerkzeuge, mit denen man sehr gut Shakes machen kann, mit denen man aber prinzipiell alles pürieren kann, was in einen beliebigen Topf passt. Meinen brauche ich regelmäßig und der hält auch schon 15 Jahre.

Nele