

pürierstab oder multi-zerkleinerer?

Beitrag von „sinfini“ vom 23. März 2008 23:39

hallo liebe fories!

meine schwester hat geburtstag und sie wünscht sie ein "pürier-dingens, für bananenshakes"

na prima, gesagt, geatn. ich hab mich im internet ungesehen und finde diese multi-zerkleinerer (also für zwiebeln, kräuter, zum sahn schlagen) allerdings wesentlich praktischer. nun trinke ich gar keine shakes und weiß auch nicht genau, wie man sie am besten herstellt.

vor allem bin ich mir auch nicht sicher, ob man das mit jedem multi-zerkleinerer machen kann oder man da besitmmte teile zu braucht.

außerdem gibt es noch extra shake mixer (z.b. von kenwood).

also, wer hat einen multi zerkleinerer und macht damit shakes? hat jemand so einen shake-mixer? was würde ihr bestellen? ich finde dieses dingen hier:

http://www.amazon.de/Kenwood-SB-252-Smoothie-Softdrinkmixer/dp/B000FQ5F04/ref=sr_1_3?ie=UTF8&s=home-garden&qid=1206311898&sr=1-3&tag=lf-21 [Anzeige]

ja sehr lustig...aber ob das was ist? was mein ihr?

gruß
sinfini

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

Als einigermaßen-regelmäßig Koch:

Also, ein [Multizerkleinerer](#) für Kräuter etc. (z.B. die berühmte Moulinette - "Brrbrrbrr Muuuuuliiiiinex!") 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

Beitrag von „Bablin“ vom 24. März 2008 15:57

Ich schließe hier mal meine Frage an.

Mein Pürierstab (ESGE Zauberstab) hat nämlich grad den Geist aufgegeben; es war mein zweiter in 35 Jahren; zwischenzeitlich habe ich auch schon eine neuere Version meiner Tochter geschenkt, damit sie ihre Babymahlzeiten pürieren kann.

Nun stehe ich vor der Frage, ob ich es wieder mit einem ESGE Zauberstab aufnehme, oder ob ich mal etwas anderes versuche; ich bin auf den Alessi Stab gestoßen. Wer hat damit Erfahrung? (Er hat ja nicht drei Scheiben, sondern nur eine, kann mit der aber angeblich auch alles und ist billiger. Andererseits habe ich zum ESGE Stab noch eine Mühle, weiß aber nicht, ob die auch zu einem neueren Modell passt ...). Billig sind ja beide Teile nicht, ESGE 125 Euronen, Alessi 98 Euronen. Vielleicht tut es ja auch ein viel billigerer Stab?

Bablin

Beitrag von „sinfini“ vom 24. März 2008 16:44

danke euch für die antworten!

[Nele](#): kann ich denn mit enem pürierstab auch eiswürfel zerkleinern? kann ich mir irgendwie nicht so recht vorstellen.

Bablin: ich hab einen test von stiftung warentest gefunden. der ist zwar von 2002, aber da schneidet der pürierstab von braun wesentlich besser ab, als der zeuberstab von ESGE. und günstiger sind die dinger auch noch 😊

gruß
sinfini

Beitrag von „silke111“ vom 24. März 2008 16:48

hallo 😊

also ich nutze einen standmixer, um mir obst- und eishakes zu machen und das klappt prima. einfach alle zutaten in den mixer, deckel zu(-halten) und nach kurzer zeit hat man einen leckeren, leicht schaumigen, stückefreien shake oder smoothie 😊
meine freundin nutzt ihren standmixer auch, um suppen zu pürieren und das soll auch gut klappen, wobei ich es gefährlich finde, da heiß und es, wenn dickel nicht richtig festsetzt, rausspritezn und dich verbrennen könnte...

den pürierstab nutze ich zum ganz feinen pürieren von suppen und cremes und bin damit auch sehr zufrieden, weil man ihn auch in den heißen topf halten kann.

würde dir bzw. deiner schwester also, wenn es hauptsächlich um skakes geht, einen guten standmixer empfehlen 😊

Beitrag von „neleabels“ vom 24. März 2008 17:09

Zitat

Original von sinfini

Nele: kann ich denn mit enem pürierstab auch eiswürfel zerkleinern? kann ich mir irgendwie nicht so recht vorstellen.

Das geht auch nicht, deswegen habe ich ja auch "gelegentlich" geschrieben. 😊

Ohne Crusher Eis herstellen, ist ganz einfach. Eiswürfel in ein sauberes Küchenhandtuch einschlagen, auf die Arbeitsfläche legen und feste mit der Pfanne drauf hauen. Wenn man nur

alle Jubeljahre mal ein Shake herstellt, reicht das völlig aus. Schöner ist natürlich ein richtiger Eiscrusher, ein Standmixer mit Crush-Funktion oder am besten gleich ein vernünftiger Kühlschrank mit Eiswürfelpender inklusive Crush-Funktion. 😄

Nele

Beitrag von „Schmeili“ vom 24. März 2008 17:21

Zitat

Original von Bablin

Nun stehe ich vor der Frage, ob ich es wieder mit einem ESGE Zauberstab aufnehme, oder ob ich mal etwas anderes versuche; ich bin auf den Alessi Stab gestoßen. Wer hat damit Erfahrung? (Er hat ja nicht drei Scheiben, sondern nur eine, kann mit der aber angeblich auch alles und ist billiger. Andererseits habe ich zum ESGE Stab noch eine Mühle, weiß aber nicht, ob die auch zu einem neueren Modell passt ...). Billig sind ja beide Teile nicht, ESGE 125 Euronen, Alessi 98 Euronen. Vielleicht tut es ja auch ein viel billigerer Stab?

Bablin

Die alten Zubehör-Sachen passen immer zum neuen Zauberstab. Mit dem kann man übrigens auch Eiswürfel zerkleinern - problemlos! Ist halt nicht ganz günstig - aber sein Geld wert! Shakes kann man damit auch prima herstellen (und Eis, Mayonäse, Schlagsahne aus Milch etc...)

Beitrag von „allegra“ vom 27. März 2008 12:53

Ich finde den Magic-Maxx für alle Zerkleiner- und Mixaktionen sehr nützlich. Vor allem lässt es sich superschnell reinigen. Man bekommt ihn recht günstig, u.a. bei Weltbild. 😊

Beitrag von „Super-Lion“ vom 27. März 2008 13:47

@ Schmeili:

Wie stellt man denn Schlagsahne aus Milch her?

Würde mich interessieren, da ich ab und zu Schlagsahne brauche und immer dann keine im Haus habe. H-Milch ist aber immer vorrätig.

Gruß
Super-Lion

Beitrag von „nofretete“ vom 28. März 2008 19:11

ich habe auch so einen Standmixer, ich glaube in den meisten kannst du auch Eis crushen.

Klappt ganz gut, von Pürierstäben halte ich nichts, in den Mixer kannst du die Bananen reinwerfen, Milch dazu, Deckel drauf, schmeckt super und ist eine saubere Sache.

Beitrag von „Schmeili“ vom 28. März 2008 19:29

Zitat

Original von Super-Lion

@ Schmeili:

Wie stellt man denn Schlagsahne aus Milch her?

Würde mich interessieren, da ich ab und zu Schlagsahne brauche und immer dann keine im Haus habe. H-Milch ist aber immer vorrätig.

Gruß
Super-Lion

Einfach die kalte (!) Milch in ein hohes Rührgefäß, ein Eiweiß dazu, Süßstoff (als kalorienärmere Variante) nach Geschmack dazu und dann mit dem Zauberstab und der Schlagscheibe hochziehen. Funktioniert aufgrund der hohen Drehzahl des Zauberstabes ziemlich schnell.