SCHMOREN



Video: Youtube. Die essen&trinken Kochschule, 4. 11. 2019

KURZ VORGESTELLT

Anbraten und anschliessend in Flüssigkeit (lange) garen.

INFORMATIONEN

Bei dieser Garmethode werden Lebensmittel - meist in mundgerechte Stücke aufgeschnittene zähere Teile von Fleisch, Wild oder Geflügel - in einem fest verschlossenen feuerfesten Geschirr, einem sogenannten Schmortopf, mit reichlich Flüssigkeit gegart, nachdem sie zuvor in heissem Fett angebraten wurden. Die Methode ähnelt dem Braisieren, jedoch wird hier mehr Flüssigkeit verwendet, so, dass das Gargut während der Zubereitung nicht mehr übergossen werden muss, sondern direkt darin gart.

DATEN

Quelle: Kochen leicht gemacht, Parragon