

15 Must-haves für die erste eigene Küche



Kleiner Topf

Wer seine erste eigene Küche einrichtet, der fängt bei der Ausstattung in der Regel erstmal klein an. Das gilt auch für den ersten Topf. Dabei fällt die Wahl meist entweder auf einen klassischen Stieltopf oder einfach einen Kochtopf im Kleinformat. Beide Varianten eignen sich für die Zubereitung von Saucen oder Gemüse. Und wenn du dir einfach mal eine Dosensuppe aufwärmen möchtest, unterstützt dich ein solcher Topf auch dabei. Wichtig ist, dass er einen umlaufenden Schüttrand besitzt. So lassen sich vor allem Saucen ohne Kleckern leicht umfüllen.



Zwilling Stieltopf TWIN Classic

Großer Topf

Da sich Nudeln, Kartoffeln oder ein deftiger Eintopf nur schwer in einem kleinen Stieltopf zubereiten lassen, gehört in jede Küche mindestens ein großer Kochtopf. Damit du beim Erhitzen mehrerer Liter Wasser jedoch nicht unnötig viel Energie verbrauchen, ist das Material des Topfes von entscheidender Bedeutung. Mit Edelstahl kannst du hier nichts falsch machen. Edelstahltöpfe nehmen die Hitze vom Herd sehr schnell auf, verteilen sie gleichmäßig und ebenso wichtig: Sie speichern sie lange. Du kannst es dir beim Kauf deiner ersten Topfausstattung auch leicht machen und dir ein Topfset zulegen. So passen deine Töpfe auch optisch zueinander. Hier findest du Einzeltöpfe und auch Topfsets in jeder Größe.



15 Must-haves für die erste eigene Küche

WMF Fleischtopf Premium One

Pfanne

Wenn du es beim Pfannenkauf ganz genau nehmen möchtest, dann legst du dir nicht nur eine, sondern mindestens zwei Pfannen zu. Eine Eisenpfanne zum scharfen Anbraten von Fleisch und eine Pfanne mit Antihafbeschichtung für die schonende Zubereitung von Fisch und Gemüse. Für den Anfang kannst du es dir aber einfach machen und zu einer Pfanne mit Keramikbeschichtung greifen. Keramik ist extrem hitzebeständig, hart und kratzfest. Sie eignet sich also auch für das Braten bei sehr hohen Temperaturen. Gleichzeitig ist sie zudem sehr glatt, sodass an ihr nichts anhaftet. Fisch und Gemüse können also fettarm zubereitet werden und backen dennoch nicht an.



Fissler Keramikpfanne Ceramic Crispy Comfort

Kochmesser

Das Kochmesser ist das Allroundtalent unter den Küchenmessern, da es über eine breite, spitz zulaufende und leicht gebogene Klinge verfügt, die zudem lang genug ist, um auch größere Stücke Fleisch zerteilen zu können. Es eignet sich also für die Verarbeitung von Fleisch und auch von Gemüse und Fisch. Mit dem leichten Bogen der Klinge lassen sich außerdem Kräuter wiegen oder sogar Schokolade und Nüsse hacken. Mit einem ordentlichen Kochmesser bist du somit für alle grundsätzlichen Schneidarbeiten bestens gewappnet.



KAI Kochmesser Wasabi Black

Küchenschere

Eine Packung hier, eine Packung da – beim Kochen müssen allerlei Nudel-, Tomatensaucen- oder sonstige Packungen geöffnet werden, damit man überhaupt loslegen kann. Eine scharfe Küchenschere ist daher ein Muss. Da sie auch abseits der Küche zum Schneiden von Papier, Karton oder Stoff verwendet werden kann, ist sie sogar unverzichtbar für den gesamten Haushalt.



Zwilling Vielzweckschere

Sparschäler

Wer bevorzugt frisch kocht, muss nicht nur viel schneiden, sondern Obst und Gemüse auch vorher schälen. Das geht am schnellsten und einfachsten mit einem Sparschäler (am besten mit einem für Rechts- und Linkshänder). Die Klinge ist so konstruiert, dass nicht zu viel von Obst oder Gemüse abgeschnitten wird und das

15 Must-haves für die erste eigene Küche

Schälen besonders gleichmäßig gelingt.



Rösle Pendelschäler

Schneidebrett

Die richtige Schneideunterlage ist beim Kochen das A und O. Um die Messerklingen nicht auf Dauer abzustumpfen, sollte sie nicht zu hart sein. Mit Holz kannst du hier nichts falsch machen. Außerdem sind Schneidebretter aus Holz antibakteriell und somit sehr hygienisch. Das Schneidebrett sollte zudem bestenfalls groß genug sein, um auch eine Wassermelone oder einen Rinderbraten bequem darauf zerteilen zu können. Ein Plus an Komfort bietet außerdem eine sogenannte Safrille, die rund um den Rand des Bretts verläuft. Austretende Fleisch- und Gemüsesäfte sammeln sich dort und verschmutzen so nicht deine Arbeitsfläche.



Zassenhaus Akazienholz-Tranchierbrett

Rührschüssel

Eine gute Arbeitsschüssel für die Zubereitung von Teig, Frikadellen, Knödeln oder Cremes sollte vor allem zwei wichtige Eigenschaften mitbringen: Zum einen sollte sie groß genug sein, um auch größere Mengen darin verarbeiten zu können. Zum anderen sollte sie bestenfalls aus Edelstahl bestehen. Edelstahlschüsseln sind geruchs- und geschmacksneutral und dadurch für die Zubereitung süßer und herzhafter Speisen geeignet. An der glatten Oberfläche haftet auch nichts an.



WMF Rührschüssel Gourmet

Kochlöffel

Ein Kochlöffel ist in der Regel größer und länger als ein normaler Esslöffel, sodass sich mit ihm auch in tiefen Töpfen ohne Verbrennungsgefahr rühren lässt. Um antihafbeschichtetes Kochgeschirr nicht zu zerkratzen, ist zudem ein Kochlöffel mit hitzebeständiger Silikonlaffe von Vorteil.



Circulon Kochlöffel Contempo Red by Chakall

Pfannenwender

Neben einem Kochlöffel solltest du auch einen Pfannenwender dein Eigen nennen können – zumindest, wenn du öfters Fisch, Fleisch und Gemüse brätst. Mit der flachen breiten Laffe lässt sich das Bratgut problemlos aus der Pfanne heben. Da sie in der Regel mit breiten Rillen versehen ist, fließen Bratensäfte oder Fett beim Herausnehmen außerdem einfach zurück in die Pfanne.

15 Must-haves für die erste eigene Küche



Zwilling Pfannenwender TWIN Pure black

Messbecher

Kochen und Backen sind pure Chemie. Ein Quäntchen zu viel von einer Zutat kann ein komplett anderes (oftmals unerwünschtes) Ergebnis erzielen. Vor allem Kochanfänger müssen dies oft leidvoll erkennen. Ein guter Messbecher sollte deshalb über gleich mehrere Maßeinheiten (Milliliter, Gramm, etc.) verfügen und am besten auch so kleinteilig wie möglich aufgeteilt sein. Durch transparenten Kunststoff oder klares Glas hast du die genaue Füllmenge außerdem gut im Blick.



WMF Messbecher Gourmet

Multifunktionsreibe

Statt für Stifte, Raspel und Scheiben jeweils eine neue Reibe aus der Schublade zu kramen, kannst du dir einfach eine Vierkantreibe zulegen. Sie besitzt, wie ihr Name schon vermuten lässt, vier Seiten mit vier verschiedenen

Reibeflächen. Die sollten aus Edelstahl bestehen, sodass die Klingen lange scharf bleiben und auch bei härteren Zutaten, wie zum Beispiel Schokolade, nicht abstumpfen.



Microplane Vierkantreibe

Schneebeesen

Falls du dich an deinem neuen Herd einmal an einer Mehlschwitze versuchen möchtest, solltest du auf jeden Fall einen Schneebesen zur Hand haben. Ansonsten wird deine Sauce ganz schnell klumpig. In Sachen Material hast du freie Wahl: Silikondrähte erzielen ein genauso gutes Rührergebnis wie jene aus Edelstahl.



de Buyer Schneebesen Göma

Dosenöffner

Auch wenn man es gerne vermeiden möchte, um die eine oder andere Konservendose kommt man beim Kochen nicht drum herum. Und bevor du verzweifelte

15 Must-haves für die erste eigene Küche

Öffnungsmanöver mit der Küchenschere startest, sollte ein Dosenöffner lieber direkt zu deiner Grundausstattung zählen.



Chefn Einhand-Dosenöffner EZ Squeeze

Schöpfkelle

Wer schon einmal versucht hat, Suppe mit einem Esslöffel auf den Teller zu schöpfen, der wird uns hier garantiert zustimmen: Eine Schöpfkelle sollte in keiner Küche fehlen. Und wenn dich die Lust auf etwas Süßes packt, lässt sich mit einer kleineren Variante außerdem auch hervorragend Teig portionieren.



Fissler Schöpflöffel magic