

oder: Womit öffne ich eine Kokosnuss?

Unsere Kreativität wie unser handwerkliches Geschick haben wir aber eindeutig beim Öffnen einer Kokosnuss bewiesen. Was haben wir da nicht alles ausprobiert. Es wurde gehämmert, geschraubt, gesägt und gebohrt wie in einer Heimwerkersendung. Die Anschaffung einer Bohrmaschine lohnt sich schon allein aus diesem Grund. Oder man macht es wie Brammen: Man schlägt einfach mit der Rückseite eines großen Messers auf die Kokosnuss und – zack – ist das Schätzchen auf! Respekt, Alter! Wer also wissen will, wie's geht, der sollte sich unbedingt die Folge ansehen, in der wir Kokosnussriegel durch Raspeln einer frischen Kokosnuss herstellen.

https://www.youtube.com/watch?v=OownWul8_ds

Peter, der echt ohne Witz einen Eierschalensollbruchstellenverursacher besitzt, um das Frühstücksei köpfen zu können, ohne das Messer zu verdrecken, möchte euch noch zwei weitere praktische Küchenutensilien besonders ans Herz legen:

1. Eine Vakuumiermaschine. Viele denken dabei primär an Sous-Vide-Garen, aber dafür hat er seine Vakuumiermaschine noch nie benutzt. Vielmehr hilft sie ihm, Produkte länger haltbar zu machen, Reste besser einfrieren zu können und Marinaden intensiver ins Produkt einziehen zu lassen. Die Hähnchenbrust vom Metzger hält sich vakuumiert noch etwas länger im Kühlschrank, und wenn man sie im Vakuum mit ein bisschen Öl und frischen Kräutern umgibt, schmeckt sie am nächsten Tag noch viel geiler.

2. Wiederverwertbares Backpapier. Dieses nützliche Küchenmaterial hat seine Freundin entdeckt. Das Backpapier funktioniert genau wie normales, kann aber danach abgewischt und wiederverwertet werden. Lohnt sich seiner Meinung nach total!

**Jay: Man kann Kokosraspel auch fertig im Supermarkt kaufen.
Die gibt's auch in Gießen!**



TOPS & FAILS

oder: Warum Teig uns so fertigmacht!

Bei »PietSmiet kocht« wagen wir uns manchmal an außergewöhnliche Rezepte. Diese Außergewöhnlichkeit ergibt sich zum Beispiel durch die seltenen Zutaten oder die ungewöhnliche Kombination. Manchmal sind die Gerichte aber auch außergewöhnlich schlecht, so dass jeder von uns im puren Chaos versinkt oder aufgeben muss. Peter erinnert sich da an die schrecklichen Knödel, die so ekelhaft waren, dass er sie nicht essen konnte. Und wir erinnern uns natürlich an seinen legendären Versuch, aus Zuckermais Popcorn herzustellen. :D Auch das pochierte Ei von Chris, das eher eine Eiersuppe war, schafft es auf einen der hinteren Plätze.

Was von uns allen aber als absolute Katastrophe angesehen wurde, ist der vollkommen fehlgeschlagenen Frühlingsrollenteig. Und damit sind wir nun bei einem sehr emotionalen Thema angekommen: Unser Endgegner »Teig«. An dieser Stelle können wir eigentlich nur Brammen zitieren, der all unsere Gefühle für Teig in ausdrucksstarken Worten zusammenfasst und uns voll und ganz aus der Seele spricht:

»Teig ist das Schlimmste! Teig ist eine 10/10 auf der Arschloch-Skala. Es kann halt gar nicht sein, wie mies Teig einfach ist. Wenn ich die Teigmasse zwischen den Fingern habe und den Teig kneten muss, dann finde ich das so eklig. Und das Scheißzeug klebt dann überall da, wo es nicht soll. Und da, wo es kleben soll, da klebt's nicht ... Der tut nie das, was du willst. Mit anderen Sachen passiert dir das nicht.

Du nimmst halt 'ne Schale, machst Eier rein, Wasser oder so, fängst an zu mixen, mal geht's sofort, und dann stehst du wieder 15 Minuten da und musst mit der Hand kneten. Und am Ende denkst du: Und das jetzt alles für eine Handvoll Teig?

Und Mehl! Mehl ist das Schlimmste! Es macht halt jedes Mal die Küche dreckig. Du denkst vorher: Boah geil, Alter, Küche sauber, nice. Wenn du beim Kochen ein bisschen drauf achtest, musst du die Küche nicht mehr sauber machen. Dann kommt »PietSmiet kocht«, du machst das Mehlding auf, du hast das Mehl noch nicht mal berührt, und trotzdem ist ALLES weiß. Schrecklich!«

Wir könnten jetzt noch von ein paar Küchenunfällen berichten. Zum Beispiel von Seps halb abgeschnittenem Finger oder von dem Fettbrand, den Jay in seiner Küche hatte. Oder das Kabel, das sich in den Rührstäben von Brammens Handrührgerät verfangen und aufgewickelt und dann einen

Kurzschluss verursacht hat. Aber wir wollen Leute ja dazu animieren, zu kochen, und gehen jetzt deshalb zu unserer Top 20 über.

Unsere Top 20

Natürlich wollen wir euch unsere besten Rezepte und nicht unsere miesesten vorstellen, obwohl es auch dazu ein Ranking gibt. Das Bewertungssystem ist ziemlich simpel: Jeder von uns gibt am Ende des Kochvideos nach der Verkostung seine Bewertung in Form von Punkten ab, wobei maximal 10 Punkte vergeben werden können. Dann ermitteln wir einfach den Durchschnittswert von allen abgegebenen Punkten für dieses Gericht. Voilà – fertig ist die Bewertung und damit die Platzziffer für das jeweilige Rezept.

Übrigens: Die sechs Lieblingsrezepte, die jeder von uns dann anschließend vorstellt, sind nicht alle aus unserer Kochshow. Es sind also ganz exklusive Rezepte dabei. :-)



20 EGG FRIED RICE