

Wie reibe ich Parmesan mit Hilfe der Keramikreibe von Ankeramic?

Das Reiben von Parmesan mit Hilfe einer Keramikreibe von Ankeramic ist eine gute und einfache Möglichkeit um den Käse fein zu zerkleinern um ihn in der Küche zu verwenden.

Folgende Schritte sollten sie beachten:

- Wählen sie eine geeignete Sorte Parmesan (Tipps dafür s.u.), am besten wählen sie einen Käse, der fest und trocken ist. Das Stück lässt sich dann leichter reiben und es wird eine bessere Textur des geriebenen Käses erzielt.
- Schneiden sie den Parmesan in handliche Stücke, damit er besser auf die Reibefläche passt.
- Halten sie die Keramikreibe von Ankeramic fest mit einer Hand und das Stück Parmesan mit der anderen Hand.
- Reiben sie den Parmesan vorsichtig und langsam mit einer Auf- und Abwärtsbewegung über die Reibe. Achten sie darauf, dass sie den Käse nicht zu schnell oder zu fest reiben, um ein Verkleben der Reibefläche zu vermeiden.
- Haben sie das Käsestück vollständig gerieben, kippen sie die Reibe mit dem geriebenen Parmesan in einen gewünschten Behälter oder direkt auf die Portion Spaghetti oder den Salat.
- Wiederholen sie diesen Vorgang, bis sie die gewünschte Menge an geriebenem Parmesan haben.
- Verwenden sie den geriebenen Parmesan sofort oder lagern sie ihn in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank, wenn sie ihn später verwenden möchten.

Wie reinige ich die Keramikreibe von geriebenen Parmesanresten?

Das Entfernen von geriebenem Parmesan von einer Keramikreibe kann manchmal etwas knifflig sein, aber hier sind ein paar Schritte, die ihnen helfen können:

- Klopfen sie die Keramikreibe leicht gegen eine feste Oberfläche um den losen Parmesan zu entfernen, aber achten sie dabei darauf die Reibe nicht zu beschädigen.
- Füllen sie eine Schüssel oder ein Becken mit warmem Wasser und fügen sie etwas Spülmittel hinzu. Legen sie die Keramikreibe in das Wasser und lassen sie sie dort etwas liegen um den Käse aufzuweichen.
- Verwenden sie nun eine weiche Bürste (auch eine saubere Zahnbürste kann nützlich sein) um vorsichtig den Käse von der Reibe zu lösen.
- Sind immer noch Käsereste auf der Reibefläche dann lassen sie die Reibe etwas länger im warmen Wasser einweichen, so dass sich auch die hartnäckigen Reste lösen können.

- Ist der Käse entfernt dann spülen sie die Keramikreibe unter fließendem Wasser ab.
- Trocknen sie die Keramikreibe gründlich mit einem sauberen Tuch oder lassen sie sie an der Luft trocknen.

Hinweis: Verwenden sie auf keinen Fall abrasiven Reinigungsmittel oder kratzende Schwämme, da sie die Keramikreibe beschädigen.

Tipp für den richtigen Parmesan-Käse:

Zuerst ist es wichtig einen qualitativ guten Parmesankäses auszuwählen, so bekommen sie den besten Geschmack und die beste Textur beim Reiben. Die Qualität des Parmesankäses hängt von der Reifung und dem Herstellungsort ab. Die geschützte Ursprungsbezeichnung "Parmigiano Reggiano" aus Italien ist bekannt für ihren reichhaltigen Geschmack und eine Textur, die perfekt zum Reiben geeignet ist. Andere Sorten wie Grana Padano oder Pecorino Romano können ebenfalls verwendet werden, aber sie haben unterschiedliche Aromen und Konsistenzen im Vergleich zu Parmigiano Reggiano.

[Www.ankeramic.de](http://www.ankeramic.de)