

## **Wie reibe ich Muskatnuss (sowie andere Trockene Gewürze) mit Hilfe der Keramikreibe von Ankeramic?**

Die Keramikreibe von Ankeramic eignet sich sehr gut zum Reiben von Muskatnuss, da sie die empfindliche Schale des Gewürzes sanft und gleichmäßig reibt, was zu einem feinen, gleichmäßigen Mahlgut führt. Es geht mit der Reibe sehr einfach und frisch gerieben entfaltet die Muskatnuss ihr ganzes Aroma.

Diese Schritte sollten sie befolgen:

- Wählen sie eine Muskatnuss, die trocken und fest ist.
- Sie können – wenn sie es möchten - ein kleines Stück der Muskatnuss abschneiden um eine kleine glatte Fläche zu haben, die den Beginn des Reibens erleichtert.
- Halten sie die Keramikreibe von Ankeramic mit einer Hand fest und in der anderen Hand die Muskatnuss.
- Reiben sie die Muskatnuss vorsichtig mit sanftem Druck auf der Reibefläche in einer kreisenden oder in einer Hin-und-her-Bewegung um ein feinkörniges Ergebnis zu erzielen. Bei zu starkem Druck kann das Ergebnis zu grobkörnig ausfallen.
- Haben sie die gewünschte Menge an geriebener Muskatnuss, dann streichen sie diese mit einem Pinsel von der Reibefläche am besten direkt in den Kochtopf.
- Verbliebene Rest auf der Reibefläche entfernen sie unter fließendem Wasser mit einem Pinsel oder weichen Bürste.
- Verwenden sie die geriebene Muskatnuss sofort oder lagern sie sie in einem luftdichten Behälter an einem kühlen, dunklen Ort.