

Flambieren

Richtig Flambieren haben wir an der Liebegg gelernt und wir waren richtig begeistert. Super sieht es aus in einer offenen Küche und natürlich mit Publikum. Das Flambieren ergibt einen speziellen Geschmack durch den hochprozentigen Alkohol, nach dem Flambieren ist der Alkohol natürlich verschwunden, jedoch riecht es toll danach. Wichtig beim Flambieren: der Alkohol muss heiss sein, also in einer heissen Pfanne arbeiten.



Achtung: Nie unter eingeschaltetem Dampfzug flambieren. Es gibt kurz eine sehr grosse Flamme, deshalb sollte alles auf die Seite gelegt werden, was nicht gebraucht wird. Am besten zündet man den Alkohol mit einem langen Zündholz an.

Wichtig: Nicht mit Wasser löschen, falls etwas passiert, sondern die Löschdecke bereithalten und mit dieser die Flammen zudecken (Sauerstoff kann nicht mehr zugeführt werden und das Feuer erstickt).