

Anzeigen

Bearbeiten

Freigabe

Übersetzen in... ▼

Aktionen ▼

Information

Änderungen wurden gespeichert.

Pochieren

erstellt von [admin](#) — zuletzt verändert: 09.02.2013 18:32 — [Historie](#)

Pochieren (im 19. Jhd. aus [französisch](#) *pocher* entlehnt, zu *poche*, „Tasche“) oder **Garziehen** ist eine sanfte [Garmethode](#) in heißem, aber nicht kochendem Wasser (etwa 65 °C bis 75 °C). Die Bezeichnung *Pochieren* geht auf die Zubereitung von [verlorenen Eiern](#) (*Œufs pochés*) zurück, bei denen der [Dotter](#) vom [Eiklar](#) durch geschicktes Hineingleitenlassen ins Wasser umhüllt wird.

[Gemüse](#), zartes Fleisch und [Innereien](#) wie [Kalbshirn](#) oder [-bries](#), aber auch [Gepökeltes](#), [Saucissons](#), [Fisch](#) und junges [Geflügel](#) können ebenfalls pochiert werden. Dabei dient das Pochieren häufig zur Vorbereitung einer weiteren Verarbeitung.

Varianten

- Garziehen