

Information

Änderungen wurden gespeichert.

Pochieren

erstellt von [admin](#) — zuletzt verändert: 21.07.2010 09:17

Pochieren (im 19. Jhd. aus [französisch](#) *pocher* entlehnt, zu *poche*, „Tasche“) oder **Garziehen** ist eine sanfte [Garmethode](#) in heißem, aber nicht kochendem Wasser (etwa 75 °C bis 95 °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](#), [Fisch](#) und junges [Geflügel](#) können ebenfalls pochiert werden. Dabei dient das Pochieren häufig zur Vorbereitung einer weiteren Verarbeitung.

(Quelle: Wikipedia)

Varianten

- pochiert
- pochieren