

SURIG.

Die kleine Haushaltsfibel

Für
**KÜCHE &
HAUSHALT**



... MIT ERSTAUNLICHEN
TIPPS UND TRICKS FÜR DEN ALLTAG

Gutes bleibt in der Familie

Irgendwie gehörte SURIG Essigessenz doch schon immer zur Familie, oder? Egal, ob bei Oma, Mama oder der großen Schwester: SURIG war in Küche und Haushalt als wunderbares „Mittel-für-alles“ immer mit dabei.

Auch heute, wenn in der Küche frische Salate und deftige Lieblingsgerichte gewürzt oder verfeinert werden, wirksame Entkalker bzw. Reiniger im Haushalt gebraucht werden, ist SURIG ganz bestimmt nicht weit. So findet man in manch einer Familien-Trickkiste Tipps für Sauberkeit und Hygiene im Haushalt – und alles ganz ohne Chemie, einfach mit der natürlichen Kraft der SURIG Essigessenz. Und was sich bewährt hat, braucht man nicht zu ändern, deshalb wird dieser kleine ergiebige „Geheimtipp“ schon seit Generationen gerne weiterempfohlen.



Inhaltsverzeichnis

<i>Gutes bleibt in der Familie</i>	2
Perfekter Sauerbraten.....	4
Sensationelle Linsensuppe.....	6
Leckerer Birnen-Chutney.....	8
<i>Tricks für den Haushalt</i>	10
Entkalken	12
Badezimmer reinigen	14
Flächen & Glas	15
Küche reinigen.....	16
Wäschepflege	18
SURIG kann noch mehr.....	19
<i>Unsere Geschichte</i>	22



Perfekter Sauerbraten



Marinierzeit: 24 Stunden

Garzeit: 2 Stunden

Zutaten für 6 Personen:

- 50 g Möhren
- 100 g Petersilienwurzeln
- 100 g Knollensellerie
- 80 g Zwiebeln
- 2 kg Rindertafelspitz, (küchenfertig)
- 2 Stiele Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Gewürznelken
- 4 Pimentkörner
- 1 Zimtstange
- 6 El Sojasauce
- 50 ml SURIG Essig Essenz
- 1 l Rotwein
- 30 g Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- 30 g Preiselbeeren, (Glas)
- 2 El Ahornsirup
- 40 g Rosinen
- 4 Tl Speisestärke

Außerdem Alufolie

Zubereitung:

Möhren, Petersilienwurzeln und Sellerie schälen. Vorbereitetes Gemüse und Zwiebeln in 2 cm große Würfel schneiden.

Tafelspitz mit Gemüsewürfeln, Kräutern, Gewürzen, Sojasauce, SURIG Essig Essenz, Rotwein und 500 ml Wasser in eine Schüssel geben und 24 Stunden marinieren.

Fleisch herausnehmen, die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen, auffangen und das Gemüse beiseitestellen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten, salzen und pfeffern. Das Gemüse dazugeben und ebenfalls anbraten. Preiselbeeren und Ahornsirup dazugeben und mit der Marinade auffüllen. Im geschlossenen Bräter im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2–3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 2 Stunden garen. Rosinen in lauwarmem Wasser einweichen.

Bräter aus dem Backofen nehmen, den Braten herausnehmen und in Alufolie wickeln. Im ausgeschalteten Ofen warmhalten. Den Sud durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. Abgetropfte Rosinen zugeben und auf ca. 500 ml einkochen. Die Stärke mit 3–4 El kaltem Wasser verrühren. Die Sauce aufkochen und mit der Stärke binden.

Servieren:

Braten in Scheiben schneiden. Mit Rotkohl, Knödeln und Sauce servieren.

TIPP: Schmeckt auch gut mit einer Prise Muskat!



Sensationelle Linsensuppe



Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

Zutaten für 6 – 8 Personen:

- 250 g Tellerlinsen
- 500 g Kartoffeln
- 4 Wiener Würstchen
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Suppengrün
- 100 g geräucherter Speck
- 2 l Gemüsebrühe
- 1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Lorbeerblätter, Thymian)
- 3 Teelöffel SURIG Essigessenz
- 1/2 Teelöffel Kreuzkümmel
- 2 Teelöffel Zucker
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

Die Linsen in einem Sieb waschen. Die gemischten Kräuter waschen und mit einem Garn zusammenbinden. Das Suppengrün waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel fein hacken und den Speck in kleine Stücke schneiden.

Ein EL Öl in einem großen Topf erhitzen und den Speck anbraten. Das Suppengrün dazugeben und 3 Minuten mit andünsten.

Linsen, Kräuterbund und die Gemüsebrühe hinzugeben. Kurz aufkochen, Topfdeckel drauf und 45 Min köcheln lassen.

Währenddessen die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. 20 Min vor Ende der Kochzeit dazugeben und im Topf mitköcheln, bis alles gar ist. Herd ausschalten und den Kräuterstrauß herausnehmen.

Die Linsensuppe mit SURIG Essig Essenz, Kreuzkümmel, 1–2 TL Zucker, Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer abschmecken.

Würstchen in Scheiben schneiden und dazugeben. Alles noch gut 10 Min ziehen lassen. Mit gehackter Petersilie dekorieren, servieren und genießen.

TIPP: Probieren Sie noch eine Prise Paprikapulver!



Leckeres Birnen-Chutney



Zubereitungszeit ca. 20 Minuten.

Zutaten für ca. 3 Gläser à 250 ml:

- 2 Schalotten
- 3 Birnen
- 4 TL SURIG Essig-Essenz (25 %)
- 100 ml Apfelsaft
- 3 Gewürznelken
- 4 EL Honig
- 3 EL Preiselbeeren im Saft
- Cayennepfeffer

Pro Glas ca. 1380 kJ/330 kcal. – E 2 g/F 1 g/KH 76 g

Zubereitung:

Schalotten schälen, halbieren und in sehr dünne Spalten schneiden. Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden. SURIG Essig-Essenz, Apfelsaft, Schalotten, Nelken und Honig aufkochen. Birnen zugeben und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Preiselbeeren abgießen, gut abtropfen lassen und zum Schluss zugeben.

Mit Cayennepfeffer würzen und in heiß ausgespülte Gläser füllen.

Verschließen und auskühlen lassen.

Auch als Präsent oder Mitbringsel zur Party geeignet!

Verschenken Sie doch einfach mal etwas Selbstgemachtes! Damit überraschen Sie Ihre Freunde oder die Familie mit Sicherheit. Das leckere Birnen-Chutney einfach in ein schickes (Einmach-)Glas füllen, mit Bändern dekorieren und fertig ist das perfekte Geschenk!



TIPP: Passt hervorragend zu Fleisch, Käse oder Gemüse.



Tricks für den Haushalt

Mit der SURIG Essigessenz lassen sich viele Reiniger und Putzmittel ganz einfach ersetzen! Das ist nicht nur clever, das schont sogar die Umwelt. Die Essigsäure wirkt dabei ganz natürlich gegen Kalk, Schmutz und Ablagerungen, völlig ohne chemische Bestandteile und Rückstände.

Clever sauber mit SURIG



Wir alle wissen, dass im Haushalt immer wieder Herausforderungen auf uns warten. Und genau dann ist die SURIG Essigessenz das perfekte Hilfsmittel: Sie eignet sich als Entkalker, Fensterreiniger, Weichspüler und einiges mehr. Schluss mit teuren Spezialreinigern. Die SURIG Essigessenz ist Problemlöser und Reinigungsgenie in einem. Damals wie heute.



Wasserkocher entkalken

SURIG Essigessenz im Verhältnis 1:2 mit Wasser verdünnen (also z. B. 1 Tasse SURIG Essigessenz und 2 Tassen Wasser) und in den Wasserkocher geben bis die Kalkablagerungen bedeckt sind. (Dabei bitte nicht die vom Hersteller vorgegebene maximale Füllhöhe überschreiten!) Das SURIG-Wasser-Gemisch zum Kochen bringen und dann 20 Minuten einwirken lassen. Alternativ kann man auch ohne Kochen das SURIG-Wasser-Gemisch einfach über Nacht im Wasserkocher stehen lassen. Danach gründlich ausspülen und der Wasserkocher ist wieder einsatzbereit!



Waschmaschine entkalken

Einfach zwei Tassen SURIG Essigessenz in die leere Wäschetrommel gießen. Die Waschmaschine auf 60° im Kurzprogramm ohne Vorwäsche laufen lassen. Fertig. Haushaltsprofis wiederholen das Ganze alle zwei Monate. Ach, und keine Sorge vor Essiggeruch in der Wäsche. Er verschwindet beim Waschvorgang.

Mehr Tipps unter www.surig.de

Dampfbügeleisen entkalken

SURIG Essigessenz im Verhältnis 1:2 mit Wasser verdünnen (also z. B. 1 Tasse SURIG Essigessenz und 2 Tassen Wasser) und in den Wasserbehälter des Dampfbügeleisens füllen. Dann das Bügeleisen aufheizen und einige Minuten Dampf erzeugen. Wieder abschalten und am besten 1 Stunde einwirken lassen. Zum Schluss den Tank leeren und klares Wasser einfüllen. Fertig! Wer sicher gehen will, dass es vollkommen entkalkt ist, kann noch mal ordentlich „durchdampfen“. Bei Bedarf kann der Vorgang selbstverständlich wiederholt werden.



Kaffeemaschinen entkalken

SURIG Essigessenz einfach im Verhältnis 1:2 mit Wasser verdünnen (also z. B. 1 Tasse SURIG Essigessenz und 2 Tassen Wasser) und nach Hersteller-Anleitung das Entkalkerprogramm starten. Im Anschluss 2× mit klarem Wasser nachspülen – fertig! Für herkömmliche Kaffeemaschinen gilt: Essigessenz-Wasser-Mischung in den Wassertank füllen, ca. 1 Tasse durchlaufen lassen, Gerät anhalten und 20 Minuten einwirken lassen. Danach auch hier noch 2× mit klarem Wasser nachspülen. Glänzend – kalkfrei – fast wie neu!





Duschkabine und Badewanne reinigen

Durch die tägliche Nutzung sammeln sich vor allem an der Glaskabine der Dusche, in der Duschwanne oder im Abfluss oft hartnäckige Kalkflecken, teilweise sogar Schimmel. Was man dagegen tun kann? Ganz einfach: 1 Tasse SURIG Essigessenz mit 1 Liter Wasser mischen und die ganze Duschkabine oder Badewanne damit gründlich abwaschen. Ca. 5–10 Minuten einwirken lassen. Danach mit klarem Wasser abspülen und mit einem Wasserabstreifer oder einem Tuch trocknen.



Armaturen glänzend pflegen

Einfach 1 Tassen SURIG Essigessenz mit 1 Liter Wasser mischen und die Armaturen damit gründlich abreiben. Anschließend mit klarem Wasser so lange nachspülen, bis der gesamte Kalk entfernt ist. Damit ist der glänzende Auftritt garantiert!

Mehr Tipps unter www.surig.de

Streifenfreies Fensterputzen

Fensterputzen an sich ist schon eine ziemlich anstrengende Angelegenheit. Warum es also nicht etwas leichter gestalten? Dazu 1 Tasse SURIG Essigessenz mit 1 Liter Wasser verdünnen und damit die Fenster von innen und außen gründlich abwaschen und abtrocknen. Dann nur noch die Ränder mit einem sauberen Tuch trockenwischen und der perfekt streifenfreie Blick ins Freie ist garantiert. Übrigens, Oma wusste es schon am Besten: Bei strahlendem Sonnenschein oder besonders warmen Wetter sollte man keine Fenster putzen.



Glasvasen und Schalen

Vasen, Glasschalen und auch Thermoskannen, die häufig mit Wasser in Berührung kommen, haben oft unschöne Kalkränder. Zur Reinigung empfehlen wir eine Mischung aus 1 Tasse SURIG Essigessenz und 1 Liter Wasser, die bis zum Rand in das zu reinigende Gefäß gefüllt wird. Nach 15 Minuten Einwirkzeit einfach mit klarem Wasser ausspülen und abtrocknen. Einfach, schnell und ganz ohne Rückstände.





Angebranntes aus Pfannen & Töpfen entfernen

Verkrustete Saucen, Fleisch oder andere Bratreste lassen sich nur unter Anstrengung und mit roher Gewalt wieder entfernen? So geht's ganz ohne Schrubben: 4 Tassen Wasser und dazu 1 Tasse SURIG Essigessenz in Pfanne oder Topf geben und 20 Minuten einweichen lassen. Danach wie gewohnt spülen.



Spülbecken glänzen lassen

Nicht nur sauber, sondern glänzend: das geht im Handumdrehen. Kalkflecken im Spülbecken mit einer Mischung aus 1 Tasse SURIG Essigessenz und 4 Tassen Wasser gründlich abwischen, bei ganz hartnäckiger Verschmutzung geht das auch mit purer Essigessenz. Da verschwindet Kalk im Nu.

Mehr Tipps unter www.surig.de

Kühlschrank reinigen

Alle 4 Wochen muss sein! Aber dafür geht's auch ganz einfach: Essigwasser aus 1 Tasse SURIG Essigessenz und 4 Tassen Wasser herstellen und den Kühlschrank-Innenraum damit gründlich auswischen (Tipp: klappt besser, wenn der Kühlschrank leer ist). Nach 2–3 Minuten Einwirkzeit noch einmal nachwischen bzw. trocken reiben. Dieses Ritual hilft auch dabei, den Kühlschrank regelmäßig von abgelaufenen Inhalten zu entrümpeln.



Mikrowelle säubern

Die Mikrowelle riecht unangenehm? Einfach ein mikrowellengeeignetes Gefäß mit einem SURIG-Wasser-Gemisch im Verhältnis 1:4 (1 Teil SURIG Essigessenz, 4 Teile Wasser) in die Mikrowelle stellen, das Gerät anschalten und die Mischung zum Kochen bringen. Gerät abschalten und die Tür 20 Minuten geschlossen halten. Nach dieser Einwirkzeit noch einmal mit einem feuchten Tuch nachwischen (von innen, natürlich!). Fertig.





Deoränder entfernen

Vielleicht eine der nervigsten Arten von Flecken, weil wir sie kaum beeinflussen können. Vor allem auf weißen und schwarzen Kleidungsstücken. Aber dagegen haben wir was. Die betroffenen Kleidungsstücke über Nacht in einer Schüssel mit warmem Wasser mit einem Schuss SURIG Essigessenz einweichen. Am nächsten Tag wie gewohnt waschen und Bluse, T-Shirt & Co. sehen aus wie neu.



Hartnäckigen Schweißgeruch beseitigen

Gerade bei Sportbekleidung oft ein Problem, und Kochwäsche bei 90 Grad war einmal. Wie wird man den Schweißgeruch trotzdem endlich wieder los? Die Kleidungsstücke einfach über Nacht in einer Schüssel mit warmem Wasser und einem Schuss SURIG Essigessenz einweichen oder hartnäckige Stellen sogar direkt mit SURIG behandeln (Farbtest nicht vergessen, siehe Tipp „Flecken vorbehandeln“). Danach wie gewohnt in der Waschmaschine waschen und der Geruch ist verfliegen.

Mehr Tipps unter www.surig.de

Ton-Töpfe und Pflanzkübel reinigen

Blumentöpfe, Steingut und andere Pflanzkübel können mit der Zeit verkalken und sehen dann nicht mehr schön aus. Dazu einfach mit SURIG Essigessenz und Wasser (gemischt im Verhältnis 1:4) kräftig abbürsten und anschließend mit klarem Wasser abspülen. Ton und Stein fangen vielleicht nicht an zu glänzen, aber werden auf jeden Fall sauber wie am ersten Tag.



Gerüche raus aus Schränken und Gefäßen

Käseglocke, Wäschekorb & Vorratsschrank können im Laufe der Zeit unschöne Gerüche annehmen. Einfach den Behälter oder Schrank mit Essig-Wasser im Verhältnis 1:3 (1 Teil SURIG Essigessenz, 3 Teile Wasser) auswischen, je nach Stärke des Geruchs noch eine Weile einwirken lassen und fertig.





Teppiche wieder flauschig und frisch

Eine Essigwasser-Mischung aus 1 Teil SURIG Essigessenz und 3 Teilen Wasser nach dem gründlichen Absaugen in den Teppich einbürsten. Achtung: gegen den Strich arbeiten und nicht zu nass werden! Nach dem Durchtrocknen den Teppich einfach wieder zurück in Faserrichtung bürsten. So sieht auch der traditionellste Perserteppich garantiert nicht mehr alt aus.



Schimmel entfernen

Egal, an welcher Stelle: Schimmel gehört nicht in unsere Wohnung, außer vielleicht auf dem Käse. Schimmelige Ecken und Flächen wie z. B. am Badewannenrand oder zwischen Fugen mit purer SURIG Essigessenz auf einem Tuch oder Wattestäbchen behandeln, kurz einwirken lassen und mit klarem Wasser abwaschen. Tipp bei empfindlichen Materialien: vor großflächigem Gebrauch einen Verträglichkeits-Test an einer verdeckten Stelle durchführen.

Mehr Tipps unter www.surig.de

Bio-Tonne reinigen

Geruch, Bakterien und Insekten – klingt wie ein Horrorfilm, kann aber auch einfach nur die Bio-Tonne aus dem Garten sein. Zur antibakteriellen Reinigung einfach 2 Tassen SURIG Essigessenz auf 5 Liter Wasser geben und damit die geleerte (!) und bereits einmal durchgespülte Bio-Tonne gründlich aus-schrubben. Anschließend bei geöffnetem Deckel gut trocknen lassen. Fertig.



Katzen-toilette & Käfige reinigen

Der durch Ablagerungen bedingte Uring-eruch auf dem „stillen Örtchen“ der lieben Vierbeiner hat jetzt ein Ende. Einfach Katzen-toilette oder Kleintierkäfig mit einer Mi-schung aus 1 Teil SURIG Essigessenz und 3 Teilen Wasser füllen und ca. 15 Minuten stehen lassen. Anschließend gründlich mit klarem Wasser ausspülen und trocken rei-ben. Hartnäckiger Urinstein kann auch mit SURIG Essigessenz pur auf der betroffenen Stelle behandelt werden, danach gründlich abspülen.



SURIG – Das Original

Das bis heute typische Erkennungszeichen unserer Essigessenz ist die Taillen-Flasche mit dem gelben Deckel. Sie gibt es seit 1922 auf dem Markt und hilft Verbrauchern, ihr Original im Supermarkt wiederzuerkennen. Die dazugehörige Marke „SURIG“ trägt die Essigessenz aber erst seit 1973, als Speyer & Grund aufgrund einer neuen Essig-Verordnung dem Produkt das aktuelle Gesicht gab.



Unter dem Namen SURIG – aus dem Plattdeutschen von „sur“ wie sauer – machte die Essigessenz mit etwa 25 % Säure jetzt als echtes Markenprodukt auf sich aufmerksam. SURIG Essigessenz ist bis heute Marktführer in seiner Kategorie.

Wir glauben daran,

Gutes zu bewahren und offen zu bleiben für Neues.

Wir von Speyer & Grund lieben und leben unsere Herkunft jeden Tag und sind stolz auf unsere Geschichte. Wir halten daran fest und bauen darauf auf. Dennoch sind wir offen für Neues und in allen Bereichen der Säuerungsmittel immer auf der Suche nach den kleinen und großen Innovationen, die unser aller Leben erleichtern. Die Geschichte von SURIG zeigt: Gutes bleibt in der Familie. Damals wie heute. Von Generation zu Generation.

*Gutes bleibt
in der Familie*



SURIG.

Die kleine Haushaltsfibel



Lust auf mehr? www.surig.de

Speyer & Grund GmbH & CO. KG
Emmeransstraße 27, 55116 Mainz

Telefon: +49 (0) 61 31 / 55 39 50 | Telefax: +49 (0) 61 31 / 55 39 520
eMail: info@surig.de