

Chemikerfrage

Beitrag von „kodi“ vom 18. Januar 2018 18:00

Kochen macht das meines Wissens nicht kaputt, aber wenn ist das in grünen Stellen, in Keimstellen und in der Schale.

Das schneidet man ja alles vorher ab.

Ich nehme Kartoffelkochwasser seit Jahren als Soßengrundlage und hatte bisher nie Probleme.