

Chemikerfrage

Beitrag von „Jubi87“ vom 4. März 2018 20:29

Der grüne Teil einer Kartoffel enthält Solanin, welches glücklicherweise fast unlöslich in Wasser ist. Lediglich bei höheren Temperaturen, die beim Kochen erreicht werden, kann es zu einer Aufnahme des Solanins in das Wasser kommen. Mit dem Abschneiden der grünen Stellen kann man jedoch diese Gefahr beseitigen.