

Chemikerfrage

Beitrag von „Meerschwein Nele“ vom 5. März 2018 07:04

Kartoffeln werden übrigens schmackhafter und der Garvorgang ist energiesparender, wenn man sie nicht im Wasser kocht sondern im Topf auf einen Dämpfeinsatz stellt und über fingertiefem Wasserspiegel dämpft.

[Blockierte Grafik: https://www.clasohlson.com/medias/sys_master/8873137471518.jpg]