

# Unterricht vorbereiten, während der Thermomix von alleine Essen zubereitet

Beitrag von „Humblebee“ vom 26. Oktober 2021 10:44

[Zitat von Mimi in BaWue](#)

Eintöpfe und Suppen mache ich gerne mit viel Kartoffeln und auch mit Sahne. Die brennen mir tatsächlich an, wenn ich sie nicht umrühre.

Dann hast du aber mMn wirklich zu wenig Flüssigkeit drin oder du kochst auf zu hoher Stufe. Es reicht, wenn Suppen und Eintöpfe eine Zeitlang köcheln; richtig "blubbernd" kochen müssen die nicht und dann kann m. E. an sich auch nichts anbrennen. Wie gesagt: mir ist das noch nie passiert und ich verlasse oftmals die Küche, während irgendein Gericht, das längere Zeit köcheln muss, auf dem Herd steht. Ich rühre allenfalls zu Beginn der Kochzeit mal kurz um. Ach, und Sahne gibt man doch - so steht es auch in den allermeisten Rezepten - eigentlich erst zum Ende der Kochzeit in ein Gericht, oder? 😊