

Unterricht vorbereiten, während der Thermomix von alleine Essen zubereitet


Beitrag von „Anfaengerin“ vom 8. November 2021 07:10

[Zitat von nirtak](#)

Zwei Erwachsene, zwei Kinder (aber alles gute Esser). Zur Kartoffelsuppe gab es noch selbstgemachte Croutons und dann einen Nachtisch. Der TM hat ein Fassungsvermögen von gut 2 Litern. Um beim Beispiel Kartoffelsuppe zu bleiben: ein halber Liter reicht bei uns pro Person.

Natürlich gibt es Gerichte, da passt es vielleicht für 4 Hungrige nicht. Aber dann macht man eben nur die Beilagen oder nur die Vorspeise oder den Nachtisch im TM. Oder nutzt ihn vermehrt für Hefe- oder Brotteige.

Es gibt auch Gerichte, da kocht im Topf z.B. Fleisch mit Soße, im Varoma (das ist ein Aufsatz, den man während des Kochens auf den TM-Topf setzt) 800g Gnocci und im Dampfgareinsatz (der nochmals obendrauf kommt) das Gemüse (nochmals 500g). Da werfe ich nach ein bisschen Vorbereitungszeit tatsächlich alle Zutaten in den Topf, stelle 30 Minuten ein, mache in der Zeit etwas anderes, und alles ist zeitgleich fertig.

Ihr seht, ich bin echt ein Fan.  Und das muss ja auch nicht jeder sein. Nur nervt mich das "Thermomix-Bashing", wenn man selbst noch nie damit gekocht hat.

Vielen Dank - geht mir genauso.