

Unterricht vorbereiten, während der Thermomix von alleine Essen zubereitet

Beitrag von „Mimi_in_BaWue“ vom 23. Dezember 2021 11:52

Zitat von Schmeili

Das Schälergebnis fand ich gut. Aber es ist ne ziemliche Sauerei im Topf-da muss ich mir nochmal ne geschicktere Lösung überlegen.

Kannst du die Sauerei im Topf beim Kartoffelschäl Aufsatz mal erklären? Also die Schalenschnipsel fallen dann runter in den Mixtopf und von dort sind sie schwer herauszubekommen? Könnte ich nicht mit zwei Blätter Küchenrolle in der Hand alles rausfischen? Sind die um die rotierenden Messer rumgewickelt? Aber weniger Arbeit als von Hand schälen ist es hoffentlich trotzdem?