

Unterricht vorbereiten, während der Thermomix von alleine Essen zubereitet

Beitrag von „Schmeili“ vom 29. Dezember 2021 18:00

[Zitat von Mimi in BaWue](#)

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?

Viel weniger Arbeit als mit der Hand schälen.

Du hast dann superfeine Schalenreste. Heute hab ichs mal über den Varoma einfach in den Abfluss mit viel Wasser gegeben. Das war super einfach (aber ob das auf Dauer gut ist?).

Ich hab mal ein Foto gemacht, da sieht man die 'Sauerei' recht gut.