



Was mögt ihr lieber? (2. Teil)

Beitrag von „CDL“ vom 14. Mai 2025 13:54

„Schlenzig“ ist die Konsistenz des Eiweißes eines 1-2min- Ei, also noch nicht komplett gestockt und teilweise klar, das Eigelb komplett flüssig. 

„Schlotzig“ ist die Konsistenz, die ein gutes Risotto haben sollte, wenn es mit genügend Flüssigkeit perfekt gegart wurde und man am Ende den Parmesan untergerührt hat. 

ChatGPT hat offensichtlich keine Ahnung von süddeutschen kulinarischen Umschreibungen, sondern einen lesbaren Bias, wenn es um unsere Ausdrucksweisen geht. 