

TM5 vs TM7

Beitrag von „Humblebee“ vom 19. November 2025 16:55

Zitat von Kiggle

Das schöne ist ja, gerade auch bei Risotto, Reis, Kartoffeln etc., man muss nicht daneben stehen.

Bei Risotto ist das klar - das muss ja ständig umgerührt werden - und bei "losem" Reis auch, aber bei Kartoffeln muss man doch nicht daneben stehen?! Da ist doch genug Wasser im Topf (ich habe gelernt, dass man Salzkartoffeln knapp mit Wasser bedeckt kochen soll). Die lasse ich oft allein vor sich hin kochen und gehe aus der Küche; angebrannt sind mir Salzkartoffeln in den mittlerweile etwa 40 Jahren, die ich schon kochte, noch nie 😊 .