

# angebrannter Topf

**Beitrag von „Aktenklammer“ vom 25. Oktober 2005 14:03**

Das ist jetzt sehr off-topic ... aber ich habe das Gefühl, dass sich hier doch einige sehr begabte Hausfrauen und -männer tummeln und vielleicht hat ja jemand "Omas Geheimrezept"

Mir ist im Examenswahn Kürbis so dermaßen angebrannt, dass ich fürchte, den Topf nur mit jahrerelangem Schrubben wieder sauber zu bekommen. Besteht dennoch Hoffnung? Habt ihr einen Trick für mich??

---

**Beitrag von „strubbelsuse“ vom 25. Oktober 2005 14:05**

Hallo,

Wasser rein und ein Päckchen Backpulver. Aufkochen lassen und das Schwarze Gemurks löst sich vom Boden.

Und das funktioniert wirklich - ich bin begabte Mehrfachtesterin.

image not found or type unknown



Soll angeblich auch mit Natron gehen, aber das finde ich nie beim Einkauf.

(Oder hieß das Zeugs anders?)

Na, mit Backpulver geht es in jedem Falle.

Viel Erfolg und liebe Grüße

strubbelsuse

---

**Beitrag von „Bolzbold“ vom 25. Oktober 2005 14:09**

■ Zitat

**Aktenklammer schrieb am 25.10.2005 13:03:**

Das ist jetzt sehr off-topic ... aber ich habe das Gefühl, dass sich hier doch einige sehr begabte Hausfrauen und -männer tummeln und vielleicht hat ja jemand "Omas Geheimrezept"

Mir ist im Examenswahn Kürbis so dermaßen angebrannt, dass ich fürchte, den Topf nur mit jahrelangem Schrubben wieder sauber zu bekommen. Besteht dennoch Hoffnung? Habt ihr einen Trick für mich??

Hallo AK!

Na Du machst ja Sachen! Einweichen, Ako-Pads - das hat bei mir bisher alles angebrannte wegbekommen. Ansonsten ist die Backpulver-Variante sicherlich auch nicht verkehrt.

Gruß  
Bolzbold

---

**Beitrag von „Aktenklammer“ vom 25. Oktober 2005 14:09**

Prima, vielen Dank, dann krame ich mal Backpulver raus ... Nach dem Examen wird hier mal ordentlich aufgeräumt 😁

---

**Beitrag von „Aktenklammer“ vom 25. Oktober 2005 14:17**

image not found or type unknown

Tja, lieber Bolzbold, ich mache solche Sachen

---

**Beitrag von „Petra“ vom 25. Oktober 2005 14:24**

Und gegen die Reste, die nach der Backpulver-Aktion zurück bleiben, hilft bei mir immer ignorieren 😄

Ernsthaft - die letzten Rest kochen sich mit der Zeit von selber ab - oder so 😊

Natron bekommt man übrigens in grünen kleinen Tütchen. Sieht immer noch so aus wie zu Omas Zeiten. Zu finden beim Backzeugs. Oder bei Manufactum 😊

[http://www.manufactum.de/mb3\\_media/1/560/7/a/3/11517.jpg](http://www.manufactum.de/mb3_media/1/560/7/a/3/11517.jpg)

Petra

---

### Beitrag von „neleabels“ vom 25. Oktober 2005 14:29

Zitat

**Petra schrieb am 25.10.2005 13:24:**

Natron bekommt man übrigens in grünen kleinen Tütchen. Sieht immer noch so aus wie zu Omas Zeiten. Zu finden beim Backzeugs.

Funktionieren tut übrigens auch Aufkochen mit Spülmittel.

Prophylaktisch beim Braten wirkt auch, wenn man in die noch warme (\*nicht\* heiße - das spritzt!) Pfanne Wasser gießt und es stehen läßt, dann bilden sich hartnäckige Verkrustungen erst gar nicht.

Teflonpfannen leben länger, wenn man sie nicht immer abwäscht (schon gar nicht in der Spülmaschine), sondern die gebrauchte Pfanne mit trockenem Küchenpapier sauber auswischt. Mit ein paar Tröpfchen Speiseöl nachbehandeln und wegräumen.

Nele

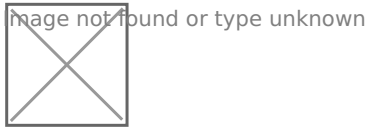
---

### Beitrag von „LAA\_anja“ vom 25. Oktober 2005 15:02

Liebe AK,

erprobt schon durch meine Mutti: Wenig Wasser, viel Speisesalz, tüchtig aufkochen und dann leider ein wenig schrubben.

Lauter Unterrichtsvorbereitung, komme ich leider kaum zum Kochen. Aber Tütensuppen brennen nicht an.



Gruß LAA anja

---

### Beitrag von „katta“ vom 25. Oktober 2005 15:25

Zitat

**LAA anja schrieb am 25.10.2005 14:02:**

Aber Tütensuppen brennen nicht an.



Gruß LAA anja

Ich hab's nicht ausprobiert, aber ich bin mir sicher, dass das auch geht... 😄

---

### Beitrag von „Vivi“ vom 25. Oktober 2005 15:31

Klar! Herd auf höchste Stufe einstellen, den Topf für 15 Minuten oder länger "vergessen", und dann dürfte das auch bei Tütensuppen prima klappen! Funktioniert übrigens auch prima mit Pizza im Backofen, die länger als 20 Minuten oder so schmort...



Vivi

(die leider auch öfter was anbrennen lässt, weil sie in der Tat einfach vergisst, etwas auf dem Herd oder im Ofen zu haben, und dann kräftig schrubben muss bzw. die Pizza gleich in die Tonne schmeißen kann!)

---

### Beitrag von „Füchsin“ vom 25. Oktober 2005 15:41

Tütensuppen brennen ganz hervorragend an. Zumindestens die Spargelcreme-Tütensuppe, die mein Großvater mal versucht hat für meinen Bruder und mich zu zubereiten, als wir noch etwas jünger waren. 😄

Was war das auch für ein Gestank 😬

---

### Beitrag von „Aktenklammer“ vom 25. Oktober 2005 15:51

Ich möchte auch drauf hinweisen, dass ALLES anbrennen kann: bei Schlecker gibt es aber die Abhilfe, da kann man etwas kaufen, das aussieht wie ein abgetrennter Dosendeckel mit einer kleinen Kerbe drin. Das wirft man in die Dosensuppe und dann dreht es sich wohl permanent und nichts brennt an.

Wenn man aber wie ich einfach jegliche Flüssigkeit wegdampfen lässt, versagt das bestimmt auch.

---

### Beitrag von „marcel“ vom 25. Oktober 2005 16:29

Hallo Aktenklammer

stelle doch mal dein Problemn unter

<http://www.chefkoch.de/forum> vor, die können Ihnen bestimmt weiterhelfen

---

### Beitrag von „Aktenklammer“ vom 25. Oktober 2005 16:30

Nä, wat is das schön - alles wird immer lockerer in meinem Topf. Da kriege ich fast Lust, öfters mal was anbrenenn zu lassen, einfach um die Kraft des Backpulvers zu spüren. Und wie das so intensiv gezischt hat, wunderbar! Jetzt nur noch ein bißchen stehen lassen ....

P.S. Ich habe in meinen Tiefen noch ein Buch ausfindig gemacht, "Der fliegende Pfannkuchen", darin steht das gleiche mit Waschmittel. Backpulver ist mir aber sympatischer.

---

### Beitrag von „marcel“ vom 25. Oktober 2005 16:32

Hallo Aktenklammer stelle doch mal dein Anliegen unter  
<http://www.chefkoch.de/forum> zur diskussion

Gruß Marcel

---

### Beitrag von „Super-Lion“ vom 25. Oktober 2005 16:40

Ich kann die Seite  
<http://www.frag-mutti.de>  
empfehlen.

Da geht es um genau solche Probleme.

Außerdem ist sie von zwei schlaun Schwaben. 😄

Gruß  
Super-Lion

---

### Beitrag von „Melosine“ vom 25. Oktober 2005 17:09

Zitat

**Super-Lion schrieb am 25.10.2005 15:40:**

Ich kann die Seite  
<http://www.frag-mutti.de>  
empfehlen.

Da geht es um genau solche Probleme.

Außerdem ist sie von zwei schlaun Schwaben. 😄

Gruß  
Super-Lion

Über die beiden hab ich einen Bericht im Fernsehen gesehen. 😄 Die hatten wirklich für alles mögliche Tipps...

Sach mal Aktenklammerlein, hast du nicht eigentlich andere Sorgen? 😄

LG,  
Melosine

---

### Beitrag von „Aktenklammer“ vom 25. Oktober 2005 17:24

image not found or type unknown



naja, nur ein bißchen ...

image not found or type unknown



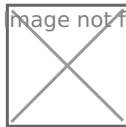
image not found or type unknown



und muss ich ja auch

und außerdem stinkt das

image not found or type unknown



das ist jetzt nicht nett

---

### Beitrag von „Conni“ vom 26. Oktober 2005 01:13

Zitat

**Vivi schrieb am 25.10.2005 14:31:**

Funktioniert übrigens auch prima mit Pizza im Backofen, die länger als 20 Minuten oder

so schmort...

Die Pizza kenn ich auch! 😄

Klar brennen Tütensuppen an, zumindest die Cremesuppen (Tomatencreme z.B.). Und

außerdem sag ich nur: REIS

Was ich auch mal gebracht hab: Versucht, Popcorn in einem heißen Topf zu machen. Deckel war zwar drauf und das Zeug flog mir nicht auf den Kopf, aber der Topfboden war trotzdem

schwarz.

Grüße,  
Conni

---

### Beitrag von „neleabels“ vom 26. Oktober 2005 01:22

Zitat

**Conni schrieb am 26.10.2005 00:13:**

Was ich auch mal gebracht hab: Versucht, Popcorn in einem heißen Topf zu machen. Deckel war zwar drauf und das Zeug flog mir nicht auf den Kopf, aber der Topfboden

war trotzdem schwarz.

Nur mal so als Info: es gibt auch andere Temperatureinstellungen als "volle Kraft"... 😊

Nele

---

### Beitrag von „Vivi“ vom 26. Oktober 2005 10:31



Stimmt! Aber selbst auf halber Kraft wird ein vergessener Topf irgendwann schwarz! 😄😄😄

Belustigt,

Vivi

---

### Beitrag von „Dalyna“ vom 26. Oktober 2005 12:35

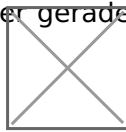
Zur Suppe kann ich nur sagen, daß mit Tomatensuppe immer in einem bestimmten Topf anbrennt, egal, wie oft und lange ich rühre. Aber es geht dafür auch immer wieder ab und färbt

auf die restliche Suppe nicht ab



Das mit der Pizza hab ich bisher immer gerade so noch verhindern können und hab dann halt

eine seeehr knusprige Pizza gegessen



Das interessante dabei ist, daß ich dank meines neuen Herdes, der irgendwie alle Gerüche bei sich in der Nähe behält im Wohnzimmer nicht rieche, daß gerade etwas dabei ist anzubrennen...

Liebe Grüße,

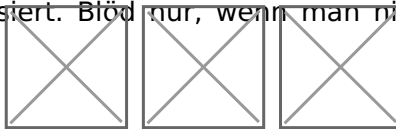
Dalyna

---

### Beitrag von „Vivi“ vom 26. Oktober 2005 13:04

Ich habe mir nach ein paar verbrannten Pizzen geschworen, mir eine Küchenuhr mit Alarm zu stellen, damit sowas nicht wieder passiert. Blöd nur, wenn man nicht nur die Pizza vergisst,

sondern auch die Küchenuhr zu stellen



!!! Bin keine Heldin in der Küche...

---

## Beitrag von „Animagus“ vom 26. Oktober 2005 19:57

Zitat

***strubbelsuse schrieb am 25.10.2005 13:05:***

Wasser rein und ein Päckchen Backpulver.

...

Soll angeblich auch mit Natron gehen, aber das finde ich nie beim Einkauf.

Macht nichts. Nimm einfach Backpulver - da ist nämlich Natron drin!



Gruß

Animagus

---

## Beitrag von „Conni“ vom 26. Oktober 2005 22:00

Zitat

***neleabels schrieb am 26.10.2005 00:22:***

Nur mal so als Info: es gibt auch andere Temperatureinstellungen als "volle Kraft"... 

Nele

Ja klar, aber wenn man mit Elektroherd aufwuchs und dann auf Gas umsteigt... :O

---

## Beitrag von „elefantenflip“ vom 26. Oktober 2005 22:03

Ich lege in meine angebrannten Töpfe immer einen Spülmaschinen Tapp über Nacht ein. Löst fast alles.