

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochanleitung für den BBC-Elektro-Haushalterd mit Kochbeispielen

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [1950]

Turmkochen

[urn:nbn:de:bsz:31-294669](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294669)

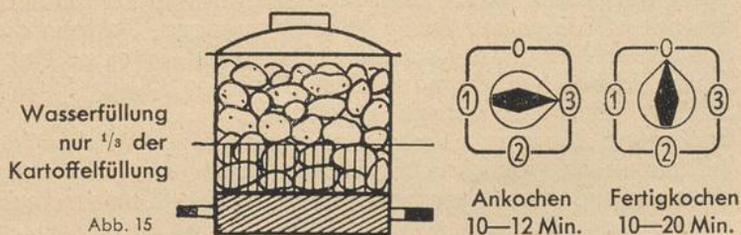
Beim Kochen ist möglichst wenig Wasser zuzusetzen; das Gemüse wird durch übermäßig viel Wasser stark ausgelaugt und verliert dadurch an Nährwert. In vielen Fällen wird doch der Wasserzusatz oder ein Teil davon mit den gelösten Nährsalzen weggeschüttet.

Bei mehreren Gerichten nehmen Sie das Ankochen **Turmkochen** zweckmäßig nacheinander auf einer Platte vor und setzen zum Garkochen die Töpfe übereinander (Turmkochen, Abb. 14). Haben Sie keine aufeinanderpassende Töpfe, dann verwenden Sie sogenannte Zwischenringe oder Zwischendeckel, auf die jede beliebige Topfgröße aufgesetzt werden kann (Abb. 14).

Um die in den Kochplatten gespeicherte Wärme auszunutzen, stellt man auf sie nach dem Kochen Töpfe mit Spülwasser. Das Wasser erwärmt sich dann noch bis zu einem gewissen Grad ohne Stromzufuhr. Auch während des Kochens können Sie, soweit Platz vorhanden ist, auf den einzelnen Töpfen noch je einen Topf mit Spülwasser aufsetzen.

1. Beispiel: Bis 3 Pfund Kartoffeln, geschält.

Nach dem Einfüllen der Kartoffeln bis auf $\frac{1}{3}$ der Kartoffeln Salzwasser gießen, dann etwa 10-12 Minuten Schalterstellung 3 (Abb. 15). Bei erreichter Siedetemperatur abschalten auf 0. Schalkartoffeln sowie neue Kartoffeln und größere Mengen gart man mit Schalterstellung 1. Bei kleinen Mengen Kartoffeln ist nur so viel Wasser aufzufüllen, daß der Boden gut bedeckt ist.



Obst, Reis und alle leicht garenden Speisen müssen, sobald die Kochtemperatur erreicht ist, sofort auf 0 geschaltet werden, damit die in der Kochplatte und dem Kochgut gespeicherte Wärme (etwa 20 Minuten) richtig ausgenutzt wird. Die gespeicherte Wärme genügt, um den Garzustand zu erreichen.