

Dose warm machen am Feuer - aber wie?

Beitrag von „Tinah“ vom 13. Januar 2020, 09:03

ich würde das Essen nur wenn es gar nicht anders geht in der Dose erhitzen. Die Beschichtung innen ist zwar in gewisser Weise auf Hitze stabil (schließlich wird heiss abgefüllt) aber im Schnitt wird einige Zeit vergangen sein, eventuell die Dosen schon überm MHD usw und der Kunststoff wird nicht besser.

Ich denke, wenn es kein allzu tiefer Topf ist, wird säubern nicht so ein Problem sein. Jede Kalorie zählt... dh mit Brot falls du noch hast oder Nudeln oder Reis ausreiben und dann einen Schluck Wasser rein und das trinken (ohne Spülmittel natürlich). Und dann mit Küchenrolle auswischen. Zwar nicht so hygienisch aber besser, als Unmengen von Wasser für Spülen zu verwenden.

Angebranntes Essen ist natürlich schon ein Problem aber ich würde trotzdem nicht in der Dose erhitzen.

Wenn was anbrennt, etwas Essig in den Topf, erwärmen und stehen lassen, dann sollte sich das meiste lösen