

Dose warm machen am Feuer - aber wie?

Beitrag von „menatarms100“ vom 13. Januar 2020, 09:52

für mich kommt nur Variante 2 in Frage, da ich die Koservendosen alle noch ein wenig aufpeppen muss (Gewürze).

Das geht im Topf eindeutig besser als in der Dose.

Wenn man keine beschichteten Töpfe verwendet, ist das anbrennen nicht so schlimm. Man bekommt das auch mit ohne Wasser wieder weg (nur anstrengender).

Beim Kochen sollte man auch immer am rühren und beobachten sein, damit das erst gar nicht passiert.

Wie gesagt, Variante 2 ist für mich optimal.

In der Dose würde ich nicht kochen, weil auch das überkochen leichter passiert (zuwenig Platz), zweitens kann ich die Dose nicht so leicht manipulieren. (ohne Hitzeschutzhandschuh kaum möglich)

Aus diesen Gründen scheidet auch Variante 3 aus.

Wenn man aus dem Topf futtert braucht man auch kein Geschirr.

bG

Norbert